

Deutscher Bundestag
Ausschuss f. Ernährung,
Landwirtschaft u. Verbraucherschutz

Ausschussdrucksache

17(10)859-D

23.04.2012

17.04.2012

Stellungnahme des Deutschen LandFrauenverbandes (dlv)

(Brigitte Scherb)

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 Deutschen LandFrauenverbandes (dlv) zur Öffentlichen Anhörung
am Montag, 23. April 2012 zum Thema „Lebensmittelverschwendung“**

Teilnehmerin: Brigitte Scherb, Präsidentin des Deutschen LandFrauenverbandes

Zum Deutschen LandFrauenverband (dlv)

Der dlv vertritt bundesweit die Interessen aller Frauen und ihrer Familien im ländlichen Raum. Er macht sich stark für die Verbesserung der sozialen, wirtschaftlichen und rechtlichen Situation von Frauen und für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Der dlv setzt sich außerdem für die beruflichen Interessen der Bäuerinnen ein. Viele LandFrauen sind heute in Berufen außerhalb der Landwirtschaft tätig oder unterhalten eigene Betriebszweige auf den Höfen, wie z.B. Direktvermarktung, Hofcafés, Urlaub auf dem Bauernhof, Hofführungen etc.

Zahlreiche Projekte von LandFrauen in der Ernährungsbildung sind fester Bestandteil von Schulprogrammen geworden. Zu nennen sind hier die Umsetzung des aid-Ernährungsführerscheins durch den dlv und die Projekte der Landesverbände, darunter die Ernährungsfachfrauen, die Fachfrauen für Kinderernährung, „Schulklassen auf dem Bauernhof“, „LandFrauen machen Schule“ oder der Boys` Day. Mit Blick auf das Thema Lebensmittelverschwendung wird im Rahmen dieser Projekte insbesondere bei der jungen Generation und über diese bei den Eltern viel erreicht.

Deutschlandweit sind ca. 500.000 Frauen Mitglied in einem LandFrauenverband. Sie sind wichtige Multiplikatorinnen für eine bessere Wertschätzung von Lebensmitteln und für energie- und ressourcenschonendes Haushalten.

Beantwortung des Fragenkatalogs

- 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 höheren 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?*

Das Ergebnis der Studie zum Ausmaß der Abfallmengen im Einzelhandel hat auch den Deutschen LandFrauenverband überrascht. Erwartet wurden weitaus höhere Zahlen.

Von wissenschaftlicher Seite ist zu überprüfen, welche Datenerhebungsmethode geeignet ist, um belastbare Ergebnisse hervorzubringen. Anhand einer soliden Datengrundlage könnte abgeleitet werden, wie gewichtig die einzelnen Faktoren bei der Entstehung von Lebensmittelabfall im Einzelhandel sind. Der Deutsche LandFrauenverband befürwortet weitere Untersuchungen in diesem Bereich und appelliert an die Kooperationsbereitschaft des Lebensmittelhandels.

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?*

Preis und Wert von Lebensmitteln stimmen heute nicht mehr überein. Vor allem die jüngere Generation hat Knappheit und eine begrenzte Auswahl nie kennengelernt. Lebensmittel waren noch nie in einer solchen breiten Auswahl vorhanden und noch nie so günstig wie heute.

Im Konsumverhalten haben sich die Unterschiede zwischen Lebensmitteln und anderen Verbrauchsgütern angeglichen. Lebensmittel werden inzwischen genauso ausgerangiert wie alte Kleidung und unterliegen Modetrends. Dafür sorgt eine dominante Lebensmittelwerbung, die darauf zielt, immer neue Bedarfe zu wecken.

Aus der allgegenwärtigen Verfügbarkeit an Produkten und als Folge der Werbung hat sich ein stark ausgeprägtes Anspruchsniveau auf Verbraucherseite entwickelt. Der Verbraucher erwartet durchweg einwandfreie Ware zu jeder Tageszeit. Hier ist ein Umdenken notwendig.

Anreizsysteme bei Lebensmittelkäufen sollten weniger auf Preissenkungen und Großpackungen, sondern auf Qualität, Regionalität und Saisonalität fußen.

Der Deutsche LandFrauenverband begünstigt den Vorstoß der Bundesregierung für eine unabhängige Verbraucherbildung. Außerdem kann der Ausbau der Ernährungs- und Verbraucherbildung eine ausgewogene Balance zwischen Konsumenten- und Produzentensouveränität schaffen.

Dennoch: Die Vielfalt an Nahrungsmitteln, die Handel und Lebensmittelindustrie hervorbringen, sollte grundsätzlich nicht negativ betrachtet werden. Die an der Produktionskette beteiligten Akteure garantieren Verbraucherinnen und Verbrauchern sichere Lebensmittel für eine ausgewogene Ernährung.

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?*

Es steht zu befürchten, dass die Erfahrungen in den letzten 20 Jahre mit den staatlichen Vermarktungsnormen Standards gesetzt und Verbrauchererwartungen geweckt wurden, die nur sehr schwer umkehrbar sind.

Die Abschaffung von Handelnormen darf nicht dazu führen, dass sie durch privatwirtschaftliche Normen ersetzt werden.

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?*

Hier gibt es für Deutschland bisher keine belastbaren Datengrundlagen. Die Erstellung einer Studie wurde für Herbst dieses Jahres in Aussicht gestellt. Möglicher Handlungsbedarf sollte auf der Grundlage dieser Studienergebnisse abgeleitet werden.

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?*

Die Verfasser der Studie räumen selbst Datenlücken ein – dennoch waren die Forscher in der Lage, Empfehlungen für Lösungsansätze auszusprechen. Diese sollte weiter verfolgt werden, denn Erkenntnisse für die Entwicklung erster wichtiger Maßnahmen sind vorhanden. Über die bisherigen Studien hinaus sind weitere, aussagekräftige Primärdatenerhebungen erforderlich.

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

Wir verweisen hier auf die Verfasser der einschlägigen aktuellen Studien.

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

Hierzu können nur Vermutungen angestellt werden. Der Verbraucher auf dem Land hat eine größere räumliche Nähe zu landwirtschaftlichen Produktionsprozessen, was sich positiv auf die Wertschätzung von Lebensmitteln auswirkt. Auf dem Land gibt es außerdem mehr Möglichkeiten des Obst- und Gemüseanbaus in heimischen Gärten bzw. nicht kommerziell genutzte Streuobstwiesen – ein weiterer Faktor, der positiv mit Wertschätzung von Lebensmitteln korreliert. Zudem gibt es mehr Möglichkeiten, Lebensmittelreste sinnvoll zu verwerten (Futter, Kompostierung). Andererseits gibt es auch Berichte von Überproduktionen im Privatbereich. In diesem Zusammenhang ist auf die Kampagnenidee „Marmelade für alle!“ der Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend in Deutschland e. V. (aej) hinzuweisen.

Im ländlichen Raum kommt der demographische Faktor zum Tragen. Ältere Menschen werfen erfahrungsgemäß weniger weg als jüngere. Die Idee, dass Jüngere von Älteren lernen, sollte bei der Entwicklung von Projekten zur Lebensmittelverschwendung besondere Berücksichtigung finden.

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?*

Ja, dies sollte jedoch genauer untersucht werden. Politik, Hersteller, Handel und Wissenschaft sind gefragt, darüber zu beraten. Ziel muss sein, das Verbraucherverhalten zu ändern, d. h. bei Modifizierungen müssen die Verbraucher mit einbezogen werden (Verbraucherverbände, Verbraucherbildung).

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?*

Immer weniger Menschen kennen das „natürliche“ Wachstum von Obst und Gemüse. Heimgärtnerei ist immer weniger verbreitet – in der Stadt (z.B. in Schrebergärten) wie auf dem Land.

Makelloses Aussehen und eine standardisierte Größe werden vom Verbraucher häufig mit Qualität gleichgesetzt. Hier muss die Verbraucheraufklärung beginnend, in Kitas und Schulen, ansetzen.

Grundsätzlich spricht sich der Deutsche LandFrauenverband für eine Überprüfung der Beibehaltung der noch bestehenden Handelsnormen aus. Ausgeschlossen werden muss jedoch, dass gesetzliche Normenvorgaben von privatwirtschaftlichen Normen abgelöst werden.

Die in Aussicht gestellte Untersuchung über Lebensmittelverschwendung in der Landwirtschaft muss Aufschluss darüber geben, welchen Einfluss Handelsnormen hier haben.

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?*

Die Vorschläge der Wissenschaftler decken mit den Vorstellungen des Deutschen LandFrauenverbandes. Sie sollten weiter verfolgt und auf Machbarkeit geprüft werden. Zu den Kosten kann keine Aussage gemacht werden.

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?*

In diesem Zusammenhang ist auf die Erfahrungen in Großbritannien hinzuweisen (20-Jahres-Plan „Food 2030“ zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung; Kampagne „Love Food Hate Waste“ unter breiter Verbände-Beteiligung). Die richtige Verwendung der Begriffe „best before“ und „use by“ scheint jedoch problematischer zu sein als beim Mindesthaltbarkeitsdatum in Deutschland. Dies zeigen die jüngste Befragungsergebnisse der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen im Vergleich mit den Ergebnissen der Food Standards Agency in Großbritannien.

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

Diese sind gemeinsam mit den Partnern aus der Herstellungsindustrie und dem Handel zu erarbeiten. Einbezogen werden sollten auch Gaststätten und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung. Konzepte sollten auf nachhaltig wirkende Lerneffekte zielen. Vorbild könnten Konzepte aus dem betrieblichen Umweltschutz sein. Der Deutsche LandFrauenverband steht für eine Zusammenarbeit zur Vergütung.

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

Da ein Großteil der Lebensmittelverschwendung auf den Verbraucher zurückzuführen ist, kann dieser auch viel zur Reduzierung beitragen. Dabei ist jeder Einzelne in den rund 40 Millionen privaten Haushalten in Deutschland gefragt. Der Schlüssel für weniger Lebensmittelabfall in Privathaushalten sind Bewusstseinsbildung zum Wert von Lebensmitteln und grundlegende hauswirtschaftliche Kenntnisse (Einkaufs- und Bedarfsplanung, richtige Lagerung von Lebensmitteln, Haltbarkeit, Resteküche).

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

Es gibt einen Zusammenhang, wenn auch keinen unmittelbaren. Hunger ist sowohl ein Mengen-, als auch ein Zugangsproblem und sollte nicht auf eines der beiden Problemfelder reduziert werden. Ernährungssicherheit ist nicht nur ausreichende Nahrungsmittelproduktion. Die Armutsbekämpfung ist zentrale Voraussetzung. Diese beginnt mit dem Zugang zu Bildung. Die Frauen spielen in den Entwicklungsländern eine besondere Rolle, denn oft sind sie es, die als Kleinbäuerinnen das Überleben ihrer Familien sichern. Zugang zu Nahrung ist ein Grundrecht und erfordert unsere Solidarität und Verantwortungsbewusstsein. Der Deutsche LandFrauenverband unterstützt seit vielen Jahren Frauen in Entwicklungsländern über verschiedene Projekte der Deutschen Welthungerhilfe.

Angesichts des Hungers in Entwicklungsländern ist die Lebensmittelverschwendung aus moralischen Gründen auf´s Schärfste zu verurteilen. Mit jeder Verschwendung werden Ressourcen vernichtet, die an anderer Stelle fehlen. Diese globalen Zusammenhänge müssen den Verbrauchern klar gemacht werden. Auch hier können die Erfahrungen der weltweiten Umweltbewegung genutzt werden.

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

Während in der EU die Resteverfütterung verboten ist, ist die Verarbeitung von Speiseresten zu Tierfutter in Japan eine gängige und bewerte Praxis. Der Deutsche LandFrauenverband plädiert dafür, das seit 2006 eingeführte Verbot zu überdenken und Lösungen für ein funktionierendes Rückverfolgungssystem zu erarbeiten.

Eine verpflichtende Abgabe von halben oder kleinen Portionen in Verpflegungseinrichtungen und Gaststätten ist in Erwägung zu ziehen. Die energetische Nutzung von Speiseresten in Biogasanlagen sollte nur dann zum Einsatz kommen, wenn alle Alternativen ausgeschöpft wurden.

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?*

Der Deutsche LandFrauenverband stimmt überein, dass die Themenfelder Wertschätzung und verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln in die Lehrpläne der Schulen verankert werden müssen. Hierfür braucht es eine breite politische Unterstützung.

Da Bildung Ländersache ist, gibt es von Seiten der Bundesregierung kaum Handhabe. Gemeinsam mit seinen Mitgliedsverbänden – den LandesLandFrauenverbänden – setzt sich der Deutsche LandFrauenverband seit Jahren für die Einführung eines verpflichtendes Schulfaches zur Vermittlung von Alltagskompetenzen ein.

Auch im Rahmen der Ganztagsbetreuung sieht der Verband Möglichkeiten der Bildung und Einflussnahme, z. B. Schulgartenprojekte, Kochen mit Kindern oder Übungsfirmen.

In folgenden weiteren Punkten findet der Antrag der SPD-Bundestagsfraktion durch den Deutschen LandFrauenverband Unterstützung:

- Einrichtung eines Runden Tisches zur Erarbeitung gemeinsamer Strategien
- Überprüfung von Hürden bei der Weitergabe von Lebensmitteln an Bedürftige, insbesondere auf Grundlage der Erfahrungen der Tafeln in Deutschland
- Schaffung von geeigneten Anreizsystemen zur Vermeidung von Lebensmittelabfall entlang der gesamten Verursacherkette
- Mindesthaltbarkeitsdatum: Gewinnung von weiteren Erkenntnissen, auch durch die Verbraucherbildung

Mit Blick auf die Frage der Überarbeitung der Handelsnormen wird auf Frage 9 verwiesen. Ein möglicher Ideenwettbewerb zur Reduzierung der Abfallmengen auf Verbraucherseite sollte in eine Gesamtstrategie eingebunden werden.

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?*

Aus der Sicht des Deutschen LandFrauenverbandes ist eine Gesamtstrategie an einem Runden Tisch für „Mehr Wertschätzung von Lebensmitteln“ zu erarbeiten. Die Vorhaben auf EU-Ebene sind bei den weiteren Planungen in Deutschland mit zu berücksichtigen. Bei der Erarbeitung von Strategien sieht der Deutsche LandFrauenverband seine Hauptaufgabe bei der Reduzierung von Lebensmittelabfall in Privathaushalten mittels der Ernährungs- und Verbraucherbildung.

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?*

Gesetzliche Verpflichtungen sollten möglichst zugunsten freiwilliger Selbstverpflichtungen vermieden werden. Eine Steuererhebung auf essbare Lebensmittel, die nicht an soziale Einrichtungen abgegeben werden, wird abgelehnt. Nahrungsmittelhersteller und Handel könnten sich freiwillig verpflichten, Neben- und Abfallprodukte systematisch zu erfassen und öffentlich zu machen.

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?*

Bisher ist eine Umfrage der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen bekannt. Danach sind Unkenntnisse zum richtigen Umgang mit der Haltbarkeit und Lagerhaltung gravierender als das Wissen zum Mindesthaltbarkeitsdatum.

Nach Auffassung des Deutschen LandFrauenverbandes reichen die bisherigen Untersuchungen zum Einfluss des Mindesthaltbarkeitsdatums auf das Wegwerfverhalten nicht aus. Der Deutsche LandFrauenverband schließt sich dem Vorschlag des Verbraucherzentrale Bundesverbandes an, ein Sonderforschungsprojekt einzurichten, um weitere Erkenntnisse über die Ursachen der Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten zu erlangen.

Die von Bundesministerin Ilse Aigner gestartete Kampagne mit dem Lebensmittelhandel kann nur ein erster Schritt sein.

Auch wenn einzelne Aktionen loblich sind, besteht die Gefahr des Aktionismus ohne nachhaltige Wirkung. Die Erarbeitung einer Gesamtstrategie und die Gewinnung weiterer Erkenntnisse auf der Grundlage belastbarer Studien sind dringend erforderlich.

Die Kampagne des BMELV hätte entscheidend verbessert werden können, wenn sie über das Bereitstellen von Informationsmaterial hinaus gegangen wäre. LandFrauen haben beispielsweise als Botschafterinnen für Agrarprodukte viele gute Erfahrungen zur Verbraucheraufklärung in Supermärkten. Dieses Know-How steht auch für zukünftige Maßnahmen zur Verfügung, um wieder zu einer angemessenen Wertschätzung von Lebensmitteln auf Verbraucherseite zukommen.

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

Gemeinnützige Einrichtungen wie die Tafeln sind bei den weiteren Beratungen hinzuzuziehen, um diese Frage zu klären.

Dass der Lebensmittelverkauf unter Einstandspreis weiterhin verboten bleiben soll, ist richtig. Wichtig ist auch die Beibehaltung der Ausnahmeregelungen, die die Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Einrichtungen wie beispielsweise Tafeln ermöglichen und die verhindern, dass die Ware andernfalls verdirbt und somit nicht mehr verkäuflich ist.

Allerdings darf die Abgabe an die Tafeln auch kein Alibi für eine etwaige Überversorgung sein.

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?*

Auf allen Verursacherebenen sollte der Grundsatz gelten: Vermeiden, Weiterverwenden, Recyceln.

Es gibt bereits auf allen Ebenen entlang der Wertschöpfungskette gute Ansätze, die von den Forschern an der Universität Stuttgart zusammengetragen worden sind. Auf dieser Grundlage ist eine Gesamtstrategie abzuleiten, ergänzt durch die Erkenntnisse weiterer Forschungen. Folgende Ansätze sollten u.a. weiterverfolgt werden:

Verbraucher

Umfassende Ernährungs- und Verbraucherbildung für eine angemessene Wertschätzung von Lebensmitteln ab dem Kindergartenalter.

Siehe hierzu auch Frage 22.

Handel und Industrie

- Reduziertes Warenangebot kurz vor Ladenschluss
- Kleinere Verpackungsgrößen, keine Lockangebote z.B. für Großpackungen (auch im Zusammenhang mit Ernährungsbildung – z.B. Gefahr von Adipositas – zu sehen).

- Ausweitung des Angebots unverpackter Ware
- Rabatte vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums
- Evtl. Abschaffung von Mindesthaltbarkeitsdaten für bestimmte Produktgruppen
- Abgabe nicht verkäuflicher Waren an gemeinnützige Einrichtungen
- Weiterverarbeitung von nicht verkäuflichen Lebensmitteln (Beispiel: EDEKA Markt in Bonn Ippendorf, Inh. T. Schuren)
- Offenlegung der Mengen an Neben- und Abfallprodukten

Gastronomie/Gemeinschaftsverpflegung

- Reduzierung der Preise in Restaurants zu späterer Stunde
- Auswahlessen in Kantinen, Mensen etc.
- Verpflichtende Einführung von Portionsgrößen
- Etablierung von Doggy Bags

Forschung

- Weitere Untersuchungen zum Ausmaß und den Ursachen der Lebensmittelverschwendung
- Entwicklung von Frischelabels
- Weiterentwicklung von innovativen Verpackungsmaterialien (wiederverwertbar, kompostierbar)

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?*

Jeder Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelabfall hat einen Wert an sich. Wichtigstes Anliegen des Deutschen LandFrauenverbandes ist die Stärkung der Ernährungs- und Verbraucherbildung als wesentlicher Beitrag zur Lebensmittelverschwendung. Dafür ist eine bessere Unterstützung aus der Politik und der Wirtschaft erforderlich. Bei seiner Arbeit verfolgt der Deutsche LandFrauenverband dem Grundsatz: Nur wer mit Lebensmitteln umzugehen weiß, kann sie auch wertschätzen.

Die Lebensmittelzubereitung im eigenen Haushalt hat an Bedeutung verloren. Lebensmittel mit einer hohen Verarbeitungstiefe sollen berufstätigen Eltern den Lebensalltag erleichtern. Aus frauenpolitischer Sicht begrüßt der dlV Erleichterungen bei den täglichen Verrichtungen im Haushalt, bedauert aber gleichzeitig, dass die Vermittlung von Fertigkeiten zur Lebensmittelzubereitung in Familien immer weniger bedeutend ist. Auch das Wissen um eine gesunde und ausgewogene Ernährung geht mehr und mehr verloren. Vielfach trifft es außerdem nicht zu, dass Convenience-Produkte eine nennenswerte Zeitersparnis mit sich bringen.

Der Deutsche LandFrauenverband fordert seit Jahren ein verbindliches Schulfach zur Vermittlung von Alltagskompetenzen. Hierzu gehört die Ernährungsbildung, neben finanzieller Allgemeinbildung, Konsumverhalten, ein Grundverständnis vom Wirtschaften in der Gesellschaft sowie hauswirtschaftliche Kenntnisse im eigentlichen Sinne.

Wegen des breiten Spektrums und der Vermittlungstiefe der Bildungsinhalte hält der dlV ein Schulfach in allen Schulstufen von der ersten bis zur zehnten Klasse angeraten.

Einen Schritt in die richtige Richtung hat das Bundesland Schleswig-Holstein mit der Einführung eines verpflichtenden Schulfaches in der Sekundarstufe I gemacht.

Die Vermittlung von Kompetenzen muss altersgerecht, praxisorientiert und nachhaltig erfolgen. Das Wissen um die Entstehung von Lebensmitteln vom Acker bis zum Teller darf in der schulischen Bildung nicht zu kurz kommen. Idealerweise hat jedes Kind einmal in seinem Schulleben einen Bauernhof besucht.

Jeder Erwachsene sollte die wichtigsten Grundregeln zur Vermeidung von Lebensmittelabfall kennen. Dazu gehören: Kenntnisse über die Haltbarkeit von Lebensmitteln, Einkaufsplanung, Vorratshaltung, richtige Lagerung von Lebensmitteln und Resteverwertung. Kinder und auch Eltern können über Projekte der Ernährungsbildung an Schulen sehr gut erreicht werden. Gute Erfahrungen gibt es bei den LandFrauen außerdem in der Ansprache Erwachsener in Supermärkten, auf Wochenmärkten und bei Veranstaltungen.

Eine erfolgreiche Ernährungs- und Verbraucherbildung vermittelt die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln, Konsumverhalten, Nachhaltigkeit, Gesundheit und Bewegung. Das Thema Lebensmittelverschwendung ist integraler Bestandteil. Die Medien könnten ihrer Verantwortung besser gerecht werden, indem sie beispielsweise in Kochshows diese Zusammenhänge stärker aufzeigen.

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?*

LandFrauen werben u.a. als Botschafterinnen für Agrarprodukte für saisonale und regionale Produkte mit geringer Verarbeitungstiefe. Die Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe sollte von politischer Seite (weiter) unterstützt werden.

Regionalen Lebensmitteln wird ein großes Marktpotenzial zugeschrieben. Für mehr Transparenz und Verlässlichkeit ist eine Vereinheitlichung der Kriterien notwendig. Der Deutsche LandFrauenverband begrüßt die aktuelle Diskussion um die Einführung eines Regionalsiegels. Eine Einschätzung zu diesem Sachverhalt wird noch erfolgen.

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 weitere Überprüfung des Konzepts des Mindesthaltbarkeitsdatums auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse erscheint angeraten. Es ist zu prüfen, ob Leitlinien bezüglich des tatsächlich zu erwartenden Verfallsdatums erfolgsversprechend sein können.

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?*

Diese Frage ist ohne weitere Studien nicht abschließend und seriös zu beantworten.