

Position

Lebensmittel-Vernichtung verhindern

Wirksame Strategien zur Vermeidung von Lebensmittel-Abfällen

Erarbeitet durch:
Björn Schering
wiss. Mitarbeiter
Karin Binder, MdB

Berlin im Mai 2012

Überfluss ist Verschwendung

Essen steht auf der einen Seite für Gesundheit, Wohlergehen, Genuss und Kultur. Auf der anderen Seite bedeutet der fehlende Zugang zu Lebensmitteln Krankheit, Armut, Ungerechtigkeit und Hunger. Der Umgang mit Lebensmitteln ist also von grundlegender sozialen und gesundheitlicher Bedeutung für den Menschen. Die gleichzeitig auftretenden Gegensätze von satt und hungrig weisen zudem auf eine fehlende Verteilungsgerechtigkeit zwischen Entwicklungs- und Wohlstandsländern, aber auch innerhalb einzelner Staaten hin.

Lebensmittel werden dennoch in großem Umfang vernichtet und verschwendet. In vielen armen Ländern fehlen häufig die Voraussetzungen, um die Erzeugnisse sicher zu ernten, zu lagern oder zu verteilen. Verluste entstehen aus der alltäglichen Not heraus. Während viele Menschen in den Entwicklungsländern schlecht ernährt sind, wird dort gleichzeitig ein Fünftel der Lebensmittel erzeugt, die in Wohlstandsländern wie Deutschland auf den Markt kommen¹. Hier ist die Lebensmittelverschwendung ein Problem des Überflusses. Statt einer bedarfsgerechten Lebensmittelerzeugung, die alle Menschen gleichermaßen erreicht, stehen wir einer wachstumsgetriebenen Wirtschaftsweise gegenüber, die große Überschüsse erzeugt und vernichtet. Strategien zur Vermeidung von Lebensmittel Müll müssen dieses Grundproblem aufgreifen. Sie können dann auch dazu beitragen, die Ungleichheit in der Gesellschaft zu verringern und allgemein die Lebensbedingungen zu verbessern.

Lebensmittelverschwendung muss bereits bei der Ernte oder Schlachtung thematisiert werden. Schließlich sind bereits große Mengen an Wasser, Energie, Dünger, Futter und Arbeitskraft in die Erzeugung geflossen. Was für unsere Ernährung bestimmt ist, sollte deshalb auch auf dem Teller landen. Natürlich sind Ernteverluste, Verarbeitungsrückstände oder Abfälle wie Schalen und Knochen nicht vermeidbar. Es darf sich aber nicht lohnen, essbare Lebensmittel einfach zu entsorgen, sei es in der Landwirtschaft, bei der Verarbeitung, im Handel, in der Gastronomie oder bei uns zuhause.

Gut essen statt abspesen

Der Preis spielt beim Umgang mit Lebensmitteln eine entscheidende Rolle. Gleichwohl ist festzuhalten, dass die Preisstrategien der Unternehmen bei Esswaren nicht geeignet sind, verantwortungsvolle Sozialpolitik zu ersetzen. Selbst das billigste Sonderangebot kann für einen armen Menschen noch zu teuer sein. Letztlich ist für Hersteller und Handel die Wettbewerbssituation das entscheidende Kriterium bei der Festlegung der Produktpreise. Die Frage, ob sich alle Menschen einzelne Lebensmittel leisten können oder ob Erzeuger gerecht entlohnt werden, spielt wenn überhaupt nur eine untergeordnete Rolle.

¹ Prälat Bernhard Felmberg: Zwischen Teller, Tank und Tonne, Evangelische Akademie zu Berlin 2012.

Es ist Aufgabe des Staates, die soziale Teilhabe und somit auch den ausreichenden und würdigen Zugang zu Lebensmitteln für eine ausgewogene und gesunde Ernährung verlässlich sicherzustellen. Das beinhaltet auch eine gute Ernährungsbildung und klare Verbraucherinformationen sowie die Gewährleistung einer wohnortnahen Versorgung, insbesondere für Ältere und Behinderte. Daneben gilt es, die Pflege traditioneller und regionaler Esskulturen und die Wahrnehmung verantwortungsvoller Kaufentscheidungen zu unterstützen.

Insofern greift die Forderung nach möglichst billigen Lebensmitteln als soziales Argument zu kurz. Zweifelsohne muss eine ungerechtfertigte Teuerung, beispielsweise durch Nahrungsmittelspekulation oder Energiepreisanstiege, verhindert werden. Auch ist ein höherer Preis kein Beleg für eine gute Produktqualität. Fällt aber der Preis unter einen angemessenen Wert, ist die Erzeugung zwangsläufig mit Abstrichen in der Warengüte verbunden. Zudem werden bei Erzeugung, Verarbeitung und Vertrieb solcher Billigwaren oft grundlegende Sozial- und Umweltstandards umgangen. Menschen, die nur ein kleines Einkommen zur Verfügung haben oder staatliche Hilfsleistungen beziehen müssen, sollen nicht gezwungen sein, minderwertig Lebensmittel essen bzw. Niedriglöhne oder Umweltschäden in Kauf nehmen zu müssen. DIE LINKE will deshalb auch durch eine verantwortungsvolle Sozialpolitik die Voraussetzungen für die Bezahlbarkeit gesunder Lebensmittel schaffen.

Verschwendungsbewusstsein

Vielen Menschen ist nicht bewusst, dass sie das letzte Glied in einer großen Vernichtungs- und Verschwendungskette sind, wenn sie am Verkaufsregal nach Lebensmitteln greifen. Vom Anbau auf dem Acker bis zum Verzehr auf dem Teller landet weltweit etwa ein Drittel der Lebensmittel auf dem Müll. In Wohlstandsländern wie Deutschland kommt sogar nur die Hälfte der erzeugten Nahrungsgüter im Magen der Verbraucherinnen und Verbraucher an.² Neben der eingangs erwähnten ethischen Kritik an dieser Situation bringt die Vernichtung von Lebensmitteln eine enorme Verschwendung von Wasser, Boden und Energie mit sich, führt zu Umweltschäden und treibt den Klimawandel an.

In der aktuellen Debatte wird hierzulande den Verbraucherinnen und Verbrauchern ein Großteil der Lebensmittelverschwendung angelastet. Nach Darstellung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) fallen fast zwei Drittel der Müllmengen in den Privathaushalten an³. Dem steht entgegen, dass die Ursachen der Lebensmittelvernichtung nicht zwangsläufig in dem Teilbereich liegen, in dem sie sich auswirken. So kann der Handel durch Vermarktungsnormen oder gezielte Anreize sowohl in der Landwirtschaft als auch auf der Verbraucherseite systematisch zur Lebensmittelverschwen-

² Kreuzberger, Thurn: Die Essensvernichter, Kiepenheuer & Witsch, Köln 2011.

³ BMELV, Universität Stuttgart: Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland, Stuttgart 2012.

dung beitragen. Auch muss zwischen vermeidbarer und nicht vermeidbarer Vernichtung und Verschwendung von Lebensmitteln unterschieden werden. Bestimmte Verluste sind bei Ernte und Verarbeitung nicht zu verhindern. Im Handel sind Angebot und Nachfrage systembedingt nicht vollständig aufeinander abgestimmt. Und bei Zubereitung und Verzehr bleiben Schalen, Kerne oder Knochen zurück.

Wichtig ist es, dass die gesamte Kette von der landwirtschaftlichen Erzeugung über Verarbeitung und Handel bis hin zu Privathaushalten und Gastronomie in eine Strategie zur Vermeidung der Vernichtung und Verschwendung von Lebensmitteln einbezogen wird. Auch Lagerung und Transport sind zu berücksichtigen. Daneben muss der Frage nachgegangen werden, wie nicht vermiedener Lebensmittelmüll sinnvoll verwendet werden kann. Dabei sollte stets die Regel gelten: Vermeiden und Verschenken geht vor Verfüttern und Verfeuern.

Verschwendungsrendite

Die Landwirtschaft steht hierzulande bei der verlustarmen Erzeugung von Lebensmitteln vor vielfältigen Herausforderungen. Allein witterungsbedingt schwanken Erntemenge und Qualität von Jahr zu Jahr erheblich. Bei einzelnen Erzeugnissen kann es sogar vorkommen, dass die vorgegebene Lebensmittelqualität nicht erreicht wird. Für die Ernährung gedacht, wird die Ernte dann zu Tierfutter verarbeitet, in Bioenergieanlagen verfeuert oder als Bodendünger schlicht wieder untergepflügt.

Bei der Ernte selbst sind die durch den Technikeinsatz bedingten Verluste gering. Allerdings kommt es für die Weiterverarbeitung durch vielfältige Anforderungen der Lebensmittelindustrie zu einer größeren Aussortierung. Eine vollständige Verwendung der Ausschussware ist nicht bei allen Erzeugnissen gewährleistet. Auch Frischekulturen, wie Salat und Tomaten, können nicht immer vollständig geerntet werden, da die Reifespanne nur kurz ist. Um die Nachfragemacht des Handels jederzeit befriedigen zu können, wird dann zu viel angebaut.

Die landwirtschaftlichen Betriebe müssen deshalb in der Kette wieder einen höheren Stellenwert erhalten, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. Auch die Förderung einer regionalen und saisongerechten Ernährungswirtschaft kann dazu beitragen, die ernteseitigen Verluste zu verringern. Da wo genießbare Erzeugnisse übrigbleiben, sollten auch Landwirte das Sammeln auf ihren Äckern ermöglichen oder Überschüsse verbilligt oder kostenlos anbieten. Erst dann kann das Verfeuern zur Strom- und Wärmeengewinnung sowie das Unterpflügen oder Kompostieren in Betracht gezogen werden.

Eine Hauptursache für die Verschwendung von Lebensmitteln ist aber im mittlerweile ruinösen Wettbewerb der Lebensmittelbranche zu suchen. Besonders in Deutschland hat sich der Trend zu möglichst billigen Lebensmitteln verstärkt. Die Entwicklung findet ihren Ausdruck in

einer „Discounter-Kultur“ mit möglichst vielen vorverpackten Waren in Einheitsgröße und knapp kalkulierten Gewinnspannen. Auffällig ist, dass die Verschwendung von Lebensmitteln in dem Ausmaß zunimmt, in dem auch der Discounter-Handel und die Marktkonzentration auf wenige große Unternehmen zunehmen.

Für renditeorientierte Konzerne macht die Verschwendung von Lebensmitteln durchaus Sinn. Übersteigt der Personalaufwand für die Sortimentpflege den Wert der einzelnen Waren, rechnet sich das Wegwerfen. Die Bündelung der Waren in einheitlichen und fertig verpackten Gebinden spart im Vergleich zur Handhabung von Einzelstückwaren ebenfalls Personal und verbilligt den Transport über große Entfernungen. Zudem kann durch volle Regale bis in den späten Abend gegenüber der örtlichen Konkurrenz ein Wettbewerbsvorteil erlangt werden. Gerade bei frischen und nur kurzfristig haltbaren Lebensmitteln führt dieses Vorgehen zu hohen Wegwerfraten. Der zu entsorgende Überschuss scheint zunächst höhere Kosten zu verursachen, ist aber in der Wettbewerbsstrategie einkalkuliert.

Die Lebensmittelbranche steht hierzulande vor der Herausforderung, in einer schrumpfenden Gesellschaft weiteres Wachstum zu generieren. Das gelingt der Lebensmittelindustrie zum einen über höhere Preise mittels „Veredelung“ der Produkte. Dazu werden einfache Esswaren aufwendiger verarbeitet, verpackt und geschickt platziert. Der Anteil an Fertiggerichten wird gesteigert und Produkte zur Rechtfertigung höherer Preise mit Markennamen versehen. Zum anderen hat im Einzelhandel ein beispielloser Verdrängungswettbewerb eingesetzt. Die marktbeherrschenden Unternehmen breiten sich auf Kosten der kleinen Läden und des regionalen Lebensmittelhandwerks weiter aus.

Eine weitere Möglichkeit zur Umsatzsteigerung besteht darin, die Verbraucherinnen und Verbraucher zu unnötigen Käufen zu verleiten. Mit ausgefeiltem Marketing, aggressiver Werbung und geschickter Platzierung werden Kundinnen und Kunden in ihrem Einkaufsverhalten manipuliert. Dabei gelingt es Herstellern und Handel, nachteilige Effekte auf die Verbraucherinnen und Verbraucher abzuwälzen. Der große Anteil an der Lebensmittelverschwendung, der scheinbar bei den privaten Haushalten zustande kommt, hat seine Ursache oft im Bereich der Verarbeitung und im Handel sowie in der Gastronomie.

Zudem wird auch die kostenträchtige und energieaufwändige Lagerhaltung in die vor- und nachgelagerten Bereiche verschoben. Landwirtschaft und Agrargroßhandel müssen jederzeit auf Abruf liefern und erzeugen auf Verdacht. Verbraucherinnen und Verbraucher kaufen mittels Preisanreiz oder schlichter Vorgabe der Verpackungsgröße über ihrem unmittelbaren Bedarf hinaus ein. Die Kühl- und Gefrierschränke nehmen vor allem für Fertiglernsmittel stetig mehr Platz in der heimischen Küche ein.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), das auf vielen Produkten zu finden ist, verleitet vom Großhandel bis zum Privathaushalt ebenfalls zum Wegwerfen genießbarer Lebensmittel. Das

MHD wird von den Herstellern selbst festgelegt und zeigt lediglich an, wie lange ein Produkt die vom Hersteller garantierten Eigenschaften behält. Es handelt sich nicht um ein Verfallsdatum. Dennoch sortieren Groß- und Einzelhandel schon vor Ablauf des MHD großzügig Waren aus. Der Grund ist einfach: Die Haftung geht bei Überschreitung des angegebenen Datums vom Hersteller auf den Händler über. So wandern mindestens 10 Prozent der Lebensmittel allein bei den Lebensmittelhändlern in die Tonne⁴.

Auch die Verbraucherinnen und Verbraucher haben ihren Anteil an der Lebensmittelverschwendung. Eine gute Einkaufsplanung, die angemessene Wertschätzung der Esswaren und Zeit zum gemeinsamen Einkaufen, Vorbereiten und Einnehmen der Mahlzeiten kommen oft zu kurz. Nicht alles was alt ist oder übrig bleibt, muss weggeworfen werden. Es lohnt sich auch für den Geldbeutel, aus den Resten eine weitere Mahlzeit zuzubereiten. Im Durchschnitt kann ein Haushalt rund 20 Euro im Monat sparen, wenn alle eingekauften Lebensmittel verwertet werden⁵. Voraussetzung sind gute Informationen über die Zusammensetzung, Haltbarkeit und Zubereitung von Esswaren. Die Erkenntnis ist einfach: Wenn wir den Verführungen der vorportionierten Fertignäcke widerstehen, vermeiden wir unnötige Abfälle durch eigenes Kochen, auch indem wir übriggebliebenes noch einmal zubereiten.

An Kindertagesstätten und Schulen muss das Thema Essen auf den Lehrplan gesetzt werden. Dazu gehört nicht nur, gute Ernährung und gemeinsame Zubereitung zu lernen. Auch der kritische Konsum und der Umgang mit den irreführenden Versprechungen der Lebensmittelwirtschaft gehören in den Unterricht. Zudem müssen Unternehmen, die als Projektpartner oder Sponsoren versteckt Einfluss auf Lerninhalte und Kaufinteressen bei Minderjährigen ausüben, konsequent aus den Kindertagesstätten und Schulen fern gehalten werden.

In der Gastronomie ist das Wegwerfen von Lebensmitteln ein alltägliches Phänomen. Nicht selten sind die bestellten Gerichte im Restaurant zu groß oder die Gäste überschätzen ihren Appetit. Unterschiedliche Portionsgrößen werden nur selten angeboten. Kinder- oder Seniorenteller stellen meist ein sehr eingeschränktes Angebot dar und weichen vom üblichen Kartenangebot ab. Auch das Mitnehmen nicht verzehrter Reste ist hierzulande meist unüblich. Besonders verschwenderisch sind Buffet-Angebote, sei es bei Veranstaltungen oder in der Kantine. Hier landen bis zu 60 Prozent des Angebots im Müll, wie eine Studie der Universität Stuttgart zeigt. In der Gastronomie ist daher ein bedarfsgerechteres Angebot zwingend erforderlich. Kleinere Portionen oder der gute alte Nachschlag sowie kleinere Buffets, bei denen nur nach Anforderung nachgelegt wird, sind einfache Schritte. Ein Catering-Unternehmen sollte immer eine Telefonliste dabei haben, um genießbare und hygienisch unbedenkliche Überschüsse kostenfrei an soziale Einrichtungen oder interessierte Personen weiterzureichen. Der Staat muss dafür die haftungsrechtlichen Voraussetzungen schaffen.

⁴ Deutscher Bundestag: Öffentliche Anhörung zum Thema Lebensmittelverschwendung, Protokoll Nr. 17/55, Berlin, April 2012.

⁵ BMELV: Zu gut für die Tonne, Wie viel werfen wir weg? www.zugut fuer dietonne.de (11.05.12)

Vernichtung und Verschwendung vermeiden

1. Erzeuger, Verarbeitungsbetriebe sowie Groß- und Einzelhandel sollen darlegen, welche Maßnahmen sie durchführen, um der Vernichtung und Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken. Dazu sollen größere Betriebe laufend eine Stoffbilanz veröffentlichen. Durch diese Gegenüberstellung von Art und Menge der ein- und ausgehenden Lebensmittel in einem Betrieb werden Verluste offen gelegt. Vermeidungsstrategien werden dadurch nachvollziehbar. Die Halbierung der Menge an vermeidbarem Lebensmittelmüll bis 2020 soll als Ziel verbindlich festgeschrieben werden.
2. Industrie und Handel entwerten durch Niedrigstpreise und aggressive Werbung unsere Lebensmittel. Der tatsächliche Wert von Esswaren ist dadurch oft nicht mehr nachvollziehbar. Kundinnen und Kunden werden zu überflüssigen Käufen verleitet. Dem kann nur durch Transparenz in der Lebensmittelkette entgegengewirkt werden. Zudem ist der Weiterverkauf unter Bezugspreis zu untersagen. Die sozialen und ökologischen Bedingungen, unter denen Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden, müssen offengelegt werden. Verbraucherinnen und Verbraucher sowie Verbraucherschutzorganisationen müssen bei Lebensmitteln ein ungehindertes Auskunftsrecht gegenüber den Unternehmen erhalten. Zudem ist offenzulegen, wie die bisher geheimen Entscheidungen der Lebensmittelbuch-Kommission, die über die Verkaufsbezeichnung von Esswaren entscheidet, zustande kommen. Bei den Nährwertangaben ist die verbraucherfreundliche Nährwertampel einzuführen. Dabei wird der Gehalt von Fetten, Zucker und Salz je 100 Gramm auf der Vorderseite der Verpackung angegeben und farblich unterlegt: Grün für „gering“, Gelb für „mittel“ und Rot für „hoch“. Dadurch sind alle Produkte miteinander vergleichbar. Verbraucherinnen und Verbraucher können auf den ersten Blick erkennen was drin steckt und Schummelwerbung umgehen.
3. Überdimensionierte Verpackungsformate, unnötige Gebinde und Lockangebote verleiten auch zum Kauf nicht benötigter Mengen. Während die Haushalte kleiner werden, nimmt die Verpackungsgröße zu. Das führt oft zu einer höheren Wegwerfrate bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern. Überteuerte Kleinverpackungen müssen dem Preis günstigerer Großformate angeglichen werden. Vorportionierte Waren sollten einen zeitnahen Verzehr bzw. die Zubereitung einer einzelnen Mahlzeit ohne Überschüsse ermöglichen. Bei Frischwaren, wie Brot, Fleisch, Fisch und Käse sollte auch der individuelle Abverkauf von Frischetheken immer möglich sein. Bei Waren wie Obst, Gemüse und Eiern, die einzeln verkauft werden können, sollte der Stückverkauf zur Pflicht werden.

4. Das Konzept großer Handelsunternehmen, zu jeder Tageszeit und bis in die Nacht das volle Sortiment verfügbar zu haben, trägt wesentlich zur Verschwendung von Lebensmitteln bei. Der eigentliche Zweck der Rund-um-die-Uhr-Öffnung ist die Verdrängung kleiner Einzelhändler und des regionalen Lebensmittelhandwerks. Für Waren, die über Nacht bzw. über das Wochenende ihre Frische oder Haltbarkeit verlieren, muss das Auffüllen der Regale rechtzeitig vor Ladenschluss eingestellt werden, um den Abverkauf zu gewährleisten. Verträge im Handel dürfen auch keine Verpflichtungen wie den Zwang zur Vorhaltung des vollen Sortiments bis Ladenschluss enthalten, die zwangsläufig zu Lebensmittelmüll führen. Auch eine angemessene Beschränkung der regulären Ladenöffnungszeiten ist zu erwägen.
5. Das Lebensmittelhandwerk, die ökologische und regionale Erzeugung und Verarbeitung sowie örtliche Marktstrukturen sind zu fördern. Auch erzeugernahes und saisonbewusstes Einkaufen sollte gezielt unterstützt werden. Die industrielle Erzeugung von Lebensmitteln mit hohem Warendurchsatz in kurzer Zeit führt zu einer hohen Vorauswahl der landwirtschaftlichen Erzeugnisse. Die Waren werden den Bedingungen der maschinellen Weiterverarbeitung und des globalen Handels untergeordnet. Dem gegenüber schwankt das Ernteergebnis von Jahr zu Jahr naturgegeben und witterungsbedingt in Größe, Form und Qualität. Werden die Vorgaben der Unternehmen nicht erreicht, können landwirtschaftliche Betriebe einen Teil ihrer Ernte nicht verkaufen. Die industrielle Erzeugung und Verarbeitung führt auch zu einer maschinenfreundlichen Sortenauswahl. Die Vielfalt geht zurück und alte und robuste Sorten, die ungünstiger zu handhaben sind, werden verdrängt. Die Stärkung regionaler Strukturen vermindert auch die Vernichtung von Lebensmitteln durch weite Transportwege und hohen Lagerungsaufwand im globalisierten Handel.
6. Güteklassen und Vermarktungsnormen sind aufzuheben. Was als Qualitätshinweis für die Verbraucher gedacht scheint, dient vorrangig dem Discount typischen Vertrieb. Wo Kundinnen und Kunden Lebensmittel wie Obst, Gemüse und Eier einzeln auswählen und auf ihre Qualität prüfen können, ist eine Klassifizierung nicht nötig. Über die Kundenauswahl erfolgt die Sortierung und Preisgestaltung automatisch. Bei Gebinden hingegen, wie sie bei Discountern und im großen Einzelhandel üblich sind und bei denen die Kundin bzw. der Kunde gezwungen ist, mehrere Stücke in einer Verpackung gemeinsam zu kaufen, kann die Ware nicht einzeln geprüft werden. Oft wird vom Handel der gesamte Inhalt entsorgt, wenn nur ein Stück aus der Norm fällt. Verarbeiter und Handel sind zu verpflichten, genießbare Erzeugnisse ohne Einschränkung anzunehmen.
7. Essen ist ein grundlegendes Bedürfnis und stark mit unserem körperlichen und seelischen Empfinden verknüpft. Der Zugriff auf Lebensmittel ist daher zwangsläufig sehr emotional und darf durch die Lebensmittelindustrie und den Handel nicht miss-

braucht werden. In der Werbung, mit der Verpackung und in der Auslage werden jedoch gezielt überhöhte Erwartungen geweckt und bewusst Appetit ausgelöst. Die Alltagssituationen der Menschen, wie eine knappe Haushaltskasse, berufsbedingter Stress oder Zeitmangel sowie Einkauf direkt vor den Mahlzeiten oder mit Kindern, werden gezielt für falsche Kaufanreize ausgenutzt. Kundinnen und Kunden kaufen dann unausgewogen ein oder nehmen zu viel mit. Werbung muss genauer auf Irreführung und Täuschung hin untersucht werden. Werbeaussagen, die sich verdeckt oder unmittelbar an Kinder richten sind stark einzuschränken. Notwendig ist es auch, neben einer qualitativ hochwertigen und ausgewogenen Ernährung in den Kindertagesstätten und Schulen kritisches Konsumverhalten in das Lehrprogramm aufzunehmen. Dabei sind Kooperationen zwischen Bildungseinrichtungen und der Lebensmittelindustrie sowie Werbung der Unternehmen an Schulen und Kitas zu untersagen.

8. Der Lebensmittel-Großmarkt versucht täglich, die Nachfragemacht des Einzelhandels zu bedienen. Dabei wird stetig die denkbar größte Abverkaufsmenge angeboten, da der tatsächliche Bedarf für die Großhändler kaum nachvollziehbar und der Preisdruck hoch ist. Insbesondere bei leicht verderblichen Waren kommt es hier im Tagesgeschäft zu hohen Wegwerfraten. Angebot und Nachfrage müssen besser aufeinander abgestimmt werden. Der Bund soll dazu Maßnahmen für den besseren und rechtzeitigen Datenaustausch zwischen Lieferanten und Einzelhandel zur Ermittlung des tatsächlichen Tagesbedarfs gezielt fördern.
9. Die Lebensmittelwirtschaft muss dazu angehalten werden, besser über die tatsächliche Haltbarkeit und Verwendbarkeit von Esswaren zu informieren. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) weist nicht die tatsächliche Haltbarkeit eines Lebensmittels aus. Die Angabe stellt lediglich eine vom Hersteller selbst festgelegte Qualitätsabgabe dar. Nach Ablauf des MHD geht die Gewährleistung für ein Produkt auf den Händler über. Die Hersteller können zudem mit einer Verkürzung des MHD den Warendurchsatz zu erhöhen. Der Handel muss für ablaufende Lebensmittel zu dem Prinzip „verkaufen, verbilligen, verschenken“ verpflichtet werden. Dazu kann der Preis mittels Barcode so gesteuert werden, dass an der Kasse kurz vor Ablauf des MHD automatisch ein geringerer Preis ausgewiesen wird.
10. Der Handel ist zu verpflichten, abgelaufene aber genießbare Waren an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, gemeinnützige Einrichtungen oder interessierte Einzelpersonen kostenfrei weiterzureichen. Es bedarf zudem einer Umkehr der Rechtslage: Statt das „Containern“, also das Fischen nach essbaren Lebensmitteln aus dem Müll als Straftat zu verfolgen, sollte das unmittelbare Entsorgen von Lebensmitteln ohne den nachweislichen Versuch diese weiterzureichen geahndet werden. Durch den Gesetzgeber ist klarzustellen, dass Lebensmittelabfälle vom Landwirt bis zum Einzelhändler in jedem Fall als „herrenlose Sache“ zu gelten haben.

11. Die Gastronomie, einschließlich von Kantinen und Catering-Unternehmen, soll angehalten werden, für jedes Gericht bedarfsgerechte Portionen in unterschiedlichen Größen anzubieten. Für Buffet-Angebote, bei denen oft die Hälfte der Lebensmittel vernichtet wird, sollten eine Höchstrestmenge vorgegeben und Konzepte zur deutlichen Minderung der Wegwerfrate gefördert werden. Der Staat muss aber auch die haftungsrechtlichen Voraussetzungen dafür schaffen, damit die Gastronomie Lebensmittelüberschüsse an soziale Einrichtungen oder interessierte Einzelpersonen weiterreichen kann. Zudem ist zu prüfen, ob durch eine Anhebung der Entsorgungskosten in der Gastronomie wirksam zur Vermeidung Lebensmittelabfälle beigetragen werden kann.