

Positionspapier – Lebensmittelverschwendung & Containern

Lebensmittelverschwendung ist ein zentrales Problem in Deutschland und vielen anderen Ländern der Welt. Jedes Jahr werden Tonnen von Lebensmitteln weggeworfen, was insbesondere bei noch genießbarer Nahrung problematisch ist. Diese Tatsache führt nicht nur zu einer unnötigen Belastung der Umwelt und Ressourcen, sondern auch zu einem ethischen Dilemma angesichts des Hungers und der Armut in vielen Teilen der Welt.^{1,2,3} Ein möglicher Lösungsansatz zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung, der vor allem durch private Stellen angetrieben wird, ist das sogenannte Containern.^{4,5} Dabei handelt es sich um das Entnehmen von noch essbaren Lebensmitteln aus Müllcontainern von Supermärkten, Bäckereien oder anderen Lebensmittelgeschäften. Diese Praxis ist umstritten und stellt eine rechtliche Grauzone dar, da sie in vielen Fällen als Diebstahl gilt.⁶ Angesichts dieser Konfliktsituation und der zunehmenden ökologischen Belastung der Verschwendung, ist es nach der NAJU Sachsen-Anhalt von hoher Bedeutung Strategien zu entwickeln, um der derzeitigen Situation entgegenzuwirken.

Laut Schätzungen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) werden in Deutschland jährlich rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, was einem Wert von etwa 20 Milliarden Euro entspricht.⁷ Die Ursachen der Verschwendung sind vielfältig und umfassen verschiedene Stufen der Lebensmittelproduktion. Eine der Hauptursachen der Lebensmittelverschwendung ist die Überproduktion von Lebensmitteln. Lebensmittelgeschäfte neigen dazu, mehr Lebensmittel zu bestellen, als sie tatsächlich verkaufen können, um das Risiko von Regallücken und Kundenunzufriedenheit zu minimieren. Oftmals werden jedoch viele dieser Produkte weggeworfen, da sie dem Mindesthaltbarkeitsdatum entgegengehen ohne vorher verkauft zu werden.⁷ Ein weiterer Faktor ist die "optische Qualität" von Nahrungsmitteln. Produkte, die nicht den gängigen Schönheitsidealen entsprechen, wie beispielsweise krumme oder zu kleine Obst- und Gemüsesorten, werden in der Regel aussortiert und weggeworfen, obwohl sie genauso schmackhaft und nahrhaft sind wie der Norm entsprechende Waren.⁸ Aber auch Verbraucherinnen und Verbraucher tragen zur Verschwendung von Lebensmitteln bei. Zum einen kaufen sie oft mehr Lebensmittel, als sie tatsächlich benötigen, und werfen übrig gebliebene Lebensmittel weg.⁹ Zum anderen interpretieren viele Menschen das Mindesthaltbarkeitsdatum von Produkten als „Ab-dann-ungenießbar-Datum“ und werfen die Produkte weg, obwohl sie evtl. noch essbar sind.¹⁰ Die Verschwendung von Lebensmitteln hat erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt und den Klimawandel.^{11,12,13} Die Erzeugung und Entsorgung von Lebensmitteln erfordert große Mengen an Energie, Wasser und anderen Ressourcen. Wenn Lebensmittel verschwendet werden, werden auch diese Ressourcen verschwendet.^{14,15} Darüber hinaus produziert die Verschwendung von Lebensmitteln große Mengen an Treibhausgasemissionen. Die Gase entstehen durch den Abbau von Lebensmitteln in Deponien und bei der Produktion neuer Lebensmittel, um die verschwendeten zu ersetzen. Infolge dessen wird der Klimawandel weiter verstärkt.^{16,17}

Die Regierung und die Wirtschaft haben begonnen, sich dem Problem der Verschwendung anzunehmen. So hat die deutsche Regierung beispielsweise das Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis zum Jahr 2030 zu halbieren, formuliert.¹⁸ Ebenso hat die Wirtschaft Maßnahmen ergriffen, um die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren. Einige Supermärkte haben zum Beispiel damit begonnen, Lebensmittel, die kurz vor dem Ablaufdatum stehen, zu reduzierten Preisen zu verkaufen und es existieren Initiativen, die überschüssige Lebensmittel beispielsweise an Bedürftige spenden oder an Tiere verfüttern.

Trotz dieser Bemühungen gibt es jedoch noch viel zu tun, um die Lebensmittelverschwendung effektiv zu bekämpfen. Eine vielversprechende Methode zur Reduzierung der Verschwendung ist das sogenannte Containern. Dabei werden Lebensmittel, die noch essbar sind, aber aus verschiedenen Gründen nicht mehr verkauft werden, aus Abfallcontainern von Supermärkten und anderen Geschäften entnommen.^{19,20} Das Containern ist in Deutschland jedoch illegal und kann zu rechtlichen Konsequenzen führen.⁶ Dennoch kann es dazu beitragen, die Menge der weggeworfenen Lebensmittel zu reduzieren und gleichzeitig Ressourcen und Energie zu schonen, die für ihre Produktion und Entsorgung benötigt werden.²¹ Es sollte, unserer Ansicht nach, entsprechend als mögliche reale Lösungsstrategie in Betracht gezogen werden, um der Verschwendung entgegenzuwirken. Als positiver Nebeneffekt kann es auch dazu beitragen, die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit auf das Problem der Lebensmittelverschwendung zu lenken und eine breitere Diskussion darüber anzustoßen. Um das Containern zu legalisieren, müssen jedoch verschiedene rechtliche und praktische Fragen geklärt werden. So muss beispielsweise sichergestellt werden, dass die geretteten Lebensmittel hygienisch sind und keine gesundheitlichen Risiken für die Verbraucherinnen und Verbraucher darstellen. Auch müssen die Supermärkte und anderen Geschäfte davon überzeugt werden, dass das Containern keine Bedrohung für ihr Geschäft darstellt, sondern im Gegenteil dazu beitragen kann, ihr Image als nachhaltige und sozial engagierte Unternehmen zu stärken. Insgesamt halten wir das Containern für eine gute Option wie Privatpersonen oder zum Beispiel Vereine einen Beitrag leisten können, um die Lebensmittelverschwendung in Deutschland zu reduzieren und ein Bewusstsein für dieses wichtige Thema zu schaffen.

Natürlich ist die Bandbreite der Problematik zu groß, um sie mit dem Containern allein zu bekämpfen. Es müssen nachhaltige Lösungskonzepte geschaffen werden, um die massive Lebensmittelverschwendung in Deutschland einzuschränken.^{2,22,23} Dies fällt in den Aufgabenbereich der zuständigen Verwaltungen und Regierungen.

Darum fordert die NAJU Sachsen-Anhalt:

1. Eine konsequentere Verfolgung des nationalen Aktionsplans der Bundesregierung¹⁸ zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung.
2. Die Verbesserung der Datenerfassung und -analyse zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung. Einheitliche Standards und Methoden sollten entwickelt werden, um effektive Maßnahmenplanung zu ermöglichen.
3. Öffentlichkeitswirksame Programme zur Bildung und Sensibilisierung von Verbraucher*innen, um diese über die Bedeutung der Lebensmittelverschwendung und deren Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesellschaft aufzuklären. Hierfür sollten geeignete und vielfältige Bildungsmaßnahmen und Sensibilisierungskampagnen entwickelt und gefördert werden.
4. Gesetzliche Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung. Wie die Einführung von Bußgeldern für Unternehmen, welche aktiv noch verwertbare Lebensmittel wegschmeißen.
5. Die Anpassung der Richtlinien zum Aussehen von Obst und Gemüse, sodass auch kleinere oder krumme Formen in den Verkauf kommen.
6. Das Containern soll nicht mehr als Straftat gewertet werden und somit legal ausführbar sein. Eine Änderung des Strafgesetzbuches ist hierfür notwendig. Dazu gehört gleichsam die Rahmenschaffung zur Gewährleistung der Sicherheit bei dieser Tätigkeit, wie zum Beispiel Hygienekonzepte. Die Förderung von Kooperationen zwischen Supermärkten und gemeinnützigen Organisationen, um den Prozess zu erleichtern und die geretteten Lebensmittel an Bedürftige zu verteilen, ist hierbei erstrebenswert.

Durch diese Forderungen sollen allgemeine Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ergriffen und somit ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz und zur Nachhaltigkeit geleistet werden.

Quellenverzeichnis

Wir möchten an dieser Stelle betonen, dass die wissenschaftliche Quellenlage zum Containern sehr dünn bis nicht existent ist. Grund dafür ist, dass aufgrund der Illegalität⁶ des Containers Studien etc. nicht möglich sind. Auch im Angesicht dieses Punkts ist es, unserer Meinung nach, wichtig die Strafbarkeit des Containers aufzuheben, um wissenschaftliche Untersuchungen durchführen zu können.

¹ BMEL (2020). Zurück zum Genießen – Lebensmittelverschwendung stoppen. Berlin

² WWF (2020). Stoppt die Verschwendung! Wie wir gemeinsam Lebensmittel retten können. Berlin

³ Baldassarre, F., et al. (2020). Food waste: Causes, impacts and proposals. *Sustainability*, 12(18), 7470.

⁴ Schösler, H., et al. (2014). Exploring consumer food waste behaviour: The role of household food management skills. *Journal of Consumer Behaviour*, 13(6), 357-366.

⁵ Heidrich, C., et al. (2018). Food waste prevention in Europe – A cause-driven approach to identify the most relevant leverage points for action. *Resources, Conservation and Recycling*, 136, 341-353.

⁶ Wissenschaftlicher Dienst des Bundestags. (2022) Strafrechtliche Aspekte des sogenannten „Containers“ in Deutschland, Frankreich, Niederlande und Schweden. Deutscher Bundestag, Berlin

⁷ BMEL (2019). Lebensmittelverschwendung in Deutschland - Ursachen, Dimensionen, Präventionsansätze. Berlin

⁸ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). (2021). Wegwerfen war gestern - Der Nationale Strategierahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Berlin

⁹ BMEL (2019). Lebensmittelverschwendung in Deutschland: Eine Analyse der Ursachen und Handlungsoptionen. Berlin

¹⁰ Hinrichs, J., & Bergmann, S. (2018). Verbraucherverhalten im Kontext von Lebensmittelverschwendung: Ergebnisse einer quantitativen Verbraucherbefragung in Deutschland. *Ernährungs Umschau*, 65(9), 154-159.

¹¹ Gottschalk, F., et al. (2016). Reducing food loss and waste – Studying supply chain losses in the German food industry. *Journal of Cleaner Production*, 132, 87-100.

¹² Springer, C., et al. (2019). Quantifying the environmental impacts of food loss and waste: A comparison of different approaches. *Journal of Cleaner Production*, 234, 132-141.

¹³ Geyer, R., et al. (2017). Waste-to-energy from municipal solid wastes: An assessment of the environmental impact at the global level. *Waste Management*, 69, 420-431.

¹⁴ Kummu, M., et al. (2012). The world's food supply chains vulnerable to coastal flooding. *Nature Climate Change*, 2(3), 187-191.

¹⁵ FAO (2019). The State of Food and Agriculture 2019: Moving forward on food loss and waste reduction. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

¹⁶ Intergovernmental Panel on Climate Change (2019). Climate Change and Land: An IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse Gas Fluxes in Terrestrial Ecosystems. Genf

¹⁷ WRAP (2013). The Food We Waste. Banbury: Waste & Resources Action Programme.

¹⁸ BMEL (2019). Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung.

¹⁹ Riedl, M. (2019). Die Moral des Containers. *Die Zeit*.

²⁰ Rutschmann, M. (2018). Lebensmittelverschwendung in Deutschland - was getan werden kann. Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

²¹ Otles, S., & Cagno, E. (2017). Combating food waste through alternative food networks: Opportunities and challenges in a city context. *Journal of Cleaner Production*, 149, 1068-1084.

²² Bundesumweltamt (2018). Lebensmittelabfälle in Deutschland: Stand der Dinge und Handlungsfelder.

²³ BMEL (2021). Bundesweite Studie zur Lebensmittelverschwendung 2021