

Berlin, 5. Mai 2020

Lebensmittelverschwendung auf allen Ebenen bekämpfen

Positionspapier der SPD-Bundestagsfraktion

Immer mehr Verbraucher*innen wollen gesunde und nachhaltig erzeugte Lebensmittel konsumieren, die ressourcen-, umweltschonend und unter fairen Arbeitsbedingungen erzeugt worden sind.

Einheitliche und allumfassende Öko-Bilanzkriterien für Lebensmittel gibt es derzeit nicht, aber regionale und saisonale Produkte, viel Gemüse und wenig Fleisch, der Verzicht auf hochverarbeitete Lebensmittel und Produkte wie Fast Food, Süßigkeiten und Knabberereien verbessern die Klimabilanz und helfen sowohl der Umwelt als auch der Gesundheit. Und natürlich: Weniger einkaufen. Denn weniger ist mehr! Allein in Deutschland landen 11,9 Millionen Tonnen (Thünen-Institut) bis 18 Millionen Tonnen (WWF) Lebensmittel jährlich im Müll. Diese enorme Verschwendung von bis zu einem Drittel des Nahrungsmittelverbrauchs bedeutet eine dramatische Ressourcenvergeudung mit weltweiten negativen sozialen, ökologischen und ökonomischen Folgen. Denn für die Produktion dieser Lebensmittel wird das Klima belastet, es werden Energie und Arbeitskraft eingesetzt, Wasser und Rohstoffe verbraucht und landwirtschaftliche Flächen genutzt. All das für den Müll! Der WWF hat 2015 erhebliche Klima-Effekte für die Lebensmittelverschwendung in Deutschland errechnet, nämlich fast 22 Millionen Tonnen Treibhausgasemissionen, die bei der Düngung sowie über den Transport, die Lagerung, die Kühlung, die Weiterverarbeitung bis hin zur Entsorgung freigesetzt werden. Dies entspräche einem Drittel der gesamten Treibhausgasemissionen in der Landwirtschaft oder dem Doppelten des Klimagasausstoßes der deutschen Abfallwirtschaft. (http://mobil.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf, https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen-Report_73_Vol1.pdf).

Angesichts weltweit mehr als 800 Millionen hungernder Menschen ist Lebensmittelverschwendung auch ethisch nicht akzeptabel.

Vom Acker bis zum Teller, auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette werden Lebensmittel verschwendet. Sie werden nicht geerntet, nicht verarbeitet, weil sie nicht der Norm entsprechen. Sie werden im Laden wegen kleiner Schönheitsfehler aussortiert oder müssen Platz für neue Ware machen. Sie werden im Privathaushalt entsorgt, weil nicht bedarfsgerecht eingekauft oder falsch gelagert wurde. Sie werden in Kantinen und Restaurants weggeworfen, weil zu große Portionen gekocht wurden. Es gibt viele Gründe, die meisten davon wären mit einer besseren Abstimmung des Angebots auf den Bedarf und mit mehr Wertschätzung für Lebensmittel vermeidbar.

Wir Sozialdemokrat*innen wollen die Wertschätzung für Lebensmittel stärken. Wir wollen die Klimaeffekte der Lebensmittelverschwendung stärker in den Fokus rücken. Die Vermeidung der Verschwendung ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, bei der alle Stufen der Wertschöpfungskette einbezogen werden müssen. Klar ist, dass die nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, die vor allem auf das Prinzip der Freiwilligkeit setzt, nicht ausreichen wird, um die von den Vereinten Nationen (UN 2015, Ziel 12.3), von der EU und von der Bundesregierung angestrebte Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030 zu erreichen.

Wir brauchen

- eine solide Datenbasis für die Lebensmittelverluste auf den verschiedenen Wertschöpfungsstufen, eine Ursachenanalyse und verbindliche Zielmarken zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in Produktion, Handel und Gastronomie. Nur so können die in der EU-Abfallrahmenrichtlinie vorgesehenen Ziele zur Verringerung der Lebensmittelabfälle um 30 Prozent bis 2025 und um 50 Prozent bis 2030 erreicht werden. Lebensmittelverluste müssen einheitlich dokumentiert und die Effektivität der Gegenmaßnahmen überwacht werden, wie dies im EU-Recht bereits angelegt ist.
- Strategien für den Umgang mit verpackten Lebensmittelabfällen, die insbesondere im Bereich der Kompostierung Probleme verursachen.
- eine gesetzliche Regelung, die es Lebensmittelproduzenten und Lebensmittelhändlern ab einer bestimmten Größe verbietet, noch genießbare Lebensmittel einfach wegzuworfen, oder absichtlich unbrauchbar zu machen. Die Unternehmen sollen zu einer Zusammenarbeit mit gemeinnützigen Organisationen, die Lebensmittel retten und weitergeben, verpflichtet werden. Die Tafeln sollen hierbei prioritär behandelt werden, gleichzeitig müssen wir die Tafeln in die Lage versetzen, den wachsenden Bedarf und die Weitergabe von Lebensmitteln an immer mehr Bedürftige personell und finanziell zu bewältigen.
- einen Abbau von umwelt- und klimaschädlichen Qualitätsstandards (allgemeine und spezielle Vermarktungsnormen der EU sowie United Nations Economic Commission for Europe-Normen (UNECE-Normen), die zu erhöhtem Ressourcenverbrauch durch Lebensmittelverluste oder Materialeinsatz und zu einem gesteigerten Betriebsmitteleinsatz von Pflanzenschutz- und Düngemitteln führen, welche negative Folgen für Luft, Wasser, Boden sowie Biodiversität und Klima haben.
- den Abbau von haftungsrechtlichen Hürden für die Weitergabe von Lebensmitteln, etwa indem gemeinnützige Organisationen, die Lebensmittelspenden entgegennehmen, als Endverbraucher definiert werden.
- eine Plattform, die alle an der Wertschöpfungskette Beteiligten mit den Tafeln und anderen gemeinnützigen Organisationen vernetzt. Ziel ist eine optimale Nutzung der Potenziale in Bezug auf Vermeidung und Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen.
- eine Überarbeitung der Regelungen zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf EU-Ebene;
- mehr Schulgärten und Patenschaften zwischen Landwirtschaft und Schulen, die Kindern lebensnah Ursprung und Wert von Lebensmitteln und Essen vermitteln;
- die Verankerung von Verbraucherbildung einschließlich Ernährungsaufklärung in den Lehrplänen der Bundesländer für alle Schularten.