

Stellungnahme des
Bundesverbandes des
Deutschen Lebensmittelhandels e. V.

für die 56. Sitzung des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft

öffentliche Anhörung zu dem

Antrag der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
„Lebensmittelverschwendung stoppen“
(BT-Drucksache 19/14358)

am Montag, den 29. Juni 2020,
13:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Paul-Löbe-Haus
Konrad-Adenauer-Straße 1, 10557 Berlin,
Saal PLH E.700

Öffentliche Anhörung des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft im Deutschen Bundestag zum Antrag der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN „Lebensmittelverschwendung stoppen“

(DS 19/14358)

Stellungnahme des Bundesverbandes des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVLH)

Reduktion von Nahrungsmittelverlusten bedeutet Stärkung von Lebensmittelwertschätzung und Verringerung von Ertragseinbußen

Maßnahmen zur Verlustreduzierung: Verbesserung der Prognosegenauigkeit, Preisreduktion und Kooperation mit karitativen Einrichtungen

Anteil des Lebensmittelhandels am Nahrungsmittelabfallsaufkommen in Deutschland mit weitem Abstand am geringsten

Ernährungsbildung und Kundeninformation stärken Lebensmittelwertschätzung am besten

Freiwilligkeitsprinzip als Basis für die erfolgreiche Bewältigung von Zielkonflikten

Die Unternehmen des Lebensmittelhandels arbeiten kontinuierlich daran, Nahrungsmittelverluste zu reduzieren. Dadurch tragen sie zu einem bewussteren und nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln und zur Stärkung der Lebensmittelwertschätzung bei. Darüber hinaus reduzieren sie auf diese Weise Umsatz- und Ertragseinbußen.

Wichtigstes Instrument, Lebensmittelverluste im Handel gering zu halten, ist die stetige Optimierung der Warenbedarfsplanung. Das gilt besonders für Frischeprodukte. Wird zu viel bestellt, steigt das Verderbsrisiko, fällt die Bestellung zu gering aus, kann das zu Umsatzverlust und rückläufiger Kundenloyalität führen.

Selbstlernende Algorithmen können künftig helfen, den benötigten Bedarf noch besser einzuschätzen. Solche KI-basierten Anwendungen ersetzen beziehungsweise ergänzen zunehmend traditionelle Planungssysteme. Sie verbessern die vorrauschauende Warenbedarfsanalyse, da sie anders als regelbasierte Prognosemodelle nicht nur historische Absatzdaten extrapolieren. Vorhersagen eines selbstlernenden Algorithmus können darüber hinaus eine Vielzahl aktueller Parameter mit einbeziehen, wie Kalender- und Wochentag, Feiertage und Schulferien, Saisonalität, Vermarktungsaktionen, Wettbewerbsumfeld und Wettervorhersage.

Bezieht der Händler seine Lieferanten in ein solches Prognosesystem ein, zum Beispiel durch einen Austausch entsprechender Daten, können diese gleich bei der Produktion den Bedarf des Händlers berücksichtigen. Auf diese Weise kann bereits an der Schnittstelle von Produktion und Lebensmittelhandel ein Beitrag geleistet werden, Überbeständen wirksam zu begegnen.

Bei bis zu mehreren zehntausend Lebensmittel-Artikeln pro Geschäft, können KI-gestützte Warenwirtschaftssysteme die Treffsicherheit der Bedarfsplanung zwar erheblich verbessern, aber auch solche Systeme werden auf absehbare Zeit nicht in der Lage sein, Lebensmittelverluste auf null zu senken.

Daher ist der preisreduzierte Verkauf von Frischeprodukten mit kurzem MHD sowie von frischem Obst und Gemüse und von Brot und Backwaren vor allem gegen Ladenschluss eine weitere wichtige Maßnahmen des Lebensmittelhandels, Abschriften zu minimieren. Auch hier kann die Digitalisierung helfen, Arbeitspro-

zesse zu vereinfachen. Dafür kommen beispielsweise elektronische Preisschilder in Frage, mit deren Hilfe sich eine Preisreduzierung in den beschriebenen Fällen leichter realisieren lässt.

Darüber hinaus gehört der Lebensmittelhandel mit seinen Spenden überschüssiger aber qualitativ einwandfreier Nahrungsmittel zu den größten Unterstützern der Tafeln und anderer karitativer Einrichtungen.

Die genannten Maßnahmen tragen wesentlich dazu bei, dass der Anteil des Lebensmittelhandels am gesamten Nahrungsmittelabfallaufkommen in Deutschland bei nur [vier Prozent](#) liegt. Auf die Primärproduktion entfallen 12 Prozent, auf die Außer-Haus-Verpflegung 14 Prozent, auf die Lebensmittelverarbeitung 18 Prozent und auf die privaten Haushalte 52 Prozent.

Der Lebensmittelhandel arbeitet an der Schnittstelle der Wertschöpfungskette zum Verbraucher. Daher ist es den Unternehmen neben der Verlustreduzierung im eigenen Verantwortungsbereich wichtig, auch bei seinen Kundinnen und Kunden auf einen bedarfsgerechten und ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln hinzuwirken.

Die Kommunikationsmaßnahmen des Lebensmittelhandels zielen dabei zum einen auf Aufklärung, zum Beispiel über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Zum anderen werden Tipps zur Warenkunde, zur Bevorratung, zur Lagerung und zur Verwendung von Lebensmitteln in der heimischen Küche gegeben.

Bedarfsgerechter Einkauf, korrekte Lagerhaltung und der richtige Umgang mit Lebensmitteln müssen erlernt und eingeübt werden. Der Ausbau der Ernährungsbildung an Kitas und Schulen kann dazu einen wichtigen Beitrag leisten.

Zur Verstärkung der Wahrnehmung ihres Engagements kooperieren Lebensmittelhandelsunternehmen bei ihren Kommunikationsmaßnahmen mit der Kampagne „Zu gut für die Tonne“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Sämtliche Maßnahmen des Lebensmittelhandels zur Verlustreduktion, seien sie unternehmensindividuell oder unternehmensübergreifend angelegt, ruhen auf dem Prinzip der Freiwilligkeit. Auf dieser Grundlage gelingt es den Unternehmen am besten, sowohl den Kundenwunsch nach einem vielfältigen und sicheren Angebot frischer Lebensmittel zu erfüllen, als auch zu einem schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen beizutragen.

Lebensmittelhandel engagiert sich umfassend im Dialogforum Groß- und Einzelhandel der Strategie der Bundesregierung zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung
Konstruktive und sachorientierte Zusammenarbeit im Dialogforum ist Basis für Datentransparenz
Bei der Formulierung von Reduktionszielen müssen Zielkonflikte beachtet werden
Technische Innovationen helfen dabei, Zielkonflikte zu lösen

Seit Ende 2019 arbeiten eine Reihe von Unternehmen des deutschen Lebensmittelhandels und der BVLH engagiert im Dialogforum Groß- und Einzelhandel. Dieses Forum ist Bestandteil der Reduktionsstrategie der Bundesregierung zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Basis für das Engagement des BVLH ist die [Grundsatzvereinbarung](#), die der Verband und andere Verbände der Wertschöpfungskette mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geschlossen haben.

Die kürzlich von Handelsunternehmen unterzeichnete [Beteiligungserklärung](#) am Dialogforum verdeutlicht den hohen Stellenwert, den das Thema im Lebensmittelhandel einnimmt. Im Rahmen ihrer Mitarbeit streben die Unterzeichner eine Verbesserung der Datenlage und der Datentransparenz über die Verlustmengen im Lebensmittelhandel an. Sie beabsichtigen, Vereinbarungen über konkrete Reduktionsziele bis 2030 zu erarbeiten und sie wollen innerhalb des Dialogforums innovative Demonstrations- und Modellvorhaben zur besseren Verwertung von Lebensmitteln testen. Dazu gehört beispielsweise auch der Einsatz KI-basierter Tools zur Verlustreduzierung.

Basis dieser engagierten Mitwirkung des Lebensmittelhandels, ist die konstruktive und sachorientierte Arbeitsweise aller Beteiligten im Dialogforum. Sie schafft die Grundlage für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit, die wiederum notwendige Voraussetzung für die Bereitstellung sensibler Unternehmensdaten ist, zu denen die Verlustmengen zweifelsohne gehören.

Die Beteiligungserklärung berücksichtigt den Charakter der Verlustdaten als wichtige Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse der Unternehmen, indem ihre Auswertung und Veröffentlichung stets anonymisiert und aggregiert erfolgt. Auf diese Weise gelingt es, Datentransparenz auch ohne Offenlegungspflichten herzustellen.

Eines der wichtigsten Elemente des Dialogforums ist der Abschluss von Zielvereinbarungen zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten in Anlehnung an das Sustainable Development Goal 12.3 der Vereinten Nationen. Der BVLH unterstützt das indikative SDG 12.3 als Richtschnur für die Formulierung konkreter Sachziele. Bei ihren individuellen Zielformulierungen müssen die Unternehmen jedoch mit Augenmaß vorgehen, Zielkonflikte beachten und ausbalancieren.

Aufgrund von Kundenanforderungen haben die Handelsunternehmen in den letzten Jahren die frischen Convenience-Sortimente stark ausgebaut. Vor allem die Zahl ultrafrischer Produkte wie Gemüsesalate, Obstsalate, Smoothies, hausgemachte Quark- und Joghurtzubereitungen oder belegte Sandwiches wurde stark erhöht. Solche Produkte können aber auch schnell verderben und so zu Abfall werden.

Wie hoch eine solche Gefahr ist, hat die Corona-Krise gezeigt. Durch den Lockdown ist der Absatz solcher für den Außer-Haus-Verzehr besonders geeigneter Produkte eingebrochen, mit entsprechenden Auswirkungen auf die Abschriften in den Handelshäusern.

Das Ziel, Lebensmittelverluste zu reduzieren, kann mit anderen umweltpolitischen Zielen in Konflikt geraten, zum Beispiel mit der Verringerung von Verpackungsmüll. Einerseits schützen Verpackungen empfindliche Produkte und helfen auf diese Weise, Lebensmittelabfällen vorzubeugen. Außerdem leisten Verpackungen einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit. Andererseits soll ihr Einsatz verringert werden, weil sie selbst erheblich zur Umweltbelastung beitragen können.

An der Lösung dieses Zielkonflikts arbeiten Lebensmittelhandelsunternehmen, durch den vermehrten Einsatz innovativer, umweltschonender Verpackungen. So kommt beispielsweise bei Obst- und Gemüse seit kurzem eine „zweite Haut“ zum Einsatz. Bei diesem Coating-Verfahren wird eine dünne Schutzschicht aus natürlichen, zum Verzehr geeigneter Bestandteile auf das Produkt aufgetragen. Diese Hülle verlangsamt den Reifeprozess und wirkt damit Lebensmittelverlusten entgegen. In den Obst- und Gemüseabteilungen werden Mehrwegnetze für den Transport der Produkte nach Hause angeboten. Darüber hinaus wird der Anteil kompostierbarer und recyclebarer Bestandteile von Verpackungen regelmäßig erhöht. Und es wird der Verpackungsumfang reduziert, zum Beispiel bei Fleischprodukten durch den Einsatz von Kunststoffbeutel (Flowpacks) statt PET-Schalen.

Freiwilligkeit als Basis für langjährige und flächendeckende Zusammenarbeit von Lebensmittelhandel und karitativen Einrichtungen hat sich bewährt

Förderungsausbau und steuerliche Anreize können Zusammenarbeit zwischen Handel und karitativen Einrichtungen unterstützen

Handel und Tafeln arbeiten im Digitalprojekt „eco-Plattform“ an der Vereinfachung der Lebensmittelübergabe

Rechtliche Hürden für die Weitergabe von Lebensmitteln abbauen

Der Lebensmittelhandel gehört seit langem zu den größten Unterstützern der mehr als 930 lokalen Tafel-Organisationen. Tafeln sammeln überschüssige, qualitativ einwandfreie Lebensmittel ein und geben diese an Bedürftige weiter.

Aktuell arbeiten mehrere Lebensmittelhandelsunternehmen mit der Tafel Deutschland im Projekt „Tafel macht Zukunft – gemeinsam digital“ zusammen. Im Mittelpunkt des vom BMEL geförderten Projektes steht die Entwicklung einer Onlineplattform. Gemeinsam mit Pilot-Tafeln und Lebensmittelhandelsunternehmen wird getestet, wie die Schnittstelle der Lebensmittelabgabe von den Spendern an die Tafeln digitalisiert werden kann. Dadurch soll die Abgabe von Lebensmitteln an die Tafeln in Zukunft optimiert und die Menge der geretteten Lebensmittel erhöht werden.

Dieses Projekt steht beispielhaft für das seit mehr als 20 Jahren bewährte Prinzip der freiwilligen Zusammenarbeit. Die Unternehmen engagieren sich, weil sie wissen, dass ihre Spenden überschüssiger, qualitativ einwandfreie Nahrungsmittel einem guten Zweck dienen.

Daher spricht sich der BVLH auch gegen ein Gesetz aus, das den Lebensmittelhandel verpflichtet, Produkte an karitative Organisationen zu spenden. Ein solches Gesetz greift unverhältnismäßig in die unternehmerische Freiheit ein. Dieser Eingriff muss geeignet, erforderlich und angemessen sein, um das Ziel zu erreichen, die Lebensmittelverluste in Deutschland wirksam zu reduzieren. Aus Sicht des BVLH wäre das nicht der Fall.

Dafür spricht bereits die Datenlage. Auf der Stufe Lebensmittelhandel fallen die mit Abstand geringsten Verluste in der Lebensmittelkette an. Der Anteil des Lebensmittelhandels am gesamten Nahrungsmittelabfallaufkommen in Deutschland liegt bei vier Prozent. Auf die Primärproduktion entfallen 12 Prozent, auf die Außer-Haus-Verpflegung 14 Prozent, auf die Lebensmittelverarbeitung 18 Prozent und auf die privaten Haushalte 52 Prozent.

Erfolgversprechender als regulatorische Zwangsmaßnahmen wäre nach Auffassung des BVLH, die freiwillige Zusammenarbeit zwischen karitativen Organisationen und der Lebensmittelwirtschaft im Allgemeinen sowie dem Lebensmittelhandel im Besonderen zu fördern. Das könnte zum Beispiel durch die Stärkung der vorhandenen Ressourcen bei karitativen Einrichtungen wie den Tafeln geschehen.

Um Produkte konform mit den rechtlichen Vorgaben zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheit weitergeben zu können, darf beispielsweise die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Diese Bedingung wiederum setzt entsprechende Kapazitäten bei Transport und Logistik seitens der abnehmenden Organisationen voraus. Diese könnten mithilfe beispielsweise von Förderprogrammen ausgebaut werden. Damit könnte ein wichtiger Beitrag erbracht werden, damit LEH und karitative Organisationen ihre Zusammenarbeit bei der Lebensmittelweitergabe ausbauen können.

Diesem Ziel kann auch die Forderung dienen, dass eine steuerliche Bemessungsgrundlage von 0 Euro nicht nur für Lebensmittel anzusetzen ist, die kurz vor Ablauf des MHD stehen, sondern generell für alle Lebensmittelspenden an karitative Einrichtungen.

Darüber hinaus wäre eine steuerliche Förderung von Lebensmittelspenden angesichts des steigenden Bedarfs an Einrichtungen wie den Tafeln wünschenswert.

Bestrebungen, bestehende Haftungsrisiken bei der Weitergabe von Lebensmitteln abzubauen, etwa indem gemeinnützige Organisationen, die Lebensmittelspenden entgegennehmen, als Endverbraucher definiert werden, begrüßt der BVLH ausdrücklich.

Neben dem Abbau bestehender Haftungsrisiken könnte nach Auffassung des BVLH die Beseitigung regulatorischer Hemmnisse helfen, mehr Lebensmittel zu spenden. Das beträfe zum Beispiel das Lebensmittelkennzeichnungsrecht. So dürfen Ausnahmegenehmigungen bei Abweichungen von Kennzeichnungsvorgaben nach geltendem Recht nicht erteilt werden. Bei sicherheitsrelevanten Kennzeichnungsverstößen, wie Fehlern bei den Allergenangaben ist dieses „Null-Toleranz-Prinzip“ absolut richtig. Rein formale Informationsfehler wie etwa die Schriftgröße führen aber ebenfalls zur absoluten Verkehrsunfähigkeit der Produkte. Solche leichten Kennzeichnungsfehler, die kein Gesundheitsrisiko darstellen, sollten aber nicht dazu führen, dass die Lebensmittel aus dem Verkehr gezogen werden müssen.

MHD für frische kühlpflichtige Produkte erhalten
Abschaffung unter Beachtung der Produktsicherheit bei lange haltbaren Lebensmitteln sinnvoll
Weiterhin Aufklärung über MHD-Handhabung und Unterschiede zum Verbrauchsdatum nötig

Der BVLH plädiert dafür, das MHD bei solchen Produkten zu erhalten, bei denen es zur Beurteilung der spezifischen Eigenschaften eine große Entscheidungshilfe ist. Das trifft vor allem auf frische, kühlpflichtige Produkte zu. Bei sehr lange haltbaren Lebensmitteln kann es hingegen sinnvoll sein, auf die Angabe zu verzichten. Voraussetzung ist aber, dass diese Befreiung für jedes infrage kommende Produkt einzeln geprüft wird. Die Lebensmittelsicherheit darf nicht gefährdet werden.

Die Relevanz der Lebensmittelsicherheit im Zusammenhang mit Datumsangaben wird auch in Umfragen deutlich. So wissen wir, dass Verbraucher das MHD und seine Bedeutung kennen. Im aktuellen [Ernährungsreport des BMEL](#) geben 91 Prozent der Befragten an, auch nach Ablauf des MHD erst zu prüfen ob das Lebensmittel noch genießbar ist, bevor sie die Entscheidung treffen: Tonne oder Teller.

Umfragen haben aber auch gezeigt, dass eine Verwechslungsgefahr des MHD mit dem Verbrauchsdatum gegeben ist. So haben in einer [Befragung der EU-Kommission](#) im Jahr 2015 42 Prozent der Befragten in Deutschland auf die Frage „Welche Bedeutung hat das Verfallsdatum?“ geantwortet: „Das Lebensmittel kann auch nach diesem Datum noch verzehrt werden, auch wenn es dann vielleicht nicht mehr in jeder Hinsicht beste Qualität bietet“. Nur 13 Prozent entschieden sich für die richtige Antwortvorgabe: „Bis zu diesem Datum ist ein Verzehr des Lebensmittels sicher, nach diesem Datum sollte man es aber nicht mehr essen“.

Diese Befunde zeigen exemplarisch, dass Information und Aufklärung zu den Datumsangaben von hoher Bedeutung sind und bleiben. Sie leisten zum einen wichtige Beiträge zur Lebensmittelsicherheit. Zum anderen können durch bedarfsgerechtes und planvolleres Einkaufen sowie sachgerechte Lagerung und Verarbeitung die wichtigsten Wegwerfursachen vermieden werden.

Daher informieren die Handelsunternehmen mittels verschiedener Kommunikationsmaßnahmen auf allen Kanälen immer wieder über das MHD und geben Tipps für Einkauf, Verarbeitung und Lagerung von Produkten.

Aktive und intelligente Verpackungen können ebenfalls einen Beitrag leisten, Lebensmittelverlusten vorzubeugen. Durch beispielsweise Sauerstoffabsorber, antimikrobielle Oberflächenbeschichtung oder Feuchte regulierende Materialien tragen sie dazu bei, dass Lebensmittel länger frisch bleiben. Intelligente Verpackungen besitzen darüber hinaus Diagnose- bzw. Indikatorfunktionen. Sie zeigen Verbrauchern an, ob das Produkt noch im vollen Besitz seiner spezifischen Eigenschaften ist.

Der BVLH begrüßt die Entwicklung marktreifer aktiver und intelligenter Verpackungen, weil sie einen wichtigen Beitrag nicht nur zur Prävention von Lebensmittelverlusten, sondern auch zur Verlängerung der Produktqualität und zur Lebensmittelsicherheit leisten.

Zur Marktreife gehört aus Sicht des BVLH, dass die in intelligenten Verpackungen eingesetzten Aktivstoffe und Indikatoren sicher sind und im Einklang mit der entsprechenden EU-Gesetzgebung stehen. Sollten solche Verpackungen perspektivisch das MHD auf der Packung ersetzen, darf das nicht zu Irritationen bei Verbrauchern in Bezug auf das Verbrauchsdatum führen, dessen richtige Deutung als sicherheitsrelevante Produktinformation von großer Bedeutung ist. Diese Voraussetzungen braucht es, damit intelligente Verpackungen vom Verbraucher akzeptiert werden. Des Weiteren müssen die Kosten für intelligente Verpackungen im Preisgefüge der Warengruppen in denen sie zum Einsatz kommen für den Lebensmittelhandel darstellbar bleiben.

Vermarktungsnormen nutzen allen Marktakteuren und müssen erhalten bleiben
Lebensmittelhandel bietet Produkte „mit Schönheitsfehlern“ in speziellen
Vermarktungsmaßnahmen an

Vermarktungsnormen stellen Homogenität, Vergleichbarkeit und Markttransparenz her. Die EU-Vermarktungsnormen dienen, ebenso wie die privaten Vermarktungsnormen, der Qualitätsdefinition der Produkte und sind damit eine wesentliche Basis der Geschäftsbeziehung von Erzeugern, Herstellern und Händlern. Sie werden von allen Parteien befürwortet. Die Einteilung der Ware nach unterschiedlichen Klassen zeigt an, welche Qualitäten der Markt wünscht. Sie sind für den Erzeuger ein wesentliches Instrument zur Vermarktung seiner Ware.

Lebensmittel werden heute nicht nur national, sondern vor allem international gehandelt. Geschäftsabschlüsse erfolgen, ohne die Produkte vor Ort in Augenschein nehmen zu können. Daher sorgt die Klassifizierung der Ware nach international anerkannten Normen und Standards für sicher erfassbare und objektive Maßstäbe, an denen sich Lieferant und Käufer orientieren können. Auf europäischer Ebene gibt es nur noch zehn spezielle [Vermarktungsnormen](#).

Wo es sinnvoll ist, werden vielmehr Produkte, die äußerlich kleine Mängel aufweisen, gezielt im Handel vermarktet. Das betrifft beispielsweise Obst und Gemüse, das von ungewöhnlich starken Witterungsereignissen in Mitleidenschaft gezogen wurde oder sonstige kleine äußerliche Makel aufweist („Krumme Dinger“, „Wetteräpfel“, „Bio-Helden“).

Legalisierung des „Containers“ ist kein Beitrag zur Problemlösung
Lebensmittel aus dem Müll sind potenzielle Gefahrenquellen
Auch Abfalldiebstahl ist Diebstahl

Unter Einhaltung der abfallrechtlichen Vorschriften lagert der Lebensmittelhändler zum Zweck der bestimmungsgemäßen Entsorgung Produkte unterschiedlicher Art im Lebensmittelabfallcontainer. Diese Lebensmittel haben in der Regel ihre spezifischen Eigenschaften eingebüßt oder genügen nicht mehr den hygienischen Anforderungen. Auf solchen Produkten können sich schnell und in großer Zahl Keime bilden, die Auslöser von Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen sein können. Außerdem können sich in den Behältern Lebensmittelabfälle befinden, die aus Warenrückrufen stammen, weil sie beispielsweise mit Fremdkörpern wie Glas- oder Metallsplitter verunreinigt sind.

Daher lehnt der BVLH schon aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes das „Containern“ ab.

Werden Lebensmittel aus dem Abfallcontainer entwendet, handelt es sich um Diebstahl, denn auch der Abfall gehört rechtlich betrachtet so lange dem Handelsunternehmen, bis er vom Entsorgungsunternehmen abgeholt wird. Wie jeder andere Eigentümer, hat auch der Lebensmittelunternehmer das Recht, sein Eigentum vor Diebstahl oder Vandalismus zu schützen. Dabei spielt es keine Rolle, zu welchem Zweck er dieses Eigentum aufbewahrt. Das gilt auch für den Lebensmittelabfall, der entweder durch verschließbare Abfalltonnen, durch die Lagerung der Abfallbehälter in verschlossenen Räumen oder innerhalb umschlossener Geländebereiche gesichert wird. Unabhängig davon, ob es sich um den einfachen oder den besonders schweren Fall des Diebstahls handelt, ist dieses Delikt eine Straftat, die in einem Rechtsstaat von den Strafverfolgungsbehörden auf Antrag verfolgt werden muss.