

Stellungnahme der Einzelsachverständigen
Franziska Lienert

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

STELLUNGNAHME

ZUM ANTRAG DER FRAKTION BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
"LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG STOPPEN" (BT-DRS. 19/14358)

Von Franziska Lienert

Public Affairs & Movement Specialist - Too Good To Go

1. Über Too Good To Go

Die weltweite Lebensmittelverschwendung stellt unsere Gesellschaft vor eine enorme soziale, ökonomische, als auch besonders ökologische Herausforderung. Als europaweit führendes Unternehmen zur Lebensmittelrettung hat sich Too Good To Go zur Mission gemacht, eine Welt ohne Lebensmittelverschwendung zu schaffen. Zum einen bewirkt Too Good To Go dies durch die gleichnamige App, mit der gastronomische Betriebe (Restaurants, Supermärkte, Bäckereien, Cafés, Hotels...) ihr überschüssig produziertes Essen zu vergünstigten Preisen an Privatpersonen anbieten können. Zum anderen engagiert sich Too Good To Go in den Bereichen Politik, Bildung, Unternehmen und Haushalte für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung. Beispielsweise setzt sich das Unternehmen durch direkte Kommunikation mit der Community und großangelegte Kampagnen für mehr Wertschätzung für und Kenntnisse rund um Lebensmittel ein.

Wir beobachten in der Zusammenarbeit mit unseren gastronomischen Partnern, dass Freiwilligkeit im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung vor allem funktioniert, wenn damit - zusätzlich zum Bewusstsein um die Nachhaltigkeit - weitere Anreize verbunden sind.

In unserem Fall sind diese:

- Gutes Essen, das unter viel Arbeit und finanziellem Aufwand entstanden ist, muss nicht entsorgt werden (Müllkosten entfallen), sondern kann noch vergünstigt verkauft werden (kleine finanzielle Entschädigung)
- Kennenlernen des Ladens durch die App bei Kund*innen: 58% der Nutzer*innen haben durch die App neue Läden entdeckt¹
- Läden können sich aktiv gegen Verschwendung einsetzen und ihr Engagement öffentlich zeigen

2. Bezugnahme auf die Forderungen der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen "Lebensmittelverschwendung stoppen" (BT-DRs. 19/14358)

Bei Too Good To Go greifen wir auf einen Partnerstamm von knapp 5.000 Läden in 900 Städten in Deutschland und eine Community von über 3.5 Millionen Nutzer*innen zurück. Europaweit sind es sogar über 46.000 Läden und eine Community von 22 Millionen in 14 Ländern. Bislang wurden dadurch international schon rund 38 Millionen Mahlzeiten gerettet. In Deutschland wurden bereits über 4 Millionen Essen gerettet.

Seit der Gründung 2016 haben wir international wie national Praxiserfahrung im Bereich Lebensmittelrettung sammeln können, sowohl mit Gastronomie und Handel, als auch mit den Endverbraucher*innen. Diese Kenntnisse sollen nun den Ausgangspunkt für unsere Stellungnahme zu dem Antrag des Bündnis 90/Die Grünen darstellen.

¹ van der Haar, S., & Zeinstra, G. G. (2019). The impact of Too Good To Go on food waste reduction at the consumer household level: An explorative study. (Report / Wageningen Food & Biobased Research; No. 1975). Wageningen: Wageningen Food & Biobased Research.

Zum Antrag

*Aus dem Antrag des Bündnis 90/Die Grünen: **Im Rahmen der Dialogforen konkrete und verbindliche Reduktionsziele für alle Stufen der Wertschöpfungskette sowie Sanktionierungen bei Nichteinhaltung vereinbaren.***

Aus unserer Zusammenarbeit mit unseren Partnerläden sowie als Preisträger des Bundespreises "Zu gut für die Tonne" (2019) des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) wissen wir um den Mehrwert freiwilliger Maßnahmen und den Austausch zwischen unterschiedlichen Akteuren aus Privatwirtschaft, NGOs und Politik. Dieser Austausch sollte unbedingt weiter gefördert werden, beispielsweise innerhalb der vom BMEL eingeführten Dialogforen, aber auch durch öffentlich-private Partnerschaften oder sektorübergreifende Zusammenarbeit.

Trotz dieser bestehender Bemühungen und stetig steigendem Interesse, gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen, sieht man in der Praxis, dass freiwillige Maßnahmen und Austausch alleine das Problem nicht schnell genug beheben können. Wir haben beispielsweise die Information von einem Großhändler, der täglich drei volle LKWs mit Lebensmitteln entsorgt und dem damit reine Entsorgungskosten in der Höhe von fast 1 Million € pro Jahr entstehen. Für Lebensmittelmärkte müssen Voraussetzungen geschaffen werden, die die Abgabe von Lebensmitteln bestenfalls zur ökonomischsten und einfachsten Option macht und in jedem Fall besser als verzehrfähiges Essen wegzuerwerfen.

Auch die EU-Plattform für Lebensmittelverluste und Lebensmittelverschwendung (FLW) empfiehlt der EU im Rahmen der Ausarbeitung der "Farm to Fork"-Strategie², Mitgliedstaaten dazu zu ermutigen, bei nationalen Maßnahmen dem Ansatz zu folgen, Ziele zu definieren, Messungen vorzunehmen und entsprechend zu handeln.

- **Zielsetzung:** Unsere tägliche Arbeit zeigt uns: um die Klimaziele zu erreichen und die Lebensmittelverschwendung bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren, müssen wir insbesondere schnell und gemeinsam voranschreiten. Konkrete und verbindliche Reduktionsziele helfen allen beteiligten Stakeholdern innerhalb der Wertschöpfungskette, diese massive Aufgabe auf greifbare Ziele herunterzubrechen und das Thema Lebensmittelrettung nicht nur zu kennen, sondern zu priorisieren.
- **Messung:** Neben solchen konkreten und verbindlichen Reduktionszielen braucht es klare rechtliche Vorgaben für deren Umsetzung, wie z.B. zur Erhebung und Veröffentlichung der Daten von Großunternehmen im Bereich Lebensmittelverschwendung. Nur so kann der Fortschritt in der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung nachvollzogen und gegebenenfalls weitere notwendige Maßnahmen eingeleitet werden.
- **Umsetzung:** Um die gesetzten Ziele zu erreichen, stehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette eine Vielzahl an bereits bestehenden Lösungen von lebensmittelrettenden Organisationen zur Verfügung. Beispiele aus Frankreich und Italien zeigen, dass gesetzliche Vorgaben in Kombination mit praktischen Umsetzungsmöglichkeiten zielführend sein können.

²EU Platform on Food Waste and Food Losses (2019). [Recommendations for Action in Food Waste Prevention](#)

*Aus dem Antrag des Bündnis 90/Die Grünen: **Einen (gemeinschaftsrechtskonformen) Gesetzentwurf vorlegen, mit dem nach dem Vorbild u. a. Frankreichs Lebensmittelmärkte ab einer zu bestimmenden Größe verpflichtet werden, z.B. mit gemeinnützigen Organisationen, Bildungseinrichtungen, Sozialeinrichtungen, Verträge zu schließen und unverkaufte, aber genusstaugliche Lebensmittel aus ökologischen und sozialen Gründen zu verschenken, und Lebensmittelproduzenten verpflichtet werden, genusstaugliche Lebensmittel nicht aufgrund von beispielsweise Kennzeichnungsmängeln zu vernichten, sondern einer weiteren Verwendung zuzuführen. (Bündnis 90/Die Grünen)***

Rechtliche Rahmenbedingungen wie es sie in Frankreich und Italien gibt, sind zielführend, um aus der punktuellen Rettung von Lebensmitteln eine flächendeckende Abschaffung von Verschwendung zu erreichen.

Mit Too Good To Go arbeiten wir seit 2016 daran, Lebensmittelverschwendung direkt vor Ort zu bekämpfen. Obwohl wir rasant wachsen und mittlerweile das führende Unternehmen in Europa zur Lebensmittelrettung sind, zeigen unsere 3 % Marktanteil im Bereich Handel und Gastronomie in Deutschland, wie viel Potential es noch gibt, genießbare Lebensmittel vor der Verschwendung zu retten. Dem Lebensmitteleinzelhandel und der Gastronomie stehen Möglichkeiten zur Verfügung, das Problem anzugehen. Jedoch werden diese bisher noch nicht in ausreichendem Maße wahrgenommen, sodass am Ende immer noch Essen entsorgt wird. Dabei besteht viel Interesse Essen zu retten. Wir erhalten beispielsweise bis zu 200 Anfragen pro Woche von unseren Konsument*innen, die sich wünschen, dass auch in ihren Städten mehr Partnerläden dazu kommen, in denen sie Essen vor der Verschwendung retten können.

Es zeigt sich, dass freiwillige Maßnahmen wie unsere App in Deutschland zwar sehr gut angenommen werden, dass jedoch viel mehr Potential besteht, als man mit Freiwilligkeit innerhalb des vereinbarten Zeitrahmens zur Halbierung der Lebensmittelverschwendung bis 2030 abdecken könnte. Wir arbeiten beispielsweise neben Einzelkaufleuten deutschlandweit lediglich mit den zwei Ketten *real* und *Alnatura* zusammen. Prozentual machen Supermärkte aber nur 20 % unserer Partnerläden aus. Im Vergleich dazu arbeitet unser Team in Frankreich mit nahezu allen Supermarktketten zusammen. Die gesamte Anzahl der französischen Partnerläden liegt bei 12.000, von denen 5.600 alleine Supermärkte sind. Bei den deutschen Ketten konnten wir seit August 2018, bzw. Juli 2019 schon 380.000 und 46.000 Mahlzeiten retten. Mit einer Abholrate von ca. 96 % sind die angebotenen Portionen der Supermärkte fast jeden Tag ausverkauft und eine Zusammenarbeit mit anderen Ketten ist von unserer Community stark nachgefragt. Wieviel wir mit unseren bisherigen Partnern in Deutschland bereits retten konnten, zeigt, wie viel in anderen Supermärkten noch nicht gerettet wird.

Ein Gesetzesentwurf, der beispielsweise Anreize dafür beinhaltet, entlang der gesamten Wertschöpfungskette konstruktiv mit lebensmittelrettenden Organisationen zusammenzuarbeiten, wäre aus unserer Sicht entsprechend ein Schritt in die richtige Richtung.

Das Gesetz gegen Lebensmittelverschwendung vom Frühjahr 2016 in Frankreich ist für uns ein besonders aussagekräftiges Beispiel. Denn Frankreich ist von den 14 Ländern, in denen Too Good To Go aktiv ist, am schnellsten gewachsen und dort werden die meisten Lebensmittel über die App gerettet. In den Erfahrungen unserer Kolleg*innen spiegelt sich wider, dass als Folge des Gesetzes das Bewusstsein für das Thema und den dringenden Handlungsbedarf gesteigert und große Offenheit für Konzepte zur

Lebensmittelrettung geschaffen wurde. Diese Einschätzung wurde auch im Austausch mit unseren Kolleg*innen in Italien geteilt, wo es ebenso ein Gesetz gegen Verschwendung gibt.

Wenn ein Gesetz verabschiedet wird, steht den Betrieben weiterhin frei, über welche Organisationen sie Lebensmittel retten möchten. Sie haben jedoch die Verpflichtung, nach einer Lösung zu suchen. Davon würden voraussichtlich besonders die Tafeln profitieren. In Frankreich wurde von vergleichbaren Wohltätigkeitsorganisationen ein enormer Zuwachs an Spenden bemerkt.

Today, according to the 2018 barometer of unsold goods in supermarkets produced by Ipsos for Comerso, a specialized start-up, 94% of the outlets questioned practice donating unsold but consumable foodstuffs. *“Before, a third of the stores did not give, notes Guillaume Garot, PS deputy and bearer of the text. The law has therefore generalized good practices. And everywhere in France, the volume of donations has increased ”* . This is confirmed by Jacques Baillet, president of the Food Banks network. *“Supermarkets were already our main source of supply. In 2015, we recovered 36,000 tonnes of food from them, out of a total of 105,000. In 2017, this figure rose to 46,000 tonnes out of 110,000, which corresponds to 92 million meals, ”* he said. Donations by manufacturers of private label products also increased.

- [Les Echos, 2018.](#)

Auch in der Abnahme von Mengen kann das Netzwerk an lebensmittelrettenden Organisationen sich gegenseitig ergänzen, sodass nichts mehr entsorgt werden muss. Ein Beispiel aus der Praxis: Für uns gilt natürlich unternehmensweit das “Tafel First“-Prinzip. Too Good To Go kann entsprechend ergänzen und das Essen, das aus hygienetechnischen oder logistischen Gründen nicht von den Tafeln angenommen werden kann und sonst weiterhin entsorgt werden müsste, von Kund*innen als Take-Away abholen lassen. So muss am Ende des Tages nichts mehr verschwendet werden.

*Aus dem Antrag des Bündnis 90/Die Grünen: **Einen ordnungsrechtlichen Rahmen schaffen, der Lebensmittelmärkten gebietet, noch genießbare Lebensmittel erreichbar zugänglich zu machen, und unangemessene Haftungsrisiken für unverschlossenes Bereitstellen ausschließt.***

Gemäß der Mission von Too Good To Go (“Alle dazu inspirieren und befähigen *gemeinsam* Food Waste zu bekämpfen“), ist unser bevorzugter Weg immer, für alle beteiligten Akteure die bestmöglichen Voraussetzungen zu schaffen, um ein Maximum an geretteten Mahlzeiten zu generieren.

Da der Verkauf mit Too Good To Go immer kurz vor Ladenschluss abläuft, haftet weiterhin der Laden. In unserer täglichen Arbeit stellen wir im Kontakt mit dem Lebensmittelhandel oft fest, dass Zurückhaltung aufgrund von Haftungsrisiken herrscht. Von unseren Partnern werden dabei häufig Sorgen um unklare Rechtslagen und Haftungsrisiko geäußert. Um ihnen die generelle Weitergabe an lebensmittelrettende Akteure zu erleichtern, würden Ansätze, wie die von Bündnis 90/Die Grünen vorgeschlagenen, helfen, mehr Lebensmittel zu retten.

Aus dem Antrag des Bündnis 90/Die Grünen: Verbraucherinnen und Verbraucher durch zielgerichtete Informationen aufklären, um die Wertschätzung von Lebensmitteln zu verbessern.

Als Unternehmen, das es sich zum Mission gemacht, alle dazu zu *inspirieren* und zu *befähigen* Lebensmittel zu retten, setzen wir uns in unserer täglichen Arbeit über unsere sozialen Medien, unsere Website, Blogposts und Vorträge bei öffentlichen Veranstaltungen sowie in der Zusammenarbeit mit Bildungseinrichtungen dafür ein, über das Thema Lebensmittelverschwendung aufzuklären. Dadurch sollen immer mehr Menschen nachhaltigere Entscheidungen bezüglich ihrer Lebensmittel treffen und die Wertschätzung für Lebensmittel steigen.

Innerhalb unserer Community lässt sich im täglichen Austausch seit der Gründungszeit ein klarer Zuwachs an Wissen erkennen. Auch eine Studie³, die wir mit der Wageningen Universität 2019 durchgeführt haben, bestätigt, dass die über Too Good To Go geretteten Mahlzeiten zu 90 % verbraucht werden und, dass eine Vielfalt an Weiterverarbeitungsideen genutzt wird um Verschwendung zu vermeiden. Einen deutlichen Unterschied hingegen merken wir in Rückmeldungen, die wir auf unsere Werbung bekommen, die Menschen außerhalb unserer Community auf den sozialen Medien erreicht. Hier herrscht wesentlich mehr Unwissen über Lebensmittelverschwendung, die Weitergabe und die Weiterverarbeitung von geretteten Produkten, als wir es mittlerweile bei unseren Kund*innen feststellen können.

Ein Beispiel ist, dass bezüglich Produkten mit Haltbarkeitsdaten Unsicherheiten und Hemmungen bestehen, sie zu essen, und so aus Vorsicht viel zu viel Essen entsorgt wird. Um dem entgegenzuwirken hat Too Good To Go 2019 die "Oft länger gut"-Kampagne deutschlandweit gestartet. Hier haben wir Lebensmittelhersteller und Lebensmittelhändler mit ihren Eigenmarken dazu ermutigt, einen Zusatzaufdruck in der Nähe des MHD aufzubringen, um Endkund*innen zuhause darüber aufzuklären, dass das MHD kein Verbrauchsdatum ist. Die Kampagne macht außerdem darauf aufmerksam, dass man jedes MHD-Produkt erst dem Test "Schauen-Riechen-Probieren" unterziehen sollte, bevor es ungeöffnet in der Mülltonne landet. Bereits 60 Lebensmittelhersteller beteiligen sich an der Kampagne.

Von Seiten der Lebensmittelhersteller erfahren wir seit Beginn großes Interesse, Teil der Kampagne zu werden und aktiv Teil einer Bewegung zu sein. Auch in unserer Community merken wir, dass die veröffentlichten Beiträge rund um das MHD überdurchschnittlich gut funktionieren und das Interesse sehr groß ist, mehr zu erfahren und Erfahrungen zu teilen.

Von freiwilligen Maßnahmen erfahren jedoch größtenteils nur die Konsument*innen, die sich bereits für Lebensmittelverschwendung interessieren. Eine flächendeckende Verankerung in den Bildungsplänen und regelmäßige deutschlandweite Aufklärung, auch am Point of Sale, wäre wünschenswert, damit Menschen außerhalb der Filterblase erreicht werden.

³ van der Haar, S., & Zeinstra, G. G. (2019). The impact of Too Good To Go on food waste reduction at the consumer household level: An explorative study. (Report / Wageningen Food & Biobased Research; No. 1975). Wageningen: Wageningen Food & Biobased Research.