

Stellungnahme der
Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

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

Sitzung des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft

für die öffentliche Anhörung

zu dem Antrag der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN

"Lebensmittelverschwendung stoppen"

BT-Drucksache 19/14358

am Montag, den 29. Juni 2020

Paul-Löbe-Haus (PLH)

Sitzungssaal E 700

Ansprechpartner

Frank Waskow

Referent Lebensmittelqualität und Nachhaltigkeit

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V.

Bereich Ernährung und Umwelt

Mintropstr. 27

40215 Düsseldorf

Tel. 0211-3809-158

Frank.Waskow@verbraucherzentrale.nrw

www.verbraucherzentrale.nrw

Düsseldorf, 18. Juni 2020

Lebensmittelverschwendung erfolgreich eindämmen - Ziele und Maßnahmen gesetzlich regeln

Der Antrag von BÜNDNIS90/DIE GRÜNEN fordert verbindliche Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung für alle Stufen und Branchen der Wertschöpfungskette sowie Sanktionen bei Nichteinhaltung. Die Verbraucherzentrale NRW begrüßt diese Maßnahmen. Nach zehn Jahren der Diskussionen um Wege aus der Lebensmittelverschwendung mit Freiwilligkeit, Appellen und viel Unverbindlichkeit können die ambitionierten Reduktionsziele in Deutschland nach Ansicht der Verbraucherzentrale NRW nur durch gesetzlich definierte Ziele und Maßnahmen erreicht werden.

Verschwendung: Ein Grundproblem des Lebensmittelsystems

Summiert man die vom Thünen Institut ermittelten Mittelwerte der Lebensmittelabfälle für die Bereiche der Wertschöpfungskette und des Konsums auf, so ergibt sich eine Gesamtmenge von rund 11,86 Millionen Tonnen an Lebensmittelabfällen im Jahr 2015, wovon rund 6,68 Millionen Tonnen theoretisch vermeidbar wären¹.

Handelsketten und Hersteller schöpfen ihre Möglichkeiten aus, um auf internationalen Märkten möglichst kostengünstige Rohstoffe einzukaufen. Globalisierung und intensiver Wettbewerb nehmen dabei Verschwendung und Lebensmittelabfälle billigend in Kauf. Ein Großteil der Lebensmittelabfälle tritt jedoch nicht unvorhergesehen auf, sondern die Verschwendung ist systemimmanent. Landwirte müssen Ertragsschwankungen einplanen, um trotzdem während der Saison lieferfähig zu sein. Entsprechen die Produkte nicht den Qualitätsanforderungen des Handels werden diese nicht akzeptiert und aussortiert. Dadurch werden Landwirte zur Überproduktion und Verschwendung von Energie, Wasser, Betriebsstoffen und Boden genötigt, um die vereinbarten Mengen liefern zu können.

Nach Ansicht der Verbraucherzentrale NRW ist es ökonomisch und ökologisch nicht zukunftsfähig und gesellschaftlich nicht akzeptabel, verzehrfähige Lebensmittel wegen optischer Mängel oder zu geringer Erlöse zu vernichten. Die Kosten für die Lebensmittelabfälle sind bereits in den Preisen einkalkuliert und werden über die gesamte Wertschöpfungskette weitergereicht und letztlich von den Verbraucher*innen bezahlt. Daher fordern wir, die landwirtschaftliche Produktion so auszurichten, dass weniger Überschüsse entstehen. Dann wären die Landwirte weniger dem Preisdruck des Handels ausgeliefert. Ein an Nachhaltigkeit orientiertes Lebensmittelsystem verursacht deutlich geringere Lebensmittelabfälle und kann einen Beitrag zu mehr gesellschaftlicher Wertschätzung von Lebensmitteln leisten.

Bei einer Halbierung der Lebensmittelabfälle müssten demnach in der Wertschöpfungskette bis zum Jahr 2030 rund 2 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle jährlich dauerhaft eingespart werden. Eine konsequente Vermeidung dieser Lebensmittelabfälle bedeutet auch dauerhafte Umsatzverluste für die Land- und Ernährungswirtschaft, denn diese Lebensmittelmengen müssten nicht mehr produziert, transportiert, verarbeitet und gehandelt werden. Dies erklärt aus Sicht der Verbraucherzentrale NRW auch das geringe Engagement der Ernährungswirtschaft gegen Lebensmittelverschwendung.

Strategie gegen Lebensmittelverschwendung benötigt belastbare Daten

Im September 2015 beschlossen die Vereinten Nationen die 17 globalen nachhaltigen Entwicklungsziele (Sustainable Development Goals - SDG). Mit dem Beschluss hat sich auch Deutschland verpflichtet bis zum Jahr 2030 die Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu halbieren (SDG, Ziel 12.3)². Deutschland ist jedoch unzureichend vorbereitet, denn immer noch gibt es erhebliche Datenlücken. Damit fehlt der Nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung in weiten Teilen eine fundierte Basis: „dass sich die

¹ Thünen Report71 (2019): Lebensmittelabfälle in Deutschland– Baseline 2015. Online unter: https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_71.pdf, Seite 58

² Vgl. <https://www.globalgoals.org/12-responsible-consumption-and-production>

Datenverfügbarkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette in den vergangenen Jahren verbessert hat, jedoch weiterhin an vielen Stellen keine repräsentativen Stichproben zugrunde liegen, um damit statistisch belastbare Aussagen treffen zu können. Dies liegt auch an dem schwierigen Zugang der Forschung zu validen Unternehmens- und Branchendaten. Um zu belastbaren Daten über Lebensmittelabfälle zu kommen muss die Bundesregierung nach Ansicht der Verbraucherzentrale NRW die notwendigen Daten für die verschiedenen Sektoren und Branchen einfordern und offenlegen.

Verbindlichkeit für Ziele und Maßnahmen durch gesetzliche Regelungen herstellen

Mit Freiwilligkeit, Appellen und Unverbindlichkeit wird Deutschland das Ziel der Halbierung der Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 verfehlen. So behält sich die EU-Kommission vor, im Jahr 2023 einen Gesetzgebungsvorschlag für EU-weit geltende Zielvorgaben vorzulegen. Nach Auffassung der Verbraucherzentrale NRW ist es höchste Zeit für einen Wechsel hin zu klaren und rechtlich verbindlichen Vorgaben in Deutschland. Nur dann können in den Dialogforen Branchenvereinbarungen getroffen werden, die mehr Wirksamkeit entfalten.

Immer wieder wird gefordert ein Gesetz nach dem Vorbild Frankreichs auch in Deutschland zu verabschieden. Danach sollen Lebensmittelmärkte ab einer bestimmten Größe verpflichtet werden mit gemeinnützigen Organisationen, Bildungs- und Sozialeinrichtungen Verträge zu schließen und unverkaufte, aber genusstaugliche Lebensmittel zu spenden. Viele Supermarktketten und Discounter in Deutschland kooperieren bereits seit über 20 Jahren mit den Tafeln und anderen sozialen Organisationen auf kommunaler Ebene und vollziehen die Weitergabe von genießbaren Lebensmitteln³. Derzeit „retten“ allein die Tafeln in Deutschland jährlich durchschnittlich 264.000 Tonnen genießbarer Lebensmittel vor der Vernichtung⁴.

Aus Sicht der Verbraucherzentrale NRW greift ein Gesetz, das nur auf der Handelsebene wirkt zu kurz, weil die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft bis zum Handel bei insgesamt rund 4 Mio. Tonnen pro Jahr liegen. Es zeigt sich deutlich, dass das Einsparpotenzial des Handels mit 0,4 Mio. Tonnen pro Jahr gerade mal zehn Prozent beitragen kann. Deutlich größere Potenziale liegen in der Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie und Handwerk sowie der Außer-Haus-Verpflegung⁵. Für ein Gesetz gilt es daher die gesamte Wertschöpfungskette von der Erzeugung bis zum Handel in den Blick zu nehmen. Bis heute fehlt es jedoch an einer *systematischen Detailanalyse*, wo und wie Lebensmittelabfälle in Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Außer-Haus-Verpflegung in der Praxis effektiv reduziert werden können. Auf dieser Grundlage sollte auch das Verhältnis von Aufwand und Nutzen einzelner Maßnahmen bewertet werden, um mögliche gesetzliche Regelungen abzuleiten.

Landwirtschaft

Lebensmittelabfälle entstehen in der Landwirtschaft überwiegend während Nachernteprozessen, die mit der Aufbereitung oder Lagerhaltung verbunden sind sowie während Transport- und Logistikvorgängen⁶, aber auch in teilweise wenig effizienten Erntemethoden. Hinzu kommen strenge Qualitätsanforderungen des Handels, in deren Folge erhebliche Mengen Obst, Gemüse und Kartoffeln wegen Form und Aussehens nicht akzeptiert und aussortiert werden müssen. Die Verbraucherzentrale NRW begrüßt zwar vereinzelte Angebote des Handels „krummes Obst und Gemüse“ als neue Produkte anzubieten. Nach unserer Auffassung sollte aber sukzessive

³ Es ist staatliche Grundaufgabe (Das Recht auf Nahrung) allen Bevölkerungsschichten eine ausreichende und gesunde Ernährung zu ermöglichen. Diese staatliche Verantwortung wird nur unzureichend wahrgenommen. Die mehr als 940 Tafeln mit rund 60.000 Freiwilligen versorgen rund 1,5 Mio. Bedürftige und Flüchtlinge.

⁴ Vgl. <http://www.tafel.de/themen/nachhaltigkeit/lebensmittel-retten/>

⁵ Thünen Report71 (2019): Lebensmittelabfälle in Deutschland– Baseline 2015. Online unter: https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_71.pdf, Seite 69

⁶ Vgl. Gustavsson J, et al. (2011) Global food losses and foodwaste - Extent, causes and prevention. FAO. Rom, zu finden in https://www.ernaehrungsumschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/artikelbilder/12_2015/FAO_Food_losses.pdf

das gesamte Obst- und Gemüseangebot weitgehend wieder auf „naturnahe Sortierungen“ umgestellt werden. Hierzu gilt es die Verbraucher*innen entsprechend am Point of Sale zu informieren.

Ein Großteil der Verluste in der Landwirtschaft wird allerdings gar nicht erfasst, da sie nicht unter die Definition von Lebensmitteln (EU-Verordnung 178/2002) fallen. D. h. Verluste von pflanzlichen Erzeugnissen werden erst nach der Ernte berücksichtigt und erfasst. Wenn beispielsweise erntereifer, verzehrfähiger Salat wegen zu niedriger Erzeugerpreise untergepflügt wird, wird dies nicht als Lebensmittelverlust gewertet und erhoben. Im Bereich der Tierhaltung werden Verluste erst nach der Schlachtung erfasst. Doch Ressourcenverschwendung findet auch vor der Ernte und Schlachtung statt, aus der erhebliche Umwelt- und Klimaauswirkungen resultieren. Dies erfordert nach Ansicht der Verbraucherzentrale NRW für diesen Bereich (Vorernte und Vorschachtung) eine systematische Erfassung der Verluste, eine Analyse der Ursachen, um auch für diese Ressourcenverschwendung Mengen zu ermitteln sowie Vermeidungsziele mit entsprechenden Maßnahmen festzulegen.

Verarbeitung

Eine bedeutende Ursache für Lebensmittelabfälle bei der Verarbeitung liegt im Bereich der Qualitätskontrollen. Denn es gibt zahllose Fehlerquellen: seien es mangelhafte Verpackungen, zu dünne Konfitüren, Fertiggerichte enthalten von einer Zutat zu wenig, TK-Pizzen haben Über- oder Untergewicht, so dass Zutatenlisten und somit die Nährwertangaben nicht mehr stimmen oder falsche EAN-Codes⁷ auf den Etiketten sind. Die Mehrzahl der Handelsunternehmen untersagt den Weiterverkauf und die Verwertung von mangelhaften Produkten als Restanten. D. h. Lebensmittel mit Mängeln an der Verpackung oder Kennzeichnung können nicht verkauft werden, obwohl sie uneingeschränkt genusstauglich sind, werden sie vernichtet. Die Retourenquote wird vom Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels zwischen ein und zehn Prozent geschätzt⁸. Das Thünen Institut kommt in seiner Studie zur Baseline zu dem Schluss, dass der vermeidbare Anteil von Lebensmittelabfällen im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe rund 55 Gewichtsprozent beträgt - hier liegt also ein enormes Vermeidungspotenzial⁹.

Lebensmitteleinzelhandel

Der Handel hat großen Einfluss auf die Bereiche Verarbeitung und Landwirtschaft, z. B. durch seine Qualitätsanforderungen und Retouren gegenüber Erzeugern und Herstellern sowie auf das Kaufhalten und den Umgang von Verbraucher*innen mit Lebensmitteln. Deshalb ist es der Verbraucherzentrale NRW wichtig, dass der Handel mit dem MHD angemessen umgeht. Der Handel muss Lebensmittel mit überschrittenen MHD laut Gesetz *nicht* aus den Regalen nehmen. Der Händler muss prüfen, ob die Lebensmittel einwandfrei sind und am Regal oder auf dem Lebensmittel auf das überschrittene MHD hinweisen. Allerdings geht dann die Haftung für die Produkte vom Hersteller auf den Händler über. Diesen Haftungsübergang wollen Händler vermeiden. Viele Händler nehmen deshalb die entsprechenden Lebensmittel oftmals mehrere Tage oder sogar bis zu einer Woche vor Erreichen des MHD aus dem Verkauf. Damit wird Verbraucher*innen der Eindruck vermittelt, dass Lebensmittel mit überschrittenem MHD nicht mehr einwandfrei sind. Damit Verbraucher*innen dieses vermeintliche "Sicherheitsdenken" nicht übernehmen, fordert die Verbraucherzentrale NRW vom Handel eine Kommunikationsoffensive. Hierzu gehört Lebensmittel, die kurz vor Ablauf des MHD stehen, für Verbraucher*innen eindeutig erkennbar und ggf. preisreduziert anzubieten. Im Sinne einer Wertschätzung dieser Lebensmittel, sollten sie nicht „abwertend“ vermarktet werden. In Supermärkten und Discountern liegen sie jedoch oft völlig ungeordnet in einem Pappkarton in einer Regalecke. Statt Verbraucher*innen für ein mögliches „Lebensmittel retten“ zu motivieren, werden diese Lebensmittel häufig mit orange warnenden Aufkleber versehen und wie „von der Resterampe“ präsentiert.

⁷ Europäische Artikel Nummer

⁸ Die Lebensmittelzeitung 47, 20.11.2015 Nr. 47-15

⁹ Thünen Report71 (2019): Lebensmittelabfälle in Deutschland– Baseline 2015. Online unter: https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_71.pdf, Seite 58

Außer-Haus-Verpflegung

Lebensmittelsicherheit steht für die Verbraucherzentrale NRW an oberster Stelle. Die Interpretation von Hygieneregelungen und übertriebenes Sicherheitsdenken in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie führen in der Praxis auch zu unnötigen Lebensmittelabfällen¹⁰. Deshalb ist eine systematische Untersuchung über den praktischen Umgang mit Hygienevorschriften in Bezug auf Lebensmittelabfälle notwendig. Hygienerechtliche Anforderungen sollten auf mögliche Zielkonflikte mit der Abfallvermeidung geprüft werden. Wo nötig sollte eine Neujustierung der Hygienepraxis eingeleitet werden. Verpflegungsanbietern sollten Handlungsspielräume und Rechtssicherheit für die Weitergabe von Speisen und Lebensmitteln aufgezeigt werden. Dies kann über Leitfäden, Schulungen und Branchenlösungen erfolgen, so dass die Weitergabe von Speisen und Lebensmitteln erleichtert wird. Hierzu sollte der Sachverstand der Lebensmittelüberwachung eingebunden werden. Auch ist zu prüfen, wie Abfallvermeidung in die lebensmittelhygienische Vollzugspraxis der Überwachungsbehörden und die einschlägigen Leitlinien der Wirtschaft integriert werden kann.

Verständnis der Verbraucher*innen zum Mindesthaltbarkeitsdatum

Nach den aktuellen Daten der Baseline beträgt das Vermeidungspotenzial für Lebensmittelabfälle der gut 41 Mio. privaten Haushalten rund 2,7 Mio. Tonnen pro Jahr. Der gesamte wirtschaftliche Bereich von der Landwirtschaft bis zum Handel oder der Außer-Haus-Verpflegung kommt dagegen auf eine Gesamtsumme von rund 4 Mio. Tonnen pro Jahr¹¹.

Die häufigsten Ursachen für Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten sind eine falsche und zu lange Lagerung, Verderbnis, ungenaue Speisenplanung und auch die Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)¹². Die in privaten Haushalten weggeworfenen Lebensmittel bestehen zu 44 % aus Obst und Gemüse, 15 % aus Backwaren und zu 12 % aus Speiseresten¹³. Alle diese Lebensmittel tragen meist kein MHD. D. h. schätzungsweise nur ein Drittel der weggeworfenen Lebensmittel sind überhaupt mit einem MHD gekennzeichnet. Das Max-Rubner-Institut (MRI) hat den Umgang mit Lebensmitteln und Lebensmittelabfällen in privaten Haushalten im Rahmen des REFOVAS-Projektes¹⁴ anhand von Daten des Nationalen Ernährungsmonitorings (NEMONIT) analysiert. In Bezug auf das Verständnis zum MHD konnte festgestellt werden, dass eine große Mehrheit der Verbraucher*innen (88%) nach Ablauf des MHDs prüft, ob die Lebensmittel noch verwendbar sind, während 7% diese generell wegwerfen. 51% der Befragten geben an, dass abgelaufene Lebensmittel gar keinen Anteil an den in ihrem Haushalt weggeworfenen Lebensmittel haben. Es scheint also durchaus ein richtiges Verständnis über das MHD in der Verbraucherschaft zu geben. Aus Sicht der Verbraucherzentrale NRW hat das MHD einen hohen Bekanntheitsgrad und bietet Verbraucher*innen eine wichtige Orientierung. Eine neue Kennzeichnung zur Haltbarkeit lehnen wir ab, denn ob diese erfolgreicher als das MHD ist, ist fraglich, zumal diese aufwändig den Verbraucher*innen kommuniziert werden müsste. Dennoch sollte untersucht werden, welche Verbrauchergruppen einen besonderen Informationsbedarf zum MHD haben.

Vorschläge, das MHD bei bestimmten Lebensmitteln abzuschaffen, wie etwa bei Salz oder Zucker, sind nachvollziehbar. Bei anderen Produkten sieht die Verbraucherzentrale NRW diesen Vorschlag jedoch kritisch. So sind z.B. Nudeln sind nicht gleich Nudeln: es gibt frische Nudeln, getrocknete Nudeln mit und ohne Ei, deren Haltbar-

¹⁰ Lücke, F.-K. (2017): Lebensmittelverschwendung - werfen wir zu viel sichere Lebensmittel weg? Food & Recht Praxis. Behrs Verlag Hamburg Ausgabe 1/2017, S. 4 ff.

¹¹ Thünen Report 71 (2019): Lebensmittelabfälle in Deutschland– Baseline 2015. Online unter: https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_71.pdf, S. 58

¹² Waskow, F.; Blumenthal, A. (2016): Modul: Private Haushalte und Verbraucherverhalten; in Studie: Situationsanalyse zu Lebensmittelverlusten im Einzelhandel, der Außer-Haus-Verpflegung sowie in privaten Haushalten und zum Verbraucherverhalten (SAVE); Verbraucherzentrale NRW i.A. der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (im Sommer 2016).

¹³ sowie Milchprodukte 8 %, Fleisch und Fisch 6 %, Getränke 7 %, Teigwaren 5 %, Sonstiges 3 %.

¹⁴ Weitere Informationen online unter: www.refowas.de

keit durchaus unterschiedlich ist oder Lebensmittel, bei denen nach gewisser Lagerzeit ein Qualitätsverlust auftreten kann (z.B. Kaffee, Tee, Hartkäse und Gewürzen). Bevor das MHD für bestimmte Lebensmittel abgeschafft wird, bedarf es daher genauer Untersuchungen über die tatsächliche Haltbarkeit. Ansonsten haben Verbraucher*innen das Nachsehen: Sie hätten keinen Anhaltspunkt mehr, wie alt ein Lebensmittel tatsächlich ist.

Wertschätzung verbessern: Ernährungsbildung in alle Bildungsbereiche integrieren

Nach Auffassung der Verbraucherzentrale NRW ist es erforderlich, die schulische und außerschulische Ernährungs- und Verbraucherbildung auszuweiten und zu verstetigen. Wertschätzung von Lebensmittel sollte bereits in Kitas und Grundschulen vermittelt werden. Eine am Alltag der Menschen orientierte Ernährungsbildung in allen Bildungseinrichtungen kann einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln und nachhaltige Konsumkompetenzen nahebringen. Genuss, Wertschätzung und Ernährungskultur sollten stärker in das Bewusstsein und den Alltag der Verbraucher*innen rücken. Denn erst mehr Wertschätzung von Lebensmitteln ermöglicht einen Einstieg in einen nachhaltigeren Konsum. Für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln sind Kenntnisse über den Weg eines Lebensmittels vom Acker auf den Teller und der Erwerb von Kompetenzen hinsichtlich Einkaufsplanung, Lebensmittelkennzeichnung, Qualität von Lebensmitteln, der Zubereitung von Speisen sowie der Ursachen von Lebensmittelabfällen und Ressourcenverschwendung erforderlich.

Lebensmittelmarketing und Nahrungsmittelindustrie verfügen über umfangreiches Wissen zu Kaufentscheidungen und Konsummustern von Verbraucher*innen, das für ständig neue Bedürfnisse, Werbung und Produktgestaltung genutzt wird. Das gesellschaftliche Wissen in diesem Feld ist dagegen eher bescheiden. Aus Sicht der Verbraucherzentrale NRW besteht in Deutschland großer Forschungsbedarf im Feld des Konsumentenverhaltens. Deshalb gilt es die Verbraucherbildung u.a. mit Längsschnittstudien, Fokusgruppen, Feldexperimenten, Haushaltspanels etc. deutlich zu stärken und mit den Ergebnissen nachhaltige und abfallarme Ernährungsstile zu befördern.

Digitale Lösungen und intelligente Verpackungen

Zukünftig sollen beispielsweise Joghurtbecher mit elektronischen Chips oder Thermo-Zeit-Label ("intelligente" Verpackungen) versehen werden, die von Grün bis Rot anzeigen sollen, wie es um die Haltbarkeit steht. Folien und Verpackungen mit Mikrochips oder Indikatoren können auf einen Frischeverlust oder Unterbrechung der Kühlkette hinweisen. Damit könne jede/r Verbraucher*innen selbst entscheiden wie lange sie/er das Nahrungsmittel verwenden will. Intelligente Etiketten, die speziell für ein Produkt ein Verbrauchsdatum angeben können, sind sinnvoll, doch noch nicht marktreif.

Der Herstellung und der organisatorische Aufwand verursacht zudem zusätzliche Kosten¹⁵, die am Ende die Verbraucher*innen über die Lebensmittelpreise zahlen müssen. Und alle Lebensmittel mit Chips oder Thermo-Zeit-Label zu versehen, um Abfälle zu reduzieren, dafür aber große Mengen nicht recycelbare Chips und Thermo-Labels zu verursachen, bedarf einer Bewertung von Effizienz und Nachhaltigkeit dieser Maßnahme. Die Verbraucherzentrale NRW fordert daher eine unabhängige Beurteilung, welche neuen Risiken damit verbunden sind und inwieweit diese Technologien wirtschaftlich darstellbar sind.

¹⁵ Nach Einschätzung eines Herstellers würden beim flächendeckenden Einsatz von Thermo-Zeit-Labels (Time-Monitor) zwei bis drei Cents Zusatzkosten pro Verpackung entstehen.