

Stellungnahme des
Deutschen Tiefkühlinstituts e. V.

<p>Deutscher Bundestag Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft</p> <p>Ausschussdrucksache 20(10)101-B</p> <p>ö. A. "Lebensmittelverschwendg." 12. Oktober 2023</p>

für die 45. Sitzung des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft

öffentliche Anhörung

zu:

a) Antrag der Fraktion der CDU/CSU
„Lebensmittelverschwendung wirksam verringern -
Lebensmittelspenden fördern“
(BT-Drs. 20/6407)

b) Antrag der Fraktion DIE LINKE.
„Lebensmittelverschwendung durch Wegwerfverbot
von Nahrungsmitteln stoppen“
(BT-Drs. 20/6413)

am Montag, dem 16. Oktober 2023,
11:00 bis 13:00 Uhr

Die an den Deutschen Bundestag übermittelte Ursprungsdatei ermöglichte keine Weiterverarbeitung zu einer barrierefreien Ausschussdrucksache.

Öffentliche Anhörung Deutscher Bundestag, Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft

16. Oktober 2023, 11 – 13 Uhr

zu den Anträgen der CDU/CSU-Fraktion „Lebensmittelverschwendung wirksam verringern – Lebensmittelspenden fördern“ und der Fraktion DIE LINKE „Lebensmittelverschwendung durch Wegwerfverbot von Nahrungsmitteln stoppen“

Sehr geehrte Abgeordnete des Deutschen Bundestages,

sehr geehrter Herr Vorsitzender Färber,

für die Einladung, hier heute als Sachverständige zu Ihnen sprechen zu dürfen, bedanke ich mich sehr.

Das Deutschen Tiefkühlinstitut (*dti*)¹ ist Unterzeichner der Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen zwischen dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und Verbänden der deutschen Landwirtschaft, Ernährungs- und Lebensmittelwirtschaft sowie der Gastronomie und der Hotellerie² (März 2020). Aus diesem Grund und in meiner Eigenschaft als Vorständin von United Against Waste e.V.³ beschäftige ich mich seit Jahren mit der Reduzierung von Lebensmittelverlusten sowie deren Messung in Unternehmen aus Industrie und Gastronomie. Für die Debatte im Ausschuss möchte ich Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Fakten und Maßnahmenvorschläge lenken:

1. Lebensmittelverluste fallen auf allen Stufen der Wertschöpfungskette an und sind zum Teil nicht vermeidbar – Lebensmittelverschwendung hingegen ist in den privaten Haushalten zu beobachten, die den größten Teil weggeworfener Lebensmittel zu verantworten haben.
2. Alle Akteure, unabhängig von der Stufe der Wertschöpfung, können und müssen zur Verringerung der Lebensmittelverluste beitragen – dazu zählt auch der Staat, der die Rahmenbedingungen setzt. Jede und jeder kann Verantwortung übernehmen und sein Handeln ändern.
3. Um erfolgreich das Ziel der Halbierung der Lebensmittelverschwendung bis 2030 anzusteuern, müssen Maßnahmen vor allem an den Ursachen für Lebensmittelverschwendung ansetzen. Sie sollten auf Freiwilligkeit und Aufklärung basieren.
4. Eine wichtige Voraussetzung für die Verringerung der Verluste ist die Erfassung von Daten in den Betrieben. Dazu bedarf es einer einheitlichen Definition und Methodik, die von den Betrieben in der Praxis eingesetzt werden kann. Wer seine Verluste kennt, der kann weiter daran arbeiten, diese zu verringern und seine Prozesse zu optimieren.

¹ <https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/nachhaltigkeit-qualitaet/nachhaltigkeit-tk/lebensmittelverschwendung>

² <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/strategie-lebensmittelverschwendung.html>

³ <https://www.united-against-waste.de/>

5. Die Tiefkühlwirtschaft hat als erste und bisher einzige Branche der Lebensmittelindustrie systematisch erfasste Daten zu Lebensmittelverlusten in Herstellung und Vertrieb vorgelegt. Mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung an der Universität Witten/Herdecke (ZNU) wurde eine wissenschaftlich fundierte Methode entwickelt, mit der Unternehmen erstmals ihre Verluste einheitlich und praxisnah nach internationalen Standards erfassen konnten. Das Thünen-Institut hat die Ergebnisse in seinen Bericht für das BMEL aufgenommen⁴. Der Projektbericht „Check Food Waste“⁵ zeigt, dass die Tiefkühlunternehmen sich bereits stark um Effizienz und Ressourcenschonung kümmern. Von allen fertig produzierten Tiefkühllebensmitteln erreichen im Durchschnitt 99,9 Prozent ihre Bestimmung und gelangen in die Tiefkühltruhen des Lebensmitteleinzelhandels, der Gastronomie oder privater Haushalte. Die Daten für die Jahre 2019 und 2020 zeigen außerdem: Im Durchschnitt werden 95 Prozent der verzehrbaren Rohwaren zu Tiefkühlprodukten verarbeitet. Zu den fünf Prozent Lebensmittelverlusten zählen auch Abfälle wie Gemüse- und Kartoffelschalen und gesetzlich vorgeschriebene Rückstellproben, für die ein menschlicher Verzehr nicht angedacht ist. Insgesamt werden rund zwei Prozent der verzehrbaren Rohwaren, wie z.B. Schälreste, in der Industrie oder zu Tierfutter wirtschaftlich weiterverarbeitet. Der verbleibende Anteil von etwa drei Prozent der verzehrbaren Rohwaren wird zu Abfall, der aber zum Großteil in Biogasanlagen zu Energie umgewandelt wird.
6. Einen ähnlichen Ansatz hat bereits vor zehn Jahren der Verein United Against Waste für die Gastronomie entwickelt – er leitet seit 2021 die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV)⁶ (gefördert vom BMEL und in Zusammenarbeit mit dem Thünen-Institut) und unterstützt gastronomische Betriebe erfolgreich bei der Abfallmessung und der Ursachenanalyse. Bereits 200 Betriebe wurden zertifiziert, die Förderung der KAHV durch das BMEL sollte daher fortgesetzt werden, denn sie trägt Früchte!
7. Diese Beispiele zeigen: Durch Messungen und die Integration von individuellen, freiwilligen Reduktionszielen können Unternehmen ihre Prozesse noch nachhaltiger und zugleich betriebswirtschaftlicher gestalten. Verpflichtende politische Reduktionsziele sind dafür nicht erforderlich – zu unterschiedlich sind die Einsparpotentiale je nach verarbeiteten Rohwaren und hergestellten Lebensmitteln. Jedes Management sollte sich daher eigene Ziele setzen, solide Datengrundlagen sind dafür eine entscheidende Voraussetzung. Die Politik kann dies durch eine einheitliche Methode der Datenerhebung bei Unternehmen fördern, der „Check Food Waste“ steht dazu bereit und ist praktisch erprobt. Die Unternehmen können in ihrer Nachhaltigkeitsberichterstattung über Ergebnisse berichten.
8. Die meisten fertig produzierten Lebensmittel werden in privaten Haushalten weggeworfen! Die Haushalte sehen 40 Prozent ihrer Lebensmittelabfälle selbst als vermeidbar an. Der wichtigste Grund für das Wegwerfen ist der Verderb frischer und zubereiteter Lebensmittel,

⁴ Thünen Working Paper 209, Lebensmittelabfälle und -verluste in der Primärproduktion und in der Verarbeitung, Jones Athai, Manuela Kuntscher, Thomas Schmidt

⁵ <https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/nachhaltigkeit-qualitaet/nachhaltigkeit-tk/pilotprojekt-check-food-waste>

⁶ <https://kahv.de/ueber-uns/>

also Haltbarkeitsprobleme! Falsche Mengeneinschätzungen beim Kochen, Portionieren und Einkaufen sorgen ebenfalls für Lebensmittelverschwendung. Vermeidbare Lebensmittelabfälle setzen sich zu einem hohen Anteil aus schnell verderblichen Lebensmitteln wie Gemüse, Obst und Backwaren zusammen. Das hat eine Studie der GfK für das BMEL nachgewiesen.⁷

9. Tiefkühlprodukte – die in der Studie gemeinsam mit Fertigprodukten und Konserven erfasst wurden – tragen nur mit weniger als sechs Prozent zu den vermeidbaren Lebensmittelabfällen bei. Die lange Haltbarkeit und gute Portionierbarkeit unterstützen also eine nachhaltige und wirtschaftliche Haushaltsführung. Ein höherer Einsatz von Tiefkühlprodukten würde die Lebensmittelverschwendung deutlich verringern. Hier gilt es, in der Verbraucherbildung anzusetzen und über die Vorteile des Schockfrostens aufzuklären.
10. Die Politik sollte anerkennen, dass in der Lebensmittelwirtschaft keine Lebensmittel verschwendet werden, denn jedes Unternehmen hat ein Interesse, die Kosten des Wareneinsatzes möglichst wirtschaftlich zu steuern. Ein Ausbau der Förderung gemeinnütziger Organisationen, die heute bereits große Mengen gespendeter Lebensmittel an bedürftige Menschen weitergeben, ist zu begrüßen. Dafür wäre es hilfreich, auf EU-Ebene jene lebensmittelrechtlichen Vorschriften unter Wahrung der Produktsicherheit zu ändern, die eine Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen behindern. Weiterhin wäre eine dauerhafte EU-gesetzliche Regelung für Entlastungen bei der steuerlichen Behandlung von Sachspenden sinnvoll.

Abschließend möchte ich an Sie appellieren, auf Aufklärung, Eigenverantwortung und wirtschaftliche Vernunft zu setzen und die Betriebe möglichst mit EU-einheitlichen Definitionen und Methoden für die Datenerhebung in der Praxis zu unterstützen und das EU-Monitoring zu verbessern. Weitere bürokratische Auflagen oder Berichtspflichten in Form nationaler Auflagen sind unbedingt zu vermeiden. Die Zusammenarbeit mit den Tafelorganisationen sollte unterstützt und rechtlich erleichtert werden. Die Verbraucherbildung ist ein wesentlicher Schlüssel für weniger Lebensmittelverschwendung.

Berlin, 12. Oktober 2023

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.
Reinhardtstr. 46
10117 Berlin
Lobbyregister-Nr. R001879 des Deutschen Bundestages

Geschäftsführerin:

Dr. Sabine Eichner
Tel.: +49 (0)30 280 93 62-10 - Mail: eichner@tiefkuehlkost.de

⁷ https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/GfK-Analyse-2020-Botschaften.pdf?__blob=publicationFile&v=3