

20. Wahlperiode



# Deutscher Bundestag

Ausschuss für Ernährung und  
Landwirtschaft

## Wortprotokoll der 45. Sitzung

### **Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft**

Berlin, den 16. Oktober 2023, 11:00 Uhr

Berlin, Konrad-Adenauer-Str. 1, Paul-Löbe-Haus

Sitzungssaal: E 200

Vorsitz: Hermann Färber, MdB

## Tagesordnung - Öffentliche Anhörung

zu:



a) Antrag der Fraktion der CDU/CSU

**Lebensmittelverschwendung wirksam  
verringern – Lebensmittelspenden fördern**

**BT-Drucksache 20/6407**

**Federführend:**

Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft

**Mitberatend:**

Rechtsausschuss

Finanzausschuss

Ausschuss für Tourismus

Ausschuss für die Angelegenheiten

der Europäischen Union

Haushaltsausschuss

**Berichterstatter/in:**

Abg. Rita Hagl-Kehl [SPD]

Abg. Christina Stumpp [CDU/CSU]

Abg. Renate Künast [BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN]

Abg. Dr. Gero Clemens Hocker [FDP]

Abg. Peter Felser [AfD]

Abg. Ina Latendorf [DIE LINKE.]

b) Antrag der Abgeordneten Ina Latendorf,  
Dr. Gesine Löttsch, Clara Bünger, weiterer  
Abgeordneter und der Fraktion DIE LINKE.

**Lebensmittelverschwendung durch Wegwerf-  
verbot von Nahrungsmitteln stoppen**

**BT-Drucksache 20/6413**

**Federführend:**

Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft

**Mitberatend:**

Finanzausschuss

Wirtschaftsausschuss

Ausschuss für Umwelt, Naturschutz,

nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz

**Berichterstatter/in:**

Abg. Rita Hagl-Kehl [SPD]

Abg. Christina Stumpp [CDU/CSU]

Abg. Renate Künast [BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN]

Abg. Dr. Gero Clemens Hocker [FDP]

Abg. Peter Felser [AfD]

Abg. Ina Latendorf [DIE LINKE.]



**Hinweise:**

Da im Anhörungssaal nur eine beschränkte Anzahl von Besucherplätzen bereitsteht, werden interne und externe Besucher/innen gebeten, sich im Sekretariat des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft bis spätestens 13. Oktober 2023, 12:00 Uhr, per E-Mail an [el-ausschuss@bundestag.de](mailto:el-ausschuss@bundestag.de) anzumelden.

Externe Besucher/innen werden gebeten, ihr Geburtsdatum anzugeben. Die Geburtsdaten werden vom Polizeilichen Informationssystem (INPOL) überprüft und ausschließlich für die Einlasskontrolle verwendet. Nach Beendigung des Besuchs werden die Daten gelöscht.

Die Anhörung wird per Livestream im Parlamentsfernsehen übertragen und ab 17. Oktober 2023, ca. 14:00 Uhr, in der Mediathek des Deutschen Bundestages abrufbar sein.

Die an der Anhörung teilnehmenden Sachverständigen haben im begründeten Ausnahmefall die Möglichkeit, sich digital zu dieser öffentlichen Sitzung zuschalten zu lassen.

Hermann Färber, MdB  
Vorsitzender



---

Liste der Sachverständigen  
Öffentliche Anhörung am **Montag, dem 16. Oktober 2023,**  
**11:00 bis 13:00 Uhr**

---

Stand: 11. Oktober 2023

**Einzelsachverständige:**

Mourad, Marie (digitale Zuschaltung)

Wohnhas, Nastassja

eingeladen auf Vorschlag  
der Fraktion:

DIE LINKE.

CDU/CSU

**Interessenvertretungen und Institutionen:**

Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V.

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.

Tafel Deutschland e. V.

Verbraucherzentrale Bundesverband e. V.

WWF Deutschland

eingeladen auf Vorschlag  
der Fraktion:

FDP

CDU/CSU

SPD

SPD

BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN



### Mitglieder des Ausschusses

	<b>Ordentliche Mitglieder</b>	<b>Stellvertretende Mitglieder</b>
SPD	Hagl-Kehl, Rita Mittag, Susanne	
CDU/CSU	Damerow, Astrid Färber, Hermann Stumpp, Christina Thies, Hans-Jürgen	
BÜNDNIS 90/ DIE GRÜNEN	Künast, Renate	
FDP	Bodtke, Ingo	
AfD		Janich, Steffen
DIE LINKE.		Mohamed Ali, Amira



Der **Vorsitzende**: Liebe Kolleginnen und Kollegen, meine sehr geehrten Damen und Herren, zu der öffentlichen Anhörung des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft zu den Anträgen unter a) der CDU/(CSU)-Fraktion mit dem Titel „Lebensmittelverschwendung wirksam verringern - Lebensmittelspenden fördern“ auf der Bundestagsdrucksache 20/6407 und unter b) der Fraktion DIE LINKE. mit dem Titel „Lebensmittelverschwendung durch Wegwerfverbot von Nahrungsmitteln stoppen“ auf der Bundestagsdrucksache 20/6413 begrüße ich Sie recht herzlich. Lebensmittel, meine sehr geehrten Damen und Herren, sind ohne Zweifel sehr wertvoll. Sie dürfen aus ethischen, ökologischen und ökonomischen Gründen nicht achtlos verschwendet werden. Und trotzdem landen jährlich rund elf Millionen (Mio.) Tonnen (t) Lebensmittel in Deutschland im Abfall. Von diesen elf Mio. t weggeworfener Lebensmittel entfallen zwei Prozent auf die Primärproduktion, 15 Prozent auf die Verarbeitung, sieben Prozent auf den Handel sowie 17 Prozent auf die Außer-Haus-Verpflegung. Mit 59 Prozent entfällt der größte Anteil jedoch auf die Privathaushalte. Das entspricht rund 78 Kilogramm (kg) pro Kopf. Das Ziel, vermeidbare Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette bis 2030 auf die Hälfte zu reduzieren, ist im Koalitionsvertrag der die Bundesregierung tragenden Fraktionen SPD, BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN und FDP für die laufende Wahlperiode aufgenommen. Die Fraktion der CDU/CSU hat dazu den Antrag „Lebensmittelverschwendung in Deutschland wirksam verringern“ gestellt, um u. a. die kostenlose Weitergabe von Lebensmitteln an die Tafeln und soziale Einrichtungen zu vereinfachen. Weiterhin soll das sogenannte (sog.) *Containern* entweder durch Änderung des Straftatbestands des Diebstahls im Strafgesetzbuch (StGB) straffrei gestellt oder die Haftungsfrage für den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) geklärt werden. Neben nicht mehr genießbaren Produkten werden oft auch solche entsorgt, die noch einwandfrei für den menschlichen Verzehr geeignet wären, jedoch als nicht mehr marktgängig eingestuft oder in Haushalten nicht mehr konsumiert werden. Es stellt sich daher die Frage, welche Mittel geeignet sein könnten, um Lebensmittelabfälle erst gar nicht entstehen zu lassen. Tragen beispielsweise eine bessere Kenntnis der Haltbarkeit von Lebensmitteln bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie rechtliche Er-

leichterungen beispielsweise für Lebensmittelspenden dazu bei? Oder wären projektbezogene, stärkere finanzielle Unterstützungen beim Aufbau notwendiger Infrastruktur für die Lebensmittelspendenannahme dabei hilfreich? Oder eine Ausweitung der Ausnahmeregelung von der Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)-Kennzeichnung für Lebensmittel? Oder könnte es, wie im Antrag der Fraktion DIE LINKE. „Lebensmittelverschwendung durch Wegwerfverbot stoppen“ gefordert wird, anstelle der freiwilligen Selbstverpflichtungen der Wirtschaft ein Wegwerfverbot von noch verzehrfähigen Nahrungsmitteln für Lebensmittelunternehmen eine Möglichkeit zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen sein? Welchen Einfluss hätte eine Verbesserung der Tierhaltung beispielsweise durch eine größere Unterstützung der Landwirtinnen und Landwirte, damit diese ihre Produkte zu kostendeckenden Preisen vermarkten könnten? Zudem stellt sich die Frage, inwieweit regionale Wertschöpfungskreisläufe mit kurzen Lieferketten und verlässlichen Abnahmestrukturen effektive Beiträge zur Abfallvermeidung leisten könnten. Oder wären die Etablierung eines *Monitorings* für die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und die Verbesserung der Datenbasis geeignete Maßnahmen? Der Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft hat in seiner Sitzung am 11. Oktober 2023 einstimmig entschieden, zu diesen beiden Anträgen eine öffentliche Anhörung durchzuführen. Wir möchten heute mit sieben von den Fraktionen benannten Sachverständigen über diese beiden Fraktionsanträge sprechen. Diese Anhörung wird in Präsenz durchgeführt. Eingeladene Sachverständige, denen eine persönliche Anwesenheit in der Sitzung wegen eines begründeten Ausnahmefalls nicht möglich ist, wurde die Möglichkeit der digitalen Zuschaltung in Form eines WebEx-Videoformates angeboten. Von dieser Möglichkeit macht eine Sachverständige Gebrauch. Ich darf zunächst die Sachverständigen begrüßen, die für die heutige öffentliche Anhörung eingeladen worden sind. Als Einzelsachverständige begrüße ich Frau Marie Mourad. Sie ist digital zugeschaltet. Frau Mourad, herzlich willkommen. Ich hoffe, Sie können uns hören. Es gibt ein Zeichen; das scheint der Fall zu sein. Frau Mourad ist (von) *Zero Waste and Sustainability Consultant*. Und ich begrüße auch noch Frau Nastassja Wohnhas von *Too Good To Go GmbH*. Von Interessensvertretungen und In-



stitutionen begrüße ich für den Bundesverband des Deutschen Lebensmitteleinzelhandels (e. V. - BVLH) den Hauptgeschäftsführer Herrn Franz-Martin Rausch, für das Deutsche Tiefkühlinstitut (e. V. - dti) die Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner, für (die) Tafel Deutschland (e. V. - Tafel Deutschland) den Vorsitzenden Andreas Steppuhn, für die (den) Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (vzbv) die Leiterin Team Lebensmittel, Geschäftsbereich Verbraucherpolitik Frau Christiane Seidel und für den WWF Deutschland (WWF) die Referentin für nachhaltige Ernährung und ökologischen Fußabdruck Frau Elisa Kollenda. Seien Sie uns alle ganz herzlich willkommen. Den eingeladenen Sachverständigen wurde jeweils die Abgabe einer schriftlichen Stellungnahme zu den Anträgen der beiden Fraktionen ermöglicht. In diesem Zusammenhang wurden die Sachverständigen auch informiert, dass sie im Vorfeld ihrer mündlichen oder schriftlichen Stellungnahme etwaige finanzielle Interessensverknüpfungen in Bezug auf Gegenstand der Beratungen offenzulegen haben. Alle sieben Sachverständigen haben von der Möglichkeit, eine Stellungnahme einzureichen, Gebrauch gemacht und einer Veröffentlichung auch jeweils zugestimmt. Diese Stellungnahmen sind auf der Internetpräsenz des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft als Ausschussdrucksachen 20(10)101-A bis 20(10)101-G veröffentlicht worden. Als Vertreterin der Bundesregierung begrüße ich an meiner (*rechten*) Seite Frau Ministerialdirigentin Dr. Doris Häberle, Leiterin der Unterabteilung „Ernährung“ im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Frau Häberle, auch Ihnen ein ganz herzliches Willkommen. Als Dolmetscherinnen stehen Frau Isabel Netzeband und Frau Julia Wardetki für die Übersetzung in und aus dem Englischen zur Verfügung. Ich begrüße auch Sie beide. Sie sind nicht hier im Raum, aber ich gehe davon aus, Sie können uns hören. Alles andere wäre sehr schlecht. Zum Verfahren haben wir vereinbart, dass die eingeladenen sieben Sachverständigen nach dieser Begrüßung jeweils Gelegenheit für ein Eingangsstatement von bis zu maximal drei Minuten erhalten, bevor wir in zwei Frage- und Antwortrunden der Abgeordneten zu jeweils 45 Minuten einsteigen. Dabei verteilen sich Frage- und Antwortzeiten auf die Fraktionen pro Runde wie folgt: die SPD 13 Minuten, CDU/CSU 12 Minuten, BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN sieben Minuten, FDP sechs Minuten,

AfD fünf Minuten und DIE LINKE. zwei Minuten. Ich bitte auch die Fragesteller, den oder die Namen des befragten Sachverständigen zu nennen, an den die Frage gerichtet ist. Und bitte achten Sie darauf, dass die den Fraktionen zustehende Zeit für Frage und Antwort eingehalten wird, zumindest nicht überschritten wird. Über die öffentliche Anhörung wird ein Wortprotokoll erstellt werden. Damit für dieses Protokoll eine eindeutige Zuordnung der Rednerinnen und Redner möglich ist, bitte ich die Sachverständigen auf die ihnen jeweils gestellten Fragen erst nach meiner Worterteilung zu antworten und die Mikrofone vor jedem Beitrag an- und nach jedem Beitrag abzuschalten. Das ist nicht, weil ich mich so gerne immer dazwischen reden höre, sondern das ist, dass Ihre Wortbeiträge auch Ihrer Person nachher zugeordnet werden können. Für die physische Teilnahme externer Besucherinnen und Besucher sowie Pressevertretern war, da im Sitzungssaal PLH E 200, in dem wir uns hier befinden, nur eine begrenzte Anzahl von Plätzen zur Verfügung steht, eine vorherige schriftliche Anmeldung per E-Mail erforderlich. Wenn jetzt kein Widerspruch zu erkennen ist, dann starten wir jetzt mit dem Eingangsstatement der sieben Sachverständigen. Ich werde mir erlauben, auf die Einhaltung der drei Minuten-Frist zu achten und gegebenenfalls (ggf.) auch darauf noch einmal hinzuweisen. Und hiermit erteile ich jetzt Frau Mourad das Wort. Frau Mourad bitte schön.

**Marie Mourad:** Dankeschön. Guten Tag. Können Sie mich hören? Wenn mich alle hören können, fange ich dann jetzt an. Prima, vielen Dank. Ich bedanke mich bei Ihnen allen. Ich fühle mich geehrt, die Gelegenheit zu haben, heute hier zu sein und meine Erfahrungen aus meiner Beschäftigung mit dem Thema Lebensmittelverschwendung in Forschung und Beratung mit Ihnen zu teilen. Vor über zehn Jahren habe ich angefangen, an Regulierungsverfahren und an der Umsetzung von Vorschriften zur Verschwendung von Lebensmitteln in Frankreich und Kalifornien mitzuwirken. Im Jahr 2012 stand die französische Regierung an der Spitze eines nationalen Multiakteurs-Pakts gegen Lebensmittelverschwendung, der die freiwillige Selbstverpflichtung beinhaltete, die Lebensmittelverschwendung bis 2025 zu halbieren. Und 2016 verabschiedete Frankreich dann als erstes Land ein speziell gegen Lebensmittelverschwendung gerichtetes nati-



onales Gesetz. Zu dem Gesetz gehören die Verpflichtung für Unternehmen zur Einrichtung von Partnerschaften für Lebensmittelspenden sowie das Verbot der freiwilligen Vernichtung noch genießbarer Lebensmittel. Kalifornien nahm sich dann Frankreich zum Vorbild und führte 2020 eine Spendenpflicht ein. Heute möchte ich mich auf sechs Aspekte konzentrieren, die wir aus diesen Erfahrungen mitnehmen können. Der erste ist, dass das französische Gesetz kein vollständiges Verbot vorsah, jedoch mediale Aufmerksamkeit erregte und damit eine starke Symbolwirkung entfaltete. Auch wenn die für die Kontrolle und Sanktionierung nicht konform handelnder Unternehmen zuständigen Behörden in den sieben Jahren keine Sanktionen verhängt haben, so stigmatisiert das Gesetz doch eher die Unternehmen für deren Lebensmittelverschwendung, als Personen, die versuchen, Lebensmittel zu retten. Eine zweite Lehre hieraus ist, dass wir genauere Daten brauchen, um Fortschritte zu messen. Zur Reduzierung sind auf Unternehmensebene mehr Transparenz und klare, verbindliche Ziele erforderlich. In Frankreich sind die Sektoren Gastronomie und Lebensmittelindustrie jetzt verpflichtet, ihre Lebensmittelverschwendung zu messen und zu reduzieren. Die vorbildlichsten Unternehmen erhalten die Auszeichnung „Null Lebensmittelverschwendung“. Was wir als dritten Aspekt mitnehmen können ist, dass es Synergien zwischen der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung und der Bekämpfung der Lebensmittelunsicherheit gibt. Doch die Weitergabe ist keine magische Lösung. Die Unternehmen tragen die Verantwortung für die Sicherung der Qualität ihrer Spenden, in der Praxis berichten Lebensmittel-Hilfsorganisationen jedoch, dass sie bis zu 20 Prozent der erhaltenen Waren entsorgen müssen, weil die Produkte zu alt oder nicht zum Verzehr geeignet seien. Und das ist problematisch, denn die spendenden Unternehmen erhalten als Ausgleich für diese Spenden sehr hohe Steueranreize. Die vierte Lehre, die wir ziehen können, ist, dass politische Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung zur Schaffung eines neuen Wettbewerbsmarkts für überschüssige Lebensmittel geführt haben. So gibt es zum Beispiel (z. B.) eine breite Palette neuer *Start-Ups*, die Dienstleistungen zur Verbesserung des Verkaufs rabattierter Waren anbieten, sodass es im Ergebnis zu einem Wettbewerb um die Überschüsse kommt und die Menge sowie Qualität der Spenden

abnehmen. Paradoxe Weise haben Initiativen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln neue Einnahmequellen aus überschüssigen Lebensmitteln entstehen lassen, statt die unnötige Produktion von vornherein in Frage zu stellen. Das führt uns zu einer fünften Lehre: Die Wiederverwendung des Überschusses allein ist nicht ausreichend. Um die negativen Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung auf Umwelt und Gesellschaft auf ein Mindestmaß zu reduzieren, sollte der Vermeidung Priorität eingeräumt werden. Eine Lösung bestünde in der deutlichen Erhöhung der Steuersätze auf Lebensmittelabfälle, statt einfach Anreize für Spenden zu schaffen. Mit solchen Steuern könnten Gelder generiert werden, die in Vermeidungsinitiativen fließen könnten, wie z. B. Bildung und Schulungen zur Veränderung sozialer und berufsbezogener Normen. Und schließlich würde ich die Notwendigkeit einer stärker systemischen Transformation der Agrar- und Ernährungssysteme hervorheben. Landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe neigen zur Überproduktion, um damit sicherzustellen, dass sie die strengen Vorgaben großer Einzelhandelsunternehmen, die ihre Erzeugnisse ablehnen könnten, erfüllen.

**Der Vorsitzende:** Frau Mourad, bitte beachten Sie die Redezeit.

**Marie Mourad:** Sie müssen manche Erzeugnisse auf dem Feld lassen. Nur durch eine starke Regulierung der Unternehmensbeziehungen und -praktiken kann man wirklich etwas gegen diese Verschwendung unternehmen, zusammen mit dezidierten Plänen für Lebensmittelsysteme vor Ort mit weniger Zwischenhändlern und einem besseren Zugang zu Lebensmitteln. Abschließend hoffe ich, dass man in den deutschen Vorschriften – neben der Reduzierung von Abfällen – den Fokus auch auf die Qualität und Gerechtigkeit im gesamten Lebensmittelsystem legen wird. Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit. Es tut mir leid, ich habe die drei Minuten überschritten.

**Der Vorsitzende:** Ja, vielen Dank. Es ist auch nicht, weil wir da die Leute ärgern wollen, sondern weil wir nur eine begrenzte Zeit den Saal zur Verfügung haben. Ist nicht böse gemeint von uns, aber es geht jedem so, dass man halt einfach die Zeit einhalten soll. Aber auch herzlichen Dank Frau Mourad an





Sie. Und wir fahren fort. Ich erteile das Wort Frau Nastassja Wohnhas. Frau Wohnhas bitte schön.

**Nastassja Wohnhas:** Vielen Dank. Sehr geehrte Mitglieder des Deutschen Bundestages, sehr geehrte Damen und Herren. Auch von mir vielen Dank für die Einladung zur heutigen öffentlichen Sitzung ja zu den Anträgen der Fraktionen CDU/CSU und DIE LINKE., ja die das wichtige Thema „Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ aufgreifen und entsprechend sehr zu begrüßen sind. Mein Name ist Nastassja Wohnhas und ich bin *Public Affairs* Managerin bei dem inzwischen in 17 Ländern aktiven *Social Impact*-Unternehmen *Too Good To Go*, welches über die gleichnamige App Betriebe, die überschüssige Lebensmittel haben, mit Verbraucher/innen verbindet. Genau. Und vor diesem Hintergrund meiner beruflichen Tätigkeit darf ich heute als Einzelsachverständige zu Ihnen sprechen. Ich möchte zuerst, wie auch bereits von Frau Mourad angesprochen, auf die Datenlage zur Lebensmittelverschwendung eingehen. Hier ist unbedingt eine aktuelle, umfangreiche und aussagekräftige Datenlage zu verschwendeten Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette notwendig und eine zentrale Voraussetzung, um eben passgenaue Lösungsansätze zu finden, was relativ logisch ist, weil: je mehr Daten man zu einem Problem hat, umso bessere und passgenauere Lösungen kann man entwickeln. Und ja ganz konkret sind wir hier auf zuverlässige Daten aus den verschiedenen Sektoren angewiesen. Ich mochte Österreich als Beispiel nennen, wo seit ja diesem Quartal der LEH berichten muss, welche Mengen an Lebensmitteln er vernichtet und welche Mengen an Lebensmitteln er als Sachspenden zur Verfügung stellt. Hier wäre natürlich eine Ausweitung der Berichtspflicht auf weitere Sektoren sinnvoll, um eben die angesprochene umfassende Datenlage auch zu erreichen. Genau, und eine umfassende Berichtspflicht wäre entsprechend auch für Deutschland ja sinnvoll, um eben die derzeit bestehende Wissenslücke zu füllen, die mit Blick auf den tatsächlichen Umfang von Lebensmittelverschwendung leider noch besteht. Genau. In den Fokus möchte ich zudem das im Rahmen der Vereinten Nationen (VN) verabschiedete nachhaltige Entwicklungsziel 12.3 stellen, welches eine Halbierung der Lebensmittelverschwendung auf Einzelhandels- und Verbraucherebene und eine Verringerung

der Verschwendung entlang der Produktions- und Lieferkette bis 2030 vorsieht. Und dem Ziel hat sich ja auch die Bundesregierung verschrieben. Um dieses Ziel allerdings national, aber auch international zu erreichen, ja ist es wichtig, dass die Bundesregierung sich einerseits auf EU-Ebene (Ebene der Europäischen Union) unbedingt dafür einsetzt, dass die dort diskutierten *Food Waste*-Reduzierungsziele nicht hinter denen von der internationalen Gemeinschaft vereinbarten Zielvorgaben zurückbleiben, wie es im derzeitigen Vorschlag der „EU-Kommission“ (im Folgenden: Kommission) der Fall ist. Und gleichzeitig wäre es sinnvoll, auch ja verpflichtende nationale Zielvorgaben je Sektor zu verabschieden, wie es beispielsweise in Frankreich der Fall ist. Hier ist allerdings wichtig, dass diese Reduktionsziele ja nicht nur für die Regierung gelten, sondern ebenfalls auch ja für die in den verschiedenen Sektoren tätigen Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette verbindlich gemacht werden. Und zuletzt noch ein kurzer Hinweis auf die Notwendigkeit der Einhaltung der *Food Waste*-Hierarchie sowie das Potenzial verstärkter Aufklärungsarbeit insbesondere mit Blick auf Haltbarkeitsdaten. Vielen Dank!

**Der Vorsitzende:** Ja, vielen Dank. Und wir fahren gleich fort mit dem BVLH, Herrn Franz-Martin Rausch. Herr Rausch bitte schön.

**Franz-Martin Rausch (BVLH):** Ja, schönen Dank, Herr Vorsitzender. Liebe Mitglieder des Bundestages, sehr geehrte Damen und Herren, auch von meiner Seite vielen Dank für die Einladung. Es wurde eingangs gesagt, in Deutschland fallen jährlich elf Mio. t Lebensmittelverluste an und auf den Handel entfallen darauf sieben Prozent. Der Handel nimmt dieses Thema schon seit vielen Jahren sehr ernst. Und wir haben mit einer Reihe von Maßnahmen in den letzten Jahren erfolgreich daran gearbeitet, auch die Lebensmittelverluste zu reduzieren. Ich will mal zwei, drei Maßnahmen nennen. Es gehört dazu die Optimierung der Prozess- und der Logistik- sowie der Kühlkette. Standard ist inzwischen auch der preisreduzierende Verkauf von Waren mit knappem MHD, der Verkauf von Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern, aber auch z. B. das nachfrageorientierte Auffüllen des Frischeangebots, gerade auch bei Backwaren, dass man eben morgens andere Backwaren anbietet als am Nachmittag.



Und natürlich gehören auch Schulungs- und Informationsmaßnahmen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zum Repertoire. Besonders hervorheben im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung möchte ich die Zusammenarbeit mit den Tafeln oder mit allen gemeinnützigen Organisationen insgesamt. Wie gesagt, mit mehr als 960 Tafeln sind hier Beziehungen zustande gekommen. Wir spenden derzeit etwa 74 000 t Lebensmittel. Und ich denke, gerade auch die Zusammenarbeit mit den Tafeln ist ein ganz wichtiger Schlüssel zum Erfolg der weiteren Reduktion von Lebensmittelverlusten. Insofern würden wir auch begrüßen, wenn die Bundesregierung hier entsprechende Förderprogramme unterstützt. Meine Damen und Herren, die SPD, (BÜNDNIS 90/DIE) GRÜNE(N) und FDP haben im Koalitionsvertrag (für die 20. Wahlperiode) vereinbart, mit allen Beteiligten sich auch noch einmal zusammensetzen, über haftungsrechtliche Fragen, steuerrechtliche Erleichterungen und andere rechtliche Dinge zu sprechen. Das, denken wir, muss noch in dieser Legislatur angegangen werden. Und wie gesagt, wir fordern hier nichts Konkretes, aber wir möchten in Dialog treten, denn wir müssen auch immer natürlich das Thema der Lebensmittelsicherheit mitberücksichtigen. Insofern ist hier das Gesprächsangebot vorhanden. Der deutsche Lebensmittelhandel, wie gesagt, nimmt den Kampf gegen die Nahrungsmittelverschwendung sehr ernst. Sichtbarer Beweis des Engagements ist der Pakt gegen Lebensmittelverschwendung, den 14 Handelsunternehmen und der BVLH mit dem BMEL geschlossen haben. Und mit dieser Übereinkunft folgen die Unternehmen natürlich den Zielen der Agenda 2030 der VN, insbesondere dem Ziel für nachhaltige Entwicklung 12.3. Damit geht der Pakt gegen Lebensmittelverschwendung eine Reihe überprüfbarer Maßnahmen ein. Insgesamt haben wir 40 Wahlpflichtmaßnahmen definiert. Herzstück des Paktes ist die verstärkte Zusammenarbeit mit den Tafeln. Es sollen künftig mindestens 90 Prozent der Geschäftsstandorte des LEH mit den Tafeln zusammenarbeiten. Vielen Dank für die Aufmerksamkeit. Und ich freue mich auf den Austausch.

Der **Vorsitzende**: Ja, vielen Dank. Das war ja eine Punktlandung, was die Zeit angeht. Und wir fahren gleich fort. Für das dti erteile ich das Wort Frau

Dr. Sabine Eichner. Herr Rausch (BVLH), wenn Sie das Mikro(fon) noch ausschalten, dann kann Frau Dr. Eichner (dti) gleich beginnen. Bitte schön.

**Dr. Sabine Eichner** (dti): Ja, sehr geehrte Abgeordnete des Deutschen Bundestages, sehr geehrter Vorsitzender Färber. Hören Sie mich? Ja, vielen Dank ebenfalls für die Einladung, hier heute zu Ihnen sprechen zu dürfen. Lebensmittelverluste fallen auf allen Stufen der Wertschöpfungskette an und sind zum Teil (z. T.) nicht vermeidbar. Lebensmittelverschwendung hingegen ist ein Thema in den privaten Haushalten. Hier ist auch der größte Teil der Verantwortung zu sehen. Aber dennoch, alle Akteure, jeder kann beitragen, Lebensmittelverluste und Lebensmittelverschwendung zu verringern und selbstverständlich auch der Staat durch die Setzung von Rahmenbedingungen. Um das Ziel der Halbierung der Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu erreichen, sollte vor allem an den Ursachen angesetzt werden. Und die Maßnahmen, die getroffen werden, müssen auf Freiwilligkeit und Aufklärung basieren. Angesprochen wurde schon, dass wir einheitliche Definitionen und Methoden brauchen, um Lebensmittelverluste zu erfassen und in den Betrieben eben ein praxistaugliches Instrument zu etablieren, damit die Betriebe diese Daten erheben und sich dann eben auch freiwillig ihre individuellen Reduktionsziele setzen. Denn nur wer seine Verluste kennt, kann seine Prozesse optimieren und kann eben auch nachweisen, wie er zu der Erreichung der Ziele beiträgt. Die Tiefkühlwirtschaft hat in diesem Sinne einen Schritt nach vorne bereits gemacht. Wir haben mit der Universität Witten-Herdecke ein *Tool* erarbeitet, das *Check Food Waste* heißt und das nach den internationalen Standards arbeitet, um eben Lebensmittelverluste in unserer Branche zu erfassen. Was ist das Ergebnis? Wir haben festgestellt, von allen fertigproduzierten Tiefkühllebensmitteln gehen wirklich 99,9 Prozent entweder in den Handel, in die Gastronomie oder eben direkt in die privaten Haushalte, das heißt (d. h.) fertig produzierte Lebensmittel werden nicht weggeworfen. Dennoch gibt es natürlich Verluste im Sinne der Definition des Begriffes. Und zwar ist es so, dass 95 Prozent der verzehrbaren Rohwaren zu Tiefkühlprodukten verarbeitet werden, fünf Prozent aber eben nicht. So, was fällt darunter? Z. B. auch Gemüseschalen, Kartoffelscha-



len oder auch Rückstellproben. Also alles das, was wir für den menschlichen Verzehr eben dann nicht mehr verwenden können. Von den fünf Prozent, die dann sozusagen als *Waste* deklariert werden müssen, gehen noch mal zwei Prozent der Rohwaren in die Weiterverarbeitung, in der Industrie beispielsweise, oder eben in das Tierfutter. Und der verbleibende Anteil von drei Prozent, der ist dann ja Abfall und wird aber auch zum großen Teil in Biogasanlagen wiederum zu Energie verwertet, was ja heute für uns auch sehr wichtig ist. Hinweisen möchte ich auch auf den Verein *United Against Waste*, der durch Unterstützung des Bundesministeriums (für Ernährung und Landwirtschaft), Frau Dr. Häberle (BMEL) weiß das, die Kompetenzstelle ja leiten darf seit 2021 für die Außer-Haus-Verpflegung, und hier auch unterstützt wird vom (Johann Heinrich von) Thünen-Institut. Hier wäre es sinnvoll, die Förderung fortzusetzen. Unsere Erkenntnisse zeigen, Messungen und freiwillige Reduktionsziele funktionieren, auch Investitionen in moderne Technik könnte helfen. Und auch hier kann die Bundesregierung natürlich unterstützen, wenn sie entsprechende Investitionsprämien eben anbieten würde. Beim Verbraucher sehen wir definitiv noch Aufklärungspotenzial in Sachen auch Tiefkühlung, weil nachweislich die Produkte eben auch im Haushalt kaum weggeworfen werden. Und hier kann auf jeden Fall vielleicht auch durch Kooperation mit Verbraucherzentralen und anderen Organisationen noch einiges erreicht werden. Ja insofern, glaube ich, gibt es noch Potenzial in der Aufklärung. Bezüglich der Spenden schließe ich mich dem Vorredner an und danke.

**Der Vorsitzende:** Ich möchte jetzt nicht unterbrechen, aber wir haben ja nachher noch Zeit, in den Frage-/Antwort-Runden auf das eine und andere einzugehen. Vielen Dank Frau Dr. Eichner (dti). Und für die Tafel Deutschland erteile ich das Wort Andreas Steppuhn. Herr Steppuhn bitte schön.

**Andreas Steppuhn** (Tafel Deutschland: Ja, sehr geehrter Herr Vorsitzender, meine Damen und Herren Abgeordnete. Als neuer Vorsitzender von Tafel Deutschland mache ich gerne persönlich davon Gebrauch, heute hier zu den Themen Stellung zu nehmen. Und ich will in der Kürze der Zeit mich auch nicht lange bei der Vorrede aufhalten. Uns geht es als Tafel Deutschland darum, dass wir unsere Infra-

struktur weiter ausbauen. Die Tafeln in Deutschland arbeiten überwiegend spendenfinanziert. Und wir erhalten oft nur projektbezogene Förderung mit Bundesmitteln. Eine finanzielle Unterstützung darüber hinaus wurde bisher vom Bund nicht ermöglicht. Die größtenteils auf Ehrenamtlichkeit basierende Tafel-Arbeit in Deutschland stößt hier an Belastungsgrenzen, auch durch eine immer höher werdende Kundenzahl. Immer wieder müssen wir auch aufgrund fehlender Kühl- und Lagerkapazitäten sowie begrenzten Transportkapazitäten gespendete Waren ablehnen. Und das gilt insbesondere auch für Tiefkühlkost. Um Lebensmittelverschwendung nachhaltig zu reduzieren, ist es unserer Erfahrung nach deshalb nicht zielführend, den Handel zu verpflichten, Überschüsse zu spenden und dabei nicht zu bedenken, dass lebensmittelrettende Organisationen wie die Tafeln dafür eine entsprechende Infrastruktur benötigen. Und wir sind deshalb auch dafür, dass wir Unterstützung einfordern zur strukturellen Finanzierung der Tafel-Arbeit, um sicherzustellen, dass überschüssige Lebensmittel durch Tafeln auch flächendeckend tatsächlich gerettet werden können und wir somit also auch dafür sorgen können, dass diese Lebensmittel bei den armutsbetroffenen Menschen dann auch ankommen. Zu dem Thema „MHD“ will ich ausführen, wir haben die Situation, Lebensmittel dürfen rechtlich gesehen generell auch über das MHD hinaus in Verkehr gebracht werden. Es herrscht aber jedoch oft Unsicherheit über den Umgang mit sog. MHD-Wa-re. Auch hier sind Aufklärungskampagnen weiter notwendig - und am besten natürlich schon in der Schule. Es gibt viele Unternehmen, die gerne spenden würden, aber in keine rechtliche Bedrängnis kommen wollen bezüglich der Produkthaftung. Und deshalb gibt es also viele Unternehmen, die also eher vernichten, als ein Risiko einzugehen, diese Ware dann tatsächlich auch den Tafeln auch zuzuleiten. Diese Argumentation begegnet uns des Öfteren und immer wieder. Es ist aus unserer Sicht sinnvoll, steuerliche Anreize für das Spenden von Lebensmitteln zu schaffen. Dies muss für die gesamte Wertschöpfungskette, von Erzeugern über Produktion bis zum Handel, gelten. Und Italien hat hier aus unserer Sicht beispielsweise bereits vor Jahren ein entsprechendes „Gute-Samariter-Gesetz“, das dort so genannt wird, geschaffen, um also auch dort Lebensmittel, nicht mehr zu vernichten, sondern, dass es tatsächlich



gelingt, Lebensmittel zu retten. Und wir haben in der Tat die Situation, dass die Lebensmittelpenden also in den Supermärkten, Discountern vor Ort weniger werden. Das hat etwas mit Digitalisierung zu tun, das hat etwas mit Warenhaltung zu tun. Das kritisieren wir auch nicht. Aber wir sehen noch große Potenziale, insbesondere in den Bereichen, also wo Großpenden den Tafeln zur Verfügung gestellt werden. Aber da geht es immer um Infrastruktur, da geht es also auch um Transporte. Und das verursacht enorme Kosten. Und das können Freiwilligenorganisationen nur mit Spenden nicht leisten. Herzlichen Dank für die Aufmerksamkeit.

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank Herr Steppuhn (Tafel Deutschland). Und für den vzbv e. V. erteile ich das Wort Christiane Seidel. Frau Seidel bitte schön.

**Christiane Seidel** (vzbv): Sehr geehrte Mitglieder des Deutschen Bundestages, sehr geehrter Herr Vorsitzender, auch ich bedanke mich ganz herzlich für die Möglichkeit, zu den beiden Anträgen Stellung nehmen zu können. Kurz zum vzbv e. V. Der vzbv e. V. ist die Dachorganisation der 16 Verbraucherzentralen und weiterer verbraucherpolitischer Verbände. Und das Thema Lebensmittelverschwendung beschäftigt die Verbraucherzentralen seit mehreren Jahren schon sehr intensiv. Die Verbraucherzentralen führen mehrere *Workshops* zu dem Thema durch, organisieren Veranstaltungen und stellen auch umfangreiches Informationsmaterial zu dem Thema zur Verfügung. Wir begrüßen es daher sehr, dass das Thema weiter auf der politischen Agenda steht, denn die Zahl der Lebensmittelabfälle soll bis 2030 halbiert werden. Um das zu erreichen, braucht es einen Mix aus ambitionierten Maßnahmen. Und dafür brauchen wir zuallererst systematische Analysen. Es wurde bereits schon erwähnt. Denn wir müssen zuerst wissen: Wo entstehen Lebensmittelabfälle und wie können wir sie dann effektiv bekämpfen? Auf dieser Grundlage sollten dann politische Maßnahmen bewertet und priorisiert werden. Im Rahmen des Dialogforums wurden Handlungsempfehlungen für die Außer-Haus-Verpflegung erarbeitet. Ein Marktcheck der Verbraucherzentralen zeigt jedoch, dass diese Handlungsempfehlungen nur von einigen Restaurants und auch nicht flächendeckend umgesetzt

wurden. D. h., um die Umsetzung von den Maßnahmen auch zu gewährleisten, braucht es Reduktionsziele, die branchenspezifisch und verbindlich formuliert werden. Auch die Zielerreichung sollte regelmäßig überprüft werden. Das kann z. B. im Rahmen eines *Monitorings* passieren. Dafür brauchen wir, und das wurde auch schon erwähnt, einheitliche Erhebungsmethoden. Auch die fehlen bislang. Und das muss auch definiert werden, was sind vermeidbare Lebensmittelabfälle, was sind eben nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle. Und ein solches *Monitoring* sollte auch die gesamte Wertschöpfungskette umfassen. Eine unabhängige Kompetenzstelle kann damit beauftragt werden, diese verbindlichen Reduktionsziele auszuarbeiten und auch die Generierung von robusten Daten zu steuern; denn auch diese brauchen wir. Auch die Anpassung der Regelung zum MHD werden immer wieder diskutiert. Studien zeigen jedoch, dass das MHD von den Verbraucher/innen in der Regel (i. d. R.) gut verstanden wird. Nur fünf Prozent der privaten Lebensmittelabfälle entstehen in den privaten Haushalten aufgrund der Überschreitung des MHDs. Und statt neue Kennzeichnungsregelungen zu schaffen, die dann auch wieder am Markt eingeführt werden müssen, brauchen wir transparente Regelungen und nachvollziehbare Kriterien, die für das MHD gelten: also wie wird das MHD festgesetzt? Das ist momentan nicht weiter bestimmt. Das liegt zum großen Teil im Ermessen der Unternehmen. Und das MHD sollte auch so festgesetzt werden, dass die Mindesthaltbarkeit voll ausgeschöpft wird. Ein Wegwerfverbot für nicht verkaufte Lebensmittel, aber die noch genusstauglich sind, kann dazu beitragen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Es sollte jedoch die gesamte Wertschöpfungskette umfassen, von der Erzeugung bis zur Verarbeitung, denn hier gibt es noch wichtige Einsparpotenziale. Soziale Einrichtungen sollten nicht in diese Lage versetzt werden, Probleme zu lösen, die woanders entstanden sind. Sie müssen über die Ausstattung und die Infrastruktur verfügen, um die Lebensmittel dann auch fachgerecht lagern, verarbeiten und abgeben zu können. Danke.

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank. Und den Abschluss in der Runde macht für den WWF Frau Elisa Kollenda. Frau Kollenda bitte schön. Sie haben das Wort.



**Elisa Kollenda (WWF):** Danke schön. Sehr geehrte Abgeordnete, sehr geehrte Damen und Herren, vielen Dank für die Einladung des WWF und auch die Möglichkeit, hier heute Stellung zu nehmen. Wissenschaftler/innen gehen davon aus, dass wir, wenn wir unsere Erde, wie wir sie jetzt behandeln, weiter behandeln, sie für uns nur noch 60 Ernten zur Verfügung hat. Es ist also gerade besonders wichtig, dass wir diese Ernten so gut wie möglich nutzen und unsere Ressourcen, die dort hineinfließen, gut schützen. Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist dabei eine *Low Hanging Fruit* mit sehr vielen verschiedenen Vorteilen und Gewinnen. Es ist deshalb besonders erfreulich, dass heute zwei Anträge hier diskutiert werden, die dieses Ziel verfolgen, und diese beiden (Anträge) aus sehr unterschiedlichen politischen Lagern kommen. Dass wir in diesem Bereich mehr Fortschritt erzielen, wünscht sich auch die Bevölkerung. Wir als WWF haben vor einem Monat ungefähr eine Umfrage in Auftrag gegeben, die zum Ergebnis hatte, dass 72 Prozent der Bevölkerung findet, dass die Bundesregierung noch nicht genug tut, um Lebensmittelverschwendung vom Acker bis zum Teller zu reduzieren. Gleichzeitig wird das Thema aber auf der politischen Agenda schon seit zehn Jahren diskutiert. Die Kampagne „Zu gut für die Tonne!“ wurde im Jahr 2012 ins Leben gerufen. Wir finden, dass die Maßnahmen, die seitdem umgesetzt wurden, auf jeden Fall wichtige und richtige Schritte waren. Diese Kampagne hat Aufklärungsarbeit geleistet. Es wurden Dialogforen ins Leben gerufen, die Zielvereinbarungen erreicht haben in den Sektoren Außer-Haus-Verpflegung und Groß- und Einzelhandel. Unsere Sorge ist aber: was passiert mit den anderen Sektoren? Wir brauchen Lösungen, die die ganze Lieferkette abdecken. Die Dialogforen der Landwirtschaft und der Verarbeitung sind aber ins Leere gelaufen und haben keine Zielvereinbarungen erreicht. Unsere Sorge ist dabei auch, dass diese lückenhafte Abdeckung der Lieferkette zu Verschiebungen der Verschwendung führen kann. Wir brauchen deshalb jetzt einen klaren gesetzlichen Rahmen, der Verbindlichkeit schafft, die Unternehmen aber auch dabei unterstützt, das Ziel der Halbierung der Verschwendung, was ja auch das politisch gesetzte Ziel ist, systematisch zu erreichen. Unserer Meinung nach braucht es dafür drei konkrete Maßnahmen: zum einen Reduktionsziele, die die ganze Lieferkette abdecken und die eine Nut-

zungshierarchie verfolgen. Uns ist es dabei besonders wichtig, dass die Vermeidung an erster Stelle steht. Es gibt ja z. B. in Frankreich, oder was auch jetzt in dem Antrag der LINKEN diskutiert wird, einen Wegwerfstopp. Da liegt der Fokus aber sehr stark auf der Umverteilung der Überschüsse. Wir möchten als WWF, dass diese Überschüsse erst gar nicht entstehen. Das Zweite, was auch schon angesprochen wurde, ist eine Berichtspflicht für Unternehmen. Wir haben vor allem auf den frühen Stufen der Lieferkette ein Problem mit der Datenunsicherheit. Derzeit werden Vorernteverluste und Ernteverluste gar nicht erst in der Statistik erfasst, sowohl auf nationaler Ebene als auch auf EU-Ebene. Wenn man das messen würde, wäre ein viel größerer Anteil der Verschwendung schon auf der Landwirtschaft sichtbar. Hier muss das politische Augenmerk stärker hingelenkt werden. Als dritte Maßnahme brauchen wir eine sektorübergreifende Kompetenzstelle, die die Unternehmen entlang der Lieferkette zum einen dabei unterstützt, eine Analyse zu machen und ihre Maßnahmen umzusetzen, aber auch bei der Datenerfassung, damit die Verschwendung transparenter wird. Danke schön.

**Der Vorsitzende:** Ja, vielen Dank für Ihre Eingangsaussagen. Und wir starten sogleich in die erste Frage-/Antwort-Runde. Das Wort hat die (Fraktion der) SPD. Kollegin Rita Hagl-Kehl bitte schön.

**Abg. Rita Hagl-Kehl (SPD):** Sehr geehrter Herr Vorsitzender, meine Damen und Herren Sachverständigen. Zunächst einmal herzlichen Dank, dass Sie heute gekommen sind und uns hier unterstützen bei dieser wichtigen Aufgabe, die wir hier als Politik auch, glaube ich, zu erledigen haben, mit Ihnen zusammen. Meine erste Frage geht an die Tafel, Herr Steppuhn. Erst einmal herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Ernennung und dass Sie dieses Amt übernommen haben auch. Aber inwiefern, Sie haben da schon etwas angesprochen, inwiefern würde uns interessieren, wir die staatliche Unterstützung noch mal ausbauen sollten? Sie nennen ja in Ihrem Bericht auch, also z. B. die Steuer für die Fahrzeuge. Aber Sie haben bestimmt noch konkretere Forderungen an uns als Politik, wie wir das eben noch ausbauen sollen und was wir tun können, damit Sie eben wirklich hier noch besser die Ehrenamtlichen unterstützt werden, damit die Weitergabe der Lebensmittel erfolgt.



**Andreas Steppuhn** (Tafel Deutschland): Ja, vielen Dank ...

Der **Vorsitzende**: Herr Steppuhn (Tafel Deutschland) bitte schön, Sie haben – es ist nur fürs Protokollerstellen – das Wort, bitte schön.

**Andreas Steppuhn** (Tafel Deutschland): Ja, herzlichen Dank. Gerne will ich die Fragen beantworten. Ich beginne vorne. Ich habe es ja vorhin schon mal kurz angesprochen. Die Frage, dass (also auch) wir immer weniger Lebensmittel, was wir wie gesagt nicht kritisieren, direkt also von den Supermärkten und Discountern bekommen, bedeutet für uns, dass wir uns stärker auf Großspenden aus Überproduktionen oder auf Ware, die nicht mehr in den Handel gelangt, dann (also) auch konzentrieren. Und hier entsteht natürlich das Thema, dass wir (also) auch Ware zwischengelagern müssen, dass wir Ware einlagern müssen, dass Waren transportiert werden müssen, damit sie bei den Tafeln dann vor Ort dann auch tatsächlich angelangt. Das stellt (also auch) die Tafeln vor große Herausforderungen, auch finanzieller Art. Und das sind also Themen, wo wir natürlich sagen, dass wir insbesondere, das ist auch angesprochen worden von meinen Vorrednern, also es gibt z. B. Tiefkühlware, die wir viel mehr noch retten möchten. Und das geht aber nur, wenn auch die Tafeln vor Ort entsprechende Tiefkühlrichtungen haben, Tiefkühlschränke, damit man die dort auch einlagern kann, damit also die Ware nicht gleich (also auch) auftaut. Und auch Tiefkühltransporte sind also viel, viel teurer. Und das würde uns natürlich helfen, wenn wir hier (also) eine Unterstützung hätten, auch diese Lebensmittel zu retten, damit wir insbesondere auch in den Zeiten, wo also weniger gespendet wird also an normalen Waren, wir dann auch einen Ausgleich dann auch schaffen könnten für Ware, die uns dann (also auch) fehlt. Im Sommer, weiß man, hat man (also auch) viel Obst, was auf dem Markt ist, viel Gemüse und im Winter wäre für uns natürlich also dann eher dann auch Tiefkühlkost dann zu verwenden, aber das muss dann natürlich (also auch) zwischengelagert werden. Was für uns ein weiteres großes Thema ist, es ist angesprochen worden, Frau Abgeordnete, Ihre Frage, also wir haben das mal auch ausgerechnet, was (also) uns (also auch) alleine an steuerlichen Belastungen, also für Autos, die für die Tafeln unterwegs sind, im Mo-

ment (also auch) dort, (also auch) tatsächlich dann (also auch) entstehen. Und wir haben mal ausgerechnet, dass also 970 Tafeln in Deutschland also i. d. R. durchschnittlich drei Autos haben. Manche haben nur ein Auto, aber es gibt auch welche, die haben zehn, 20 in den großen Städten. Und dann kommen wir insgesamt (also auch) auf 3 000 Autos, die für die Tafeln in Deutschland unterwegs sind. Und ein Sprinter bis 3,5 t macht eine Belastung von 210 Euro im Jahr aus an Steuern. Bei einem 7,5 t-LKW (Lastkraftwagen) sind das schon 285 Euro pro Jahr. Und wenn wir das mal hochrechnen auf 3 000 Fahrzeuge, sind wir bei 630 000 Euro an Steuerbelastung, also nur damit die Tafelfahrzeuge (also auch) ihre Fahrten dann (also auch) erledigen. Und das wird durch Spenden auch aufgebracht. Und dieses Geld fehlt dann auch an anderen Stellen. Und das ist für uns natürlich schon auch eine Frage. Wenn wir da zu einer Entlastung kommen würden, dass z. B. Tafel-Fahrzeuge also dann also keine Steuern zahlen müssten, auch als gemeinnützige Organisation, dann würde dieses Geld (also auch) direkt den Tafeln dann auch zur Verfügung stehen (also auch) für andere Aufgaben. Und was auch noch dazukommt: wir werden ja ab 1. Januar (Juli) 2024 eine Maut in Deutschland bekommen, die umgesetzt wird. Auch das wird also zu zusätzlichen Belastungen (also auch) führen, weil eben auch Tafel-Fahrzeuge nach der aktuellen gesetzlichen Situation dann (also auch) diese Maut dann (also auch) bezahlen müssen, wenn sie diese Straßen dann (also auch) entsprechend dann (also auch) nutzen. Ich will einen weiteren Punkt ansprechen, der uns sehr helfen würde. Ich habe vorhin in meinen Ausführungen angesprochen dieses italienische Modell, das Samariter-Modell. Also, dort werden z. B. Tafeln als Endverbraucher definiert, was also Unternehmen z. B. vor potenziellen Klagen schützt, wenn man (also auch) Ware dann (also auch) herausgibt. Und dort ist also irgendwann am Ende der Kette mal irgendwas dann (also auch) nicht gut. Und das sind dann schon Themen, also wo wir sagen, also gucken Sie sich bitte auch dieses Gesetz mal (also auch) in Italien an. Und dort kann man also, glaube ich, auch eine Menge lernen, was (also auch) Tafeln dort für Möglichkeiten haben. Dort heißt es nicht Tafeln, aber vergleichbare Einrichtungen. Und das zunächst also zu Ihren Fragen. Danke schön.



Der **Vorsitzende**: Vielen Dank. Und das Wort hat wieder Kollegin Rita Hagl-Kehl. Bitte schön.

Abg. **Rita Hagl-Kehl** (SPD): Danke schön. Meine zweite Frage geht an den vzbv. Ich würde Sie bitten, dass Sie uns vielleicht erklären, wie eben die Sicherungs- und Haftungsrisiken bei der Weitergabe noch verzehrfähiger Lebensmittel eben an die Spendenorganisationen geregelt werden kann. Sie haben da ja auch Expertise drin.

Der **Vorsitzende**: Ja, Frau Seidel (vzbv), die Frage ging an Sie. Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Christiane Seidel** (vzbv): Ja, vielen Dank. Also klar ist auf jeden Fall, Handel und auch Industrie dürfen nur sichere Lebensmittel weitergeben. Also sicher heißt hier in dem Fall, sie müssen unbedenklich sein und genusstauglich sein, von ihnen darf keine gesundheitliche Gefahr ausgehen. Das ist die lebensmittelrechtliche Verantwortung, die eben Handel und Industrie hier haben. Und auch Lebensmittel, die über dem MHD sind, dürfen i. d. R. noch abgegeben werden. Auch hier muss der Handel dann sicherstellen, dass sie eben noch genusstauglich sind, dass sie einwandfrei sind. D. h. aber auch, die Grundsätze der Lebensmittelhygiene müssen von allen Beteiligten sichergestellt werden. Also alle Beteiligten müssen ihr Personal entsprechend schulen, sie müssen die Infrastruktur haben, um die Lebensmittel auch fachgerecht lagern, transportieren zu können. Und sie müssen auch Eigenkontrollen durchführen. Also alle Ansprüche der Lebensmittelhygiene müssen von allen beachtet werden. D. h., auch gemeinnützige Organisationen gelten, wenn sie Lebensmittel abgeben, als Lebensmittelunternehmer im Sinne des (i. S. d.) Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFBG). Eine grundsätzliche Haftung lässt sich hier nicht ausschließen. Auch Spenderorganisationen sind haftbar, wenn diese Lebensmittel eben nicht mehr genießbar sind. Sie müssen selber prüfen, wenn die Lebensmittel das MHD überschritten haben, sind sie noch genusstauglich. Gleichwohl sollten aus unserer Sicht jedoch auch Lösungen erarbeitet werden, die es den Organisationen erleichtern, Lebensmittel abzugeben. Das wurde in einigen Bundesländern schon getan mit Leitlinien der Lebensmittelüberwachung, mit Leitlinien für Organisationen, woran erkenne ich die Sicherheit eines Produktes,

produktspezifischer Natur, wenn das MHD schon überschritten ist. Und auch gesetzliche Klarstellungen, wer ist ein Lebensmittelunternehmer, können hier durchaus auch mehr Klarheit und mehr Verlässlichkeit bringen, um den Unternehmen dann auch ihre Tätigkeit zu erleichtern. Genau.

Der **Vorsitzende**: Ja, vielen Dank.

Abg. **Rita Hagl-Kehl** (SPD): ... *(ohne Mikrofon)*

Der **Vorsitzende**: Ja, ja, das sind insgesamt 13 Minuten (für die Fraktion der SPD). Die muss man nicht ausschöpfen.

Abg. **Rita Hagl-Kehl** (SPD) *(schmunzelt)*: Gut, aber dann nutze ich die Gelegenheit und frage noch auch mal in eine andere Richtung nach. Auch wieder an Sie, Frau Seidel (vzbv). Gerade wenn es ums MHD geht, das haben Sie ja geschrieben, es sind nur fünf Prozent; aber worin liegen dann trotzdem die Ursachen, dass das Meiste in den Privathaushalten eigentlich weggeworfen wird? Und wie kann man das eigentlich noch verbessern? Was haben Sie da als vzbv? Sie sind ja an den Menschen dran.

Der **Vorsitzende**: Ja, vielen Dank. Frau Seidel (vzbv), die Frage ging an Sie. Bitte schön.

**Christiane Seidel** (vzbv): Unserer Erkenntnis nach sind die häufigsten Gründe dafür, dass Lebensmittel weggeworfen werden, die falsche Lagerung oder auch die zu lange Lagerung. Das betrifft vor allem Obst und Gemüse, die eben gar kein MHD tragen. Und hier kann es eben auch helfen, mit einer genaueren Speiseplanung zu arbeiten. Das machen die Kolleginnen und Kollegen in den Verbraucherkonzentralen. Die stellen eben Material zur Verfügung, Planungshilfen zur Verfügung, gehen in die Schulen, führen dort *Workshops* durch, um dann eben die Menüplanung zu erleichtern. Aber das MHD hat da eben einen relativ geringen Anteil. Aber auch im Handel könnte man sich schon überlegen, wie kann man es den Verbraucher/innen erleichtern, Sachen besser zu lagern, indem z. B. Obst und Gemüse ohne Blattwerk angeboten wird, weil das trägt eben auch zu einem schnelleren Verwelkungsprozess bei, also Brokkoli beispielsweise ohne Blattwerk anzubieten oder auch Lebensmittel nicht verpackt anzubieten, sondern als lose Ware. Da



kann man sich als Verbraucher/in besser überlegen, wie viel brauche ich eigentlich? Und dann kann man das bedarfsgerechtere Einkaufen auch vereinfachen, also nicht den Blumenkohl oder Brokkoli nach Stückzahl zu verkaufen, sondern eben nach kg, also nach Gewicht zu (ver)kaufen. Dann kann man sich überlegen, brauche ich ein größeres Produkt, brauche ich ein kleineres Produkt? Also, ich glaube, da sind sowohl auf Seiten der Verbraucher/innen noch Möglichkeiten, aber auch auf Seiten des Handels und der Industrie, auch was Verpackungsgrößen angeht oder auch in der Gastronomie, dass man eben das Angebot an Mitnehm-Ware, diese sog. *Doggy Bags*, ausbaut. Da gibt es ja die Handlungsempfehlung, aber wenn man die eben auch noch umsetzen würde, wäre das noch umso besser.

**Der Vorsitzende:** Ja, vielen Dank. Ist noch eine Frage oder sollten wir es in die zweite Runde mitnehmen?

Abg. **Rita Hagl-Kehl** (SPD): Könnte ich noch die gleiche Frage an *Too Good To Go* eigentlich weitergeben? Weil, das ist ja auch, also Sie machen ja auch sehr viel Aufklärungsarbeit. Vielleicht erklären Sie uns da noch ein bisschen was dazu.

**Der Vorsitzende:** Bitte schön, Sie (Frau Wohnhas) haben das Wort.

**Nastassja Wohnhas:** Danke schön. Ja, also ich glaube, da gibt es verschiedene Ansätze. Mein Arbeitgeber *Too Good To Go* informiert insbesondere über die sozialen Medien dazu, wie Lebensmittel gelagert werden können. Also, wo lagere ich sie im Kühlschrank oder wie lagere ich sie - keine Ahnung, Bananen besser aufhängen als hinlegen. Genau das Gleiche macht ja die Verbraucherzentrale auch. Aber natürlich haben wir alle nur eine bestimmte Reichweite. Daher ja wäre es natürlich sinnvoll – da (ist jetzt vielleicht hier gar nicht), sind Sie hier gar nicht die richtigen Ansprechpartner/innen – aber ja, dass das Thema Lebensmittelverschwendung eben auch in die Bildungspläne aufgenommen wird und schon ja in den Schulen dazu gelehrt wird und ja die Kinder schon in der Schule lernen, wie viel Wert hat ein Lebensmittel und wie lagere ich es richtig, was kann ich gegen Lebensmittelverschwendung unternehmen. Und

gleichermaßen vielleicht ein Beispiel, was wir noch als Unternehmen machen: Wir haben eine Initiative, die nennt sich „Oft länger gut“. Da drucken Unternehmen, die freiwillig daran teilnehmen, neben dem MHD ein kleines *Label* auf. Da steht drauf „Schauen, riechen, probieren, Sinne nutzen“, um herauszufinden, ob die Lebensmittel länger gut sind. Je nachdem, wie viel Platz ist, ist die Aufschrift begrenzter oder eben ein bisschen umfassender. Genau, und das gibt dann nochmal den Anreiz, dass man eben nochmal schaut, selbst wenn das MHD überschritten ist, die eigenen Sinne zu nutzen, ob man das Lebensmittel vielleicht doch noch länger nutzen kann und ob es vielleicht doch noch gut ist. Genau, vielen Dank.

**Der Vorsitzende:** Ja, vielen Dank, Frau Wohnhas. Und die (Fraktion der) SPD nimmt die übrige Zeit mit in die zweite Runde. Und dann fahren wir fort mit der Fraktion (der) CDU/CSU. Und das Wort hat Kollegin Christina Stumpp bitte schön.

Abg. **Christina Stumpp** (CDU/CSU): Guten Morgen, meine sehr verehrten Damen und Herren, herzlichen Dank für Ihre Ausführungen, für Ihre Eingangstatements. Wir sind uns im Ziel einig, wir möchten alle Lebensmittelabfälle vermeiden. Wir unterscheiden uns mit dem Weg dorthin, dass es da unterschiedliche Möglichkeiten gibt, wie wir das Ganze machen. Und deswegen bin ich Ihnen dankbar, dass Sie heute der Einladung gefolgt sind und dass wir hier einfach auch das Thema erörtern können. Meine erste Frage geht an Frau Wohnhas von *Too Good To Go*. Sie hatten ja sehr ausdrücklich geschildert, wie Sie tätig sind. Sie sind in 17 Ländern ja aktiv. Und da würde mich einfach interessieren, Ihr Schwerpunkt liegt eher auf Großstädte, wie denn einfach auch der Unterschied zwischen Großstadt und ländlicher Raum gegeben ist, was Sie tun, dass sie im ländlichen Raum auch weiter fortdrängen und wie im Endeffekt auch das Verhalten ist Gastronomie – LEH, wie da die Beteiligung auch ist. Das wäre die Frage eins gewesen. Die Frage zwei: Gibt es eine gleichzeitige Kooperation von Supermärkten mit Tafeln, Sozialorganisationen, *Too Good To Go* oder entscheidet sich der Handel hier i. d. R. immer für das eine oder für das andere? Und die letzte Frage, die dritte Frage: Wie ist Ihre Einschätzung bezüglich des aktuellen Umgangs der Verbraucherinnen und Verbraucher mit Haltbar-





keitsdaten? Was wäre aus Ihrer Sicht eine sinnvolle Maßnahme, um mehr Transparenz insbesondere im Blick auf das MHD zu schaffen? Haben Sie da einfach auch schon Auswertungen und einfach auch eine dementsprechende Meinung, was Sie uns da mitgeben könnten?

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank. Beide Fragen gingen an Frau Wohnhas. Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Nastassja Wohnhas**: Ja, vielen Dank. Genau. Erstmal zu der Frage ja nach dem Angebot im ländlichen Raum. Das ist jetzt ein bisschen, wenn man darauf schaut, wenn ein Unternehmen quasi in den Markt eintritt, macht es natürlich Sinn, erst mal auf die Ballungsräume zu gehen. Also das ist bei *Too Good To Go* genauso wie z. B. bei anderen Lieferdiensten, sage ich jetzt mal. Man setzt erstmal da an, wo man irgendwie ja viele Betriebe auf einmal erreichen kann. Das haben wir bei *Too Good To Go* so gemacht, sind aber natürlich sehr daran interessiert, auch in den ländlichen Raum weiter vorzudringen. Also ich glaube, Nutzerinnen und Nutzer, die die App schon länger ja benutzen, die haben schon festgestellt, dass sich das Angebot ja entsprechend angepasst hat. Aber es ist nach wie vor so, natürlich, dass in Ballungsräumen mehr Betriebe mitmachen und mit *Too Good To Go* Lebensmittel retten. Nichtsdestotrotz setzen wir als Unternehmen einen Fokus darauf, das ja insbesondere im kommenden Jahr zu versuchen, auszuweiten und dass ja Betriebe auch im ländlichen Raum teilnehmen. Also es hat, glaube ich, nichts damit zu tun, dass die Betriebe in Ballungsräumen eher mit uns zusammenarbeiten möchten als im ländlichen Raum, sondern eher, dass wir auch unsere Vertriebsstrategie bisher eher auf Ballungsräume fokussiert haben. Genau. Und da, ja, da ist auf jeden Fall noch Luft nach oben. Und ja zu der zweiten Frage, ob es ja auch insbesondere Supermärkte gibt, die mit den Tafeln und mit *Too Good To Go* zusammenarbeiten: die gibt es auf jeden Fall. Also es sind insbesondere einige Edeka-Märkte. Wir hatten vor kurzem ein Pilotprojekt mit ALDI Nord, die ja schon lange und sehr gut mit den Tafeln zusammenarbeiten und jetzt auch die Nutzung von *Too Good To Go* pilotiert haben. Das hat sehr gut funktioniert. Und nach Angaben von ALDI Nord hat das auch nicht dazu geführt, dass die Spenden an die

Tafel zurückgegangen sind, sondern ja, was wir als *Feedback* von vielen auch ja aus dem LEH erhalten, dass *Too Good To Go* eher eine komplementäre ergänzende Lösung ist, eben für kleinere Mengen, für ja Mengen für Einzelhaushalte, die dann eben tagessaktuell von unseren Nutzer/inne/n abgeholt werden können für Produkte, die vielleicht wirklich sehr zeitnah verderben. Genau. Also da wird oft genannt, dass *Too Good To Go* da eher eine Lücke schließt und es eben keine Konkurrenz ist. Genau. Ja dann vielleicht noch mal zu der letzten Frage, Umgang mit den Haltbarkeitsdaten. Ich würde einmal noch mal die Zahlen von der Verbraucherzentrale ergänzen. Es gibt auch von der Kommission Zahlen, die sind von 2018. Und die gucken eben auf alle europäischen Länder, wo davon ausgegangen wird, dass zehn Prozent der Lebensmittelabfälle aufgrund von Missverständnissen mit Haltbarkeitsdaten weggeworfen werden. Vielleicht sind wir in Deutschland da ein bisschen besser als im europäischen Vergleich. Aber grundsätzlich ist natürlich ein Teil der Lebensmittelverschwendung darauf zurückzuführen. Seien es fünf oder zehn Prozent, das ist, glaube ich, egal; es ist etwas, was man vermeiden kann. Deswegen sollte man dafür sorgen, dass es vermieden wird. Und vielleicht als Beispiel eine Studie, die wir gemeinsam mit Danone vor inzwischen zwei, drei Jahren durchgeführt haben. Da ging es um dieses *Label*, was *Too Good To Go* entworfen hat, „Oft länger gut“, und wie Verbraucher/innen darauf reagieren. Und die hat eben ergeben, dass drei Viertel der Befragten, das war eine Umfrage im D-A-CH-Raum (Deutschland, Österreich, Schweiz), geantwortet haben, dass sie, wenn sie diesen Aufdruck sehen auf Produkten, dass sie dem folgen würden und dann eben ihre Sinne nutzen, bevor sie ein Lebensmittel wegwerfen und sich dann genau auf die Sinne und nicht auf das aufgedruckte MHD verlassen würden. Und ansonsten würde ich mich auch noch mal anschließen der Forderung, dass eben es sinnvoll wäre, rechtliche Vorgaben zu haben, wie das MHD festgelegt werden soll und auch auf EU-Ebene ja sich dafür einzusetzen, dass eben zusätzliche Erklärhinweise aufgedruckt werden, was denn jetzt MHD und Verbrauchsdatum bedeuten, um eben ja auch die letzten fünf bis zehn Prozent dazu zu bringen, dass sie eben die Lebensmittel dann nicht wegwerfen. Vielen Dank.



Der **Vorsitzende**: Vielen Dank und es fährt fort Kollegin Stumpp von der CDU/CSU-Fraktion, bitte schön.

Abg. **Christina Stumpp** (CDU/CSU): Ja, vielen Dank für Ihre Ausführungen. In der zweiten Runde möchte ich an Frau Dr. Eichner (dti) die Frage stellen. Sie hatten ja sehr ausdrücklich geschildert, wie der *Check Food Waste* bei Ihnen, wo Sie Ihr eigenes Projekt installiert haben, gelaufen ist. 15 Prozent der Lebensmittelabfälle entstehen in der Verarbeitung. Deswegen die Frage: Welches Potenzial sehen Sie bei der Reduzierung von Lebensmittelverlusten und in der Verarbeitung und wie können gerade Betriebe diese auch beheben? Und dann hätte ich gerne nochmal so eine Kurzzusammenfassung zu dem *Check Food Waste*, wie Sie da weiter jetzt fortfahren. Sie sagen, das Ergebnis war mehr Potenzial in die Aufklärung. Sind Sie da als Verein auch aktiv, um das Thema Aufklärung voranzutreiben, gerade was die Tiefkühlprodukte angeht oder wie engagieren Sie sich da vor Ort, dass wir im Endeffekt gerade einfach einmal mehr in die Bildung investieren können?

Der **Vorsitzende**: Die Frage ging an Frau Dr. Eichner (dti). Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Dr. Sabine Eichner** (dti): Ja, vielen Dank Frau Stumpp für die Frage. Ja, wir haben das freiwillig sozusagen initiiert, weil wir sind ja Mitunterzeichner der Grundsatzvereinbarung gegen Lebensmittelverschwendung der Bundesregierung. Und wenn man die Grundsatzvereinbarung ernst nimmt, dann steht da eben auch drin, man soll mithelfen, die Datenqualität zu verbessern. Da haben wir gedacht, da könnten wir was machen. Und haben dann zwölf Unternehmen aus unserem Mitgliederbereich eben gefunden, die gesagt haben: „Okay, wir versuchen mal, Daten zu erheben.“ Und dann stellen sich eben die Fragen: Was ist denn die Definition von Lebensmittelverlust? Wie genau soll ich das denn machen? Wie soll ich das eintragen? Was ist genau gemeint? Und da haben wir uns dann wissenschaftliche Unterstützung geholt von der ZNU (Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung) in Witten-Herdecke. Die haben eben alle Standards, die es zu dem Thema gibt, von den VN usw., haben die halt durchgecheckt. Und haben dann uns empfohlen, dass wir als Definition anwenden, dass

Abfall ist das, was nicht mehr zum menschlichen Verzehr geeignet ist. So d. h., die Knochen sind raus, aber die Kartoffelschalen sind drin, um es mal so ein bisschen zu beschreiben. Und das hat auch einen wichtigen Grund, weil es ist hier ja auch gesprochen worden von der Hierarchie von Abfällen. Also das, was Menschen nicht mehr zu sich nehmen können, kann aber mitunter sehr wohl in Tierfutter beispielsweise genutzt werden. Und wir wollten damit auch einen Anreiz geben, dass die Unternehmen sich eben i. S. von Kreislaufwirtschaft Gedanken machen darüber, wie können sie vielleicht das, was bisher in den Abfall gewandert ist, doch noch ja irgendwo wirtschaftlicher nutzen in einer höheren Hierarchie von Abfällen. Und das ist definitiv auch eine Erkenntnis, die dabei rauskommt. Für die Industrieunternehmen der Verarbeitung ist es vor allen Dingen ein technologisches Thema. Das können Sie sich, glaube ich, leicht vorstellen, wenn etwas abgefüllt wird, wenn Chargenwechsel anstehen, dann müssen die Maschinen sauber gemacht werden. D. h., da entstehen natürlich logischerweise irgendwo Reste, die nicht verarbeitet werden. Und da kann man sicherlich eben durch moderne Technik beispielsweise, durch bessere Abläufe der Prozesse, da kann man nachsteuern. Und die Erfahrung, die wir eben machen mit den Mitgliedern, ist, dass, wenn sie einmal dieses *Tool* genutzt haben, das ist ein schlichtes *Excel Tool* eigentlich, wo man seine Daten eingibt, ist also kein Hexenwerk, dann haben Sie eine Grundlage und können sich eigene Management-Ziele geben. Und die eben auch z. B. mit Mitarbeiterwettbewerben, die dazu anregen: Habt ihr Ideen? Wie könnten wir unsere *Performance* verbessern? Und solche Dinge. Die kann man ja im Betrieb dann installieren, Vorschlagswesen ist ja bekannt. Und dann entstehen daraus neue, ja neue Konzepte, neue Ideen und auf jeden Fall ist damit eben auch eine Reduzierung der Verluste möglich. Allerdings kann man eben nicht hingehen und sagen, für jedes Unternehmen sollen es, weiß ich nicht, 20, 30 Prozent sein. Das ist eben sehr unterschiedlich vom verarbeiteten Lebensmittel, vom Standort des Betriebes und hängt von vielen Faktoren ab. Also insofern kann man das nicht über einen Kamm scheeren, aber individuelle Ziele sind auf jeden Fall möglich und sinnvoll. Und die letzte Frage war, glaube ich, die Aufklärung. Ja, wir sind ein kleiner Verband. Ja, wir machen Verbraucherkommunika-



tion. Wir klären über die Vorteile von Tiefkühlung auf. Und es ist ja schon so, dass eben die Menschen in den Studien, die das BMEL ja auch angefertigt hat mit der GfK (Gesellschaft für Konsumforschung) zusammen, ja schon sagen, Verderb, Haltbarkeitsproblem ist eigentlich die wichtigste Ursache für Lebensmittelverschwendung. Und da ist natürlich auch wichtig, dass man den Menschen sagt: „Ja, du kannst ein wunderbares frisches Obst und Gemüse im Einzelhandel natürlich kaufen, aber der Einzelhandel hat auch wunderbare Tiefkühlabteilungen.“ Und mitunter ist es dann vielleicht, je nachdem, wann brauche ich das Produkt, ist es vielleicht dann die bessere Option, ein Tiefkühlprodukt zu kaufen. Ja? Das ist lange haltbar, das ist portionierbar. Und das sind Themen, mit denen wir natürlich versuchen, sozusagen die Menschen auch aufzuklären.

**Der Vorsitzende:** Vielen Dank. Und wir haben noch ein bisschen Zeit. Oder nehmen wir sie mit in die zweite Runde?

Abg. **Christina Stumpp** (CDU/CSU): ... *(ohne Mikrofon)*

**Der Vorsitzende:** Jawohl. Dann fahren wir fort mit der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN. Insgesamt sieben Minuten. Das Wort hat Kollegin Renate Künast. Bitte schön.

Abg. **Renate Künast** (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN): Danke Herr Vorsitzender, danke an alle, dass Sie mit uns dieses Thema hier diskutieren. Ich hätte als Erstes eine Frage an Elisa Kollenda vom WWF. Nämlich Sie haben drei Maßnahmen aufgezählt und hier auch schon einige gehört. Und ich würde gerne wissen, wenn Sie es priorisieren müssten, welche Maßnahme davon hätte am meisten Einsparpotenzial oder wäre Ihnen am wichtigsten in der Gesamtkette?

**Der Vorsitzende:** Die Frage ging an Frau Kollenda (WWF). Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Elisa Kollenda** (WWF): Ja, vielen Dank für die Frage. Ich glaube, das Wichtigste ist erstmal, dass wir ein realistisches Bild davon haben, wo entsteht die Lebensmittelverschwendung wirklich. Ich hatte schon ein bisschen angeschnitten, es gibt sog. Vor-

ernteverluste. Das sind z. B. die Verluste, die durch einen Schädlingsbefall entstehen, die (wodurch) dann direkt, also eine Obst- oder Gemüsesorte, auf dem Acker liegen bleibt. Dann gibt es Ernteverluste. Das ist eine Beschädigung während der Ernte. Und dann gibt es Nachernteverluste. Das ist das, was z. B. beim Transport oder bei der Lagerung, weg von der Landwirtschaft, anfällt. Und derzeit werden nur die Nachernteverluste gemessen. Also (Nur) dieser(n) relativ kleine(n) Teil von dem, was alles in der Landwirtschaft anfällt, das misst das BMEL und (das messen sozusagen) die EU-Zahlen gerade. Und deswegen ist die wichtigste Maßnahme eine Berichtspflicht für Unternehmen entlang der gesamten Lieferkette. Wir haben derzeit einen sehr starken politischen Fokus auf die Haushalte. Das liegt aber auch daran, dass die Daten das so abbilden. Und deswegen brauchen wir jetzt das (die Daten) pro Unternehmen. Wir haben ja als Teil der Nationalen Strategie (zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung) und der Zielvereinbarung schon eine Berichterstattung auf Sektorebene, jetzt z. B. durch den Pakt mit dem Handel. Da werden die Daten aggregiert und anonymisiert pro Sektor veröffentlicht. Das ist auf jeden Fall ein guter, wichtiger und richtiger Schritt. In anderen Ländern ist es aber noch mal detaillierter, z. B. in Großbritannien, auch (hier) auf freiwilliger Basis, gibt es eine Kompetenzstelle, die die Unternehmen dabei unterstützt, ihre Daten auf Unternehmensebene zu veröffentlichen. Da kann man z. B. bei Lidl UK auf die Webseite gehen und dann sieht man eine Datenreihe, wie sich die Verschwendung reduziert hat. Und das schafft einen positiven Wettbewerb. Und da kann natürlich die Zivilgesellschaft auch genauer den Prozess begleiten. Deswegen würde ich sagen, diese Maßnahme ist die Wichtigste.

**Der Vorsitzende:** Vielen Dank. Frau Kollegin Künast, Sie haben das Wort.

Abg. **Renate Künast** (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN): Dann habe ich noch eine kurze Informationsnachfrage an Sie, weil Sie *(Elisa Kollenda - WWF)* und auch andere ja immer die gesamte Kette angesprochen haben. Gibt es eigentlich irgendein Land, das Sie kennen, das tatsächlich diese Debatte führt, ob im Lebensmittelhandel alles immer bis zur letzten Sekunde vor Schließung verfügbar sein muss? Weil, das animiert ja die Käuferinnen und Käufer



zum vielleicht übermäßigen Einkauf, weil die Vertreterin der Verbraucherzentrale hat ja gesagt, falsche Lagerung und zu viel. Ja? Und auf der anderen Seite animiert es ja vorne im Prozess die Produktion oder auch Überproduktion, wenn die „Denke“ ist, es muss immer alles bis zur letzten Sekunde da sein. Kennen Sie ein Land, dass das diskutiert oder?

**Der Vorsitzende:** Die Frage ging wieder an Frau Kollenda (WWF). Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Elisa Kollenda (WWF):** Ich glaube, die Antwort ist leider nein, weil Sie sehen es ja auch jetzt, dass das *Best Practice*-Beispiel, also das fortschrittlichste Gesetz, das wir in dem Bereich haben, ist ja in Frankreich der Wegwerfstopp. Da geht es konkret darum, die Kooperation mit den umverteilenden Organisationen auszubauen, teilweise auch eine Verpflichtung zur Spende umzusetzen, aber auch das Vernichten von Lebensmitteln zu verbieten. Das basiert natürlich auf einer sehr großen Infrastruktur an Freiwilligkeit von den Tafeln und von *foodsharing* und von anderen *Start ups*. Genau. Und eigentlich müsste man in der Bestellpolitik ansetzen, weil man könnte ja auch die Vermutung haben oder die Sorge, dass dieses Prinzip, dass nicht die Vermeidung vorgeschrieben wird, sondern dass die Spende vorgeschrieben wird als erster Schritt, dass das dazu führt, dass man immer trotzdem die Ladenregale voll hat, aber dann im Endeffekt spenden kann, wenn diese Infrastruktur da ist. Und mir ist jetzt kein Beispiel bekannt, wo es diese Reduktionsziele entlang der Lieferkette gibt, zusammen mit einer Transparentmachung und einer *Hot spot*-Analyse und einer Begleitung der Maßnahmen, die (sich) das von vorne bis hinten anschaut.

**Der Vorsitzende:** Vielen Dank. Und das Wort hat wieder Renate Künast. Bitte schön, Frau Künast.

**Abg. Renate Künast (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN):** Ich glaube ja, dass das insgesamt ein wichtiger Aspekt ist, weil wir ja immer darüber reden, wie am Ende der Kette Verbraucher und Endkunden individuell zu viel wegwerfen, nach jetziger Zahlenerkenntnis, und gleichzeitig sagen wir, dass wir vorne möglichst viel Pestizide oder chemische und synthetische Düngemittel einsetzen müssen, um eine hohe Ernte zu haben. Irgendwo dazwischen

scheint ein Fehler zu sein, aber ich habe jetzt eine ganz kurze praktische Frage an den Vertreter der Tafeln. Erst einmal herzlichen Glückwunsch. Weil sie ihre Kfz (Kraftfahrzeug)-Steuer mit 630 000 Euro ungefähr pro Jahr angegeben haben, wissen Sie, ob die Tafeln jemals, oder vielleicht haben Sie es demnächst vor nach meiner Frage, einen Antrag gestellt hat auf Kfz-Steuerbefreiung? Ich komme auf diese Kesse Idee, weil wir uns gerade mal angeguckt haben, welche Subventionen es im Agrarbereich alle gibt. Und da habe ich festgestellt, dass es seit ungefähr 1920 für landwirtschaftliche Fahrzeuge, also das Zugfahrzeug und die Anhänger, eine Kfz-Steuerbefreiung gibt. Damals wohl gemacht, damit man industrialisiert. Das gibt es immer noch. Das wäre aber eigentlich für 630 000 Euro eine echte gute Frage an das Bundesministerium der Finanzen (BMF).

**Der Vorsitzende:** Die Frage ging an die Tafel Deutschland. Herr Steppuhn, Sie haben das Wort.

**Andreas Steppuhn (Tafel Deutschland):** Ja, danke schön für die Frage. Also, es hat natürlich darüber auch schon Gespräche gegeben, ob so etwas möglich ist. Aber da fehlt leider im Moment die gesetzliche Grundlage dafür, dass man solche Anträge dann auch stellen kann. Wir würden das gerne tun. Und diese Überlegung hatten wir auch schon, dort gleich behandelt zu werden, also wie die Landwirtschaft. Das wäre aus unserer Sicht eine Lösung. Und wenn wir dafür eine politische Unterstützung hätten, wären wir dankbar.

**Der Vorsitzende:** Vielen Dank. Kollegin Künast nimmt die restliche Zeit mit in die nächste Runde. Und somit kommen wir jetzt zur FDP-Fraktion. Das Wort hat Ingo Bodtke, bitte schön.

**Abg. Ingo Bodtke (FDP):** Ganz herzlichen Dank Herr Vorsitzender, vielen Dank an die Sachverständigen, dass wir heute hier zusammentreten, denn das Thema ist, glaube ich, von großer Wichtigkeit. Aber genauso ist es auch nicht einfach. Das muss man ganz klar sagen, wenn man sich mit dem Thema befasst. Ich glaube, wir müssen dabei auch aufpassen, dass man kein Misstrauensvotum gegen die machen, die eigentlich tatsächlich versuchen, so gut wie möglich zu produzieren. Und da den gesunden Weg zu finden, ist sicherlich nicht ganz



einfach. Darum habe ich aber trotzdem die erste Frage an den Herrn Rausch (BVLH). Wir, die Koalitionsfraktionen, haben uns vorgenommen, zur Förderung von Lebensmittelspenden haftungsrechtliche Fragen zu klären und steuerrechtliche Erleichterungen zu ermöglichen. Können Sie mir bitte aus der Sicht des Lebensmittelhandels die größten rechtlichen Hindernisse nennen, die einer höheren Spendenmenge entgegenstehen?

**Der Vorsitzende:** Die Frage ging an Herrn Rausch (BVLH). Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Franz-Martin Rausch (BVLH):** Ja, schönen Dank ...

**Der Vorsitzende:** Ingo (Bodtke), wenn du dein Mikro(fon) noch ausschaltest?! Danke schön.

**Franz-Martin Rausch (BVLH):** Schönen Dank für die Frage. Und ich möchte zunächst mal auf kennzeichnungsrechtliche Aspekte kurz eingehen. Hier wäre es für uns ganz wichtig, dass die Politik sanktionsfreie Ausnahmen für die Spenden schafft, welche vielleicht falsch gekennzeichnet sind, aber keine Gesundheitsgefährdung darstellen. Ich möchte das mal an ein oder an zwei konkreten Beispielen deutlich machen. Wir haben heute auf der Verpackung eines Lebensmittels viele Informationen. Und wenn dort z. B. mal in der Zutatenliste oder wo auch immer ein Fehler auftritt, z. B. ein Zahlendreher, ist dieses Produkt nicht mehr verkehrsfähig. Und da wäre es natürlich hilfreich, wenn man solche Produkte, die, wie gesagt, keine Gesundheitsgefährdung darstellen, wenn man die Spenden könnte. Im Moment ist das eben nicht wirklich möglich. Und hier sollte man durchaus mal mit der Politik aus unserer Sicht in einen Dialog eintreten, um dort Lösungen zu finden. Ein zweites Beispiel was die lose Ware betrifft. Es wurde jetzt schon vielfach Obst und Gemüse genannt, dass dort große Mengen entstehen. In einem normalen Ablauf des Supermarktes ist es natürlich so, dass man am Abend am liebsten oder auch im Laufe des Tages verschiedene Obst- und Gemüsesorten vielleicht in eine Kiste packt und dann entsprechend an die Tafel weitergeben möchte. Das ist im Moment aber rechtlich nicht möglich, weil natürlich Obst und Gemüse eine Herkunftskennzeichnung haben muss. D. h., auch bei der Weitergabe an die Tafeln müsste jede Gurke die Herkunft "Deutschland" oder wie

auch immer aufweisen, die Tomate die Herkunft "Spanien". Und das macht natürlich einen Aufwand im Supermarkt, der aus unserer Sicht teilweise nicht zu rechtfertigen ist. Hier könnte man sicherlich über Erleichterungen nachdenken. Wie gesagt, wir wollen nicht die Lebensmittelsicherheit gefährden, aber das sind ganz einfache praktische Beispiele, wo es ohne Sanktionen möglich sein sollte zu spenden. Der zweite Punkt sind die haftungsrechtlichen Aspekte. Es wurde ja schon mehrfach genannt, das Thema MHD. Im Moment, wenn ein Lebensmittel das MHD überschreitet, dann liegt die Haftung bei dem, der es weitergibt. Und wenn jetzt z. B. bei uns oder bei den Tafeln ein MHD überschritten wird, dann müsste man eigentlich prüfen, ob dieses Lebensmittel noch in Ordnung ist. Wenn man jetzt mal ganz praktisch einen Joghurt nimmt, der immer wieder gerne genannt wird als Beispiel, dass ein Lebensmittel durchaus länger haltbar ist, müsste man bei dem Joghurt den Deckel aufmachen. Das macht keinen Sinn. Also insofern ist auch dort sicherlich mal darüber nachzudenken, wie man haftungsrechtliche Erleichterungen schaffen kann. Wie gesagt, wir müssen immer das Thema Lebensmittelsicherheit mit im Auge behalten. Aber das sind so ganz praktische Beispiele. Es wurde der Unternehmerbegriff genannt und Ähnliches, dass man sich das einfach mal gemeinsam mit dem Ministerium (BMEL) anguckt. Das Dritte sind die steuerlichen Aspekte. Im Moment gibt es einen sog. Umsatzsteuer-Anwendungserlass, d. h., bei Spenden fallen keine Mehrwertsteuer-Abgaben an. Das ist aber, wie gesagt, ein Anwendungserlass, es ist kein Gesetz. Es macht für uns von der Logik her keinen Sinn, oder man sollte mal prüfen, ob man das nicht einfach festschreiben kann, dass bei Lebensmittelspenden keine Umsatzsteuer (USt) anfällt. Punkt. Dann wäre man nicht auf einen Erlass angewiesen, sage ich mal. Das sind jetzt mal ganz praktische Beispiele, wo wir sagen, wo man sowohl auf EU-Ebene wie auch auf Bundesebene noch mal die Dinge überprüfen könnte.

**Der Vorsitzende:** Vielen Dank. Und das Wort hat die (Fraktion der) FDP. Kollege Bodtke bitte schön, anderthalb Minuten (noch). Mikro(fon) einschalten!

Abg. **Ingo Bodtke (FDP):** Ganz herzlichen Dank für die praktischen Erklärungen. Ich hätte noch eine zweite Frage an den Herrn Rausch (BVLH). Was



müsste aus Sicht des Lebensmittelhandels getan werden, damit die aufnehmende Hand, also die Spendenempfängerorganisationen, noch besser in die Lage versetzt werden können, Lebensmittelspenden zu empfangen und weiter zu verteilen?

Der **Vorsitzende**: Die Frage ging wieder an Herrn Rausch (BVLH). Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Franz-Martin Rausch** (BVLH): Ich habe eben die rechtlichen Hürden angesprochen. Das ist sicherlich ein ganz wichtiger Punkt. Auf den will ich jetzt nicht näher eingehen. Das habe ich ja bereits getan. Von dem Vertreter der Tafeln wurde ja aber auch ausgeführt, dass es gerade in der Logistik immer wieder Herausforderungen gibt. Und das ist natürlich auch aus unserer Sicht ganz wichtig, dass dort entsprechend Optimierungen erfolgen, was die Kühlkette anbelangt, aber auch, wenn z. B. mal eine größere Spende erfolgt, dass man dort entsprechend die logistischen Möglichkeiten hat, auch die Ware entsprechend aufzunehmen und zu verteilen. Das sind aus meiner Sicht ganz elementare Dinge. Es wurde das Thema Logistikzentren angesprochen. Dass man hier mit den Tafeln tatsächlich mal in einen Austausch kommt, wie man den Ablauf insgesamt verbessern kann. Aber wie gesagt, aus unserer Sicht eben noch mal das Thema Abbau rechtlicher Hürden mit in den ganzen Topf werfen bitte.

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank. Und wir fahren fort mit der Fraktion der AfD. Es stehen insgesamt fünf Minuten zur Verfügung. Kollege Janich, Sie haben das Wort.

Abg. **Steffen Janich** (AfD): Vielen Dank Herr Vorsitzender. Meine erste Frage geht an die Frau Seidel vom vzbv. Sie sprachen vorhin mehrfach schon die Genusstauglichkeit an. Mich interessiert dabei die Genusstauglichkeitsgrenze, also d. h. die Grenze, wann dort Produkte verderblich sind. Vielleicht können Sie uns dort erklären, wie wir das zukünftig festlegen wollen, wenn wir in eine Erweiterung in den Bereich der abgelaufenen Produkte hineingehen, wie das aus Ihrer Sicht ist, auch im Sinne des Verbraucherschutzes für die Endkonsumenten.

Der **Vorsitzende**: Die Frage ging an Frau Seidel (vzbv). Bitte schön, Frau Seidel, Sie haben das Wort.

**Christiane Seidel** (vzbv): Ja, das knüpft ja auch so ein bisschen an den Aspekt an, den ich vorhin schon erwähnt habe nach der Festlegung oder nach den Kriterien, nach welchen das MHD erst überhaupt festgesetzt wird. Also wie lange ist ein Lebensmittel genusstauglich? Und da würde ich jetzt ganz grob antworten mit: „Solange es eben gesundheitlich unbedenklich ist.“ Und da lässt sich pauschal schwer eine Aussage treffen. Das muss dann wahrscheinlich lebensmittelspezifisch gemacht werden. Da braucht es dann auch wissenschaftliche Kriterien. Ich denke, was das auch auf jeden Fall unterstützen könnte mit dem Beispiel vom Joghurt: Es gibt ja schon technische Lösungen, dass man z. B. so ein Klebchen auf dem Joghurt anbringt, das anzeigt, wenn die Kühlkette unterbrochen ist. Das ist ja ein Indiz, mit dem man arbeiten könnte, wo man sich dem nähern könnte. Aber sicherlich braucht es da produktspezifisch oder kategorien-spezifische Kriterien, die formuliert werden müssten.

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank. Und das Wort hat Kollege Steffen Janich. Bitte schön.

Abg. **Steffen Janich** (AfD): Ja, vielen Dank. Und ich möchte die Frage natürlich auch klar an den Endverbraucher stellen, den Herrn Steppuhn von der Tafel. Mir geht es im Großen und Ganzen darum: Wie sehen Sie das, diese Genusstauglichkeitsgrenze? Wir wollen natürlich nicht, dass quasi dann der Handel bei Ihnen, dann ich sage es ganz einfach mal drastisch, die Nahrungsmittel bei Ihnen bringt, die so eine Grenze überschreiten. Wie ist das aus Ihrer Sicht? Und vor allen Dingen: Welche Wünsche hätten Sie an die Politik, wie man dort entsprechend auch rechtlich dann entsprechend das regeln könnte?

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank. Ja, die Frage ging an Herrn Steppuhn (Tafel Deutschland). Bitte schön.

**Andreas Steppuhn** (Tafel Deutschland): Ja, danke für die Frage. Ich will zunächst sagen, dass natürlich die Tafeln versuchen, möglichst flexibel, also auch mit diesen Lebensmitteln, die kurz vor dem Ablauf sind bzw. schon darüber sind, auch umzugehen, aber es bleibt natürlich ein gewisses Restrisiko. Aber wir haben z. B. auch als Tafel Deutschland i. S. von Aufklärung ein Plakat, was wir an die



Tafeln geben, was wir aushängen bei den Tafeln, wo die verschiedenen Produktgruppen draufstehen, wie lange also Lebensmittel haltbar sind. Und da gibt es ja mittlerweile sogar wissenschaftliche Untersuchungen, die das für Kartoffeln sagen können, die das für Joghurt sagen können, für Eier und viele andere Produkte. Da versuchen wir also auch aufzuklären. Aber es ist natürlich so, dass Menschen, das geht jedem mit seinem eigenen Kühlschrank auch so, dass also Menschen, wenn sie also das MHD sehen, und es ist überschritten, erst mal vorsichtig sind. Und dann wird natürlich sehr schnell dann (also) auch weggeschmissen, obwohl es vielleicht also noch gar nicht notwendig ist. Und so geht es (also) sicherlich auch Tafel-Kunden, aber den normalen Menschen dann (also) auch. Und deshalb, glaube ich, ist es schon wichtig, auch zu einer Reform, (also auch) des MHD (also auch) zu kommen, dass also wirklich vielleicht noch ein zweites Datum da ist, auf der Grundlage wissenschaftliche Untersuchungen, also, wie lange ist denn das noch genießbar? Und dann sagen wir natürlich immer auch, also am besten stellt man das fest, indem man an dem Lebensmittel also auch riecht und dann feststellt, ist es dann (also auch) noch gut, wenn man es aus dem Kühlschrank dann also auch noch nimmt. Also wir würden uns natürlich (also) da auch mehr Aufklärung wünschen und insbesondere (also) auch eine Reform, dass dort (also auch), ja (also) mehr Lebensmittel dann (also) auch tatsächlich dann auch noch genutzt werden können, bevor sie dann tatsächlich in der Tonne landen.

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank. Und das Wort Kollege Janich.

Abg. **Steffen Janich** (AfD): Ja, ich würde die Minute „mitnehmen“.

Der **Vorsitzende**: ... in die zweite Runde, vielen Dank. Dann kommen wir zur Fraktion DIE LINKE. Und das Wort hat Kollegin Mohamed Ali, bitte schön.

Abg. **Amira Mohamed Ali** (DIE LINKE.): Ja, vielen, vielen herzlichen Dank an alle Sachverständigen. Ich habe eine Frage an Frau (Dr.) Mourad. Erst mal auch vielen Dank, dass Sie zu dieser für Sie sehr, sehr frühen Stunde uns zur Verfügung stehen bei

dieser Anhörung. Sie schreiben in Ihrem *Statement*, dass starke steuerliche Anreize für Spender zu mehr Quantität statt Qualität von Lebensmittelspenden führen. Was kann aus Ihrer Sicht getan werden, um die Umverteilung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln zu fördern? Danke schön.

Der **Vorsitzende**: Die Frage ging an Frau Mourad. Frau Mourad, Sie haben das Wort.

**Marie Mourad**: Vielen Dank. Die Steuerinitiativen bieten Spenderunternehmen aktuell steuerliche Anreize, und zwar unabhängig von der Qualität ihrer Spenden. In Frankreich erhalten sie 60 Prozent des Werts ihrer Produkte. Das Gesetz verpflichtet die Unternehmen dazu, nur qualitativ hochwertige Lebensmittel zu spenden – und zwar bis 48 Stunden vor Ablauf des MHDs. Doch diese Anforderung wird nicht immer eingehalten, womit ein Weg zur Verbesserung der Qualität darin bestünde, die Steueranreize – sofern Lebensmittel-Hilfsorganisationen dies nachvollziehen können – anhand der tatsächlich weiterverteilten Waren zu bemessen, oder anhand des Datums der Spende. Z. B. könnte der Steueranreiz sich zwischen dessen vollem Wert 48 Stunden vor Ablauf des MHD, und Null, wenn es sich um eine *Last-Minute*-Spende handelt, bewegen. Eine andere Möglichkeit zur Verbesserung des aktuellen Anreizsystems besteht darin, dafür zu sorgen, dass auch landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe und kleine Unternehmen davon profitieren können, denn sie können qualitativ hochwertige und frische Produkte spenden, erzielen manchmal aber nicht ausreichend Gewinne, um die Steuervergünstigungen in Anspruch nehmen zu können. Es wäre auch von Vorteil, wenn ein Anreiz für die Spende von Produkten mit hohem Nährwert, anders als zum Beispiel Brot und Backwaren, die zu den am häufigsten gespendeten Produkten zählen, geschaffen würde. Und es ist so, dass in Frankreich die Lebensmittel-Hilfsorganisationen selbst erst gegen die Einführung verpflichtender Spenden waren, so hieß es von einem Vertreter der Tafeln, weil sie in Sorge waren, nicht ausreichend Kapazitäten zu haben, um zusätzliche Spenden bewältigen zu können. In Kalifornien, wo ich arbeite, trägt jede Stadt oder jedes *County* selbst die Verantwortung für die Koordinierung eines Programms zur Lebensmittelverwertung und für die Schulung von Unter-



nehmen sowie dafür, für eine ausreichende personelle Besetzung sowie ausreichenden Lager- oder Kühlraum bei den empfangenden Organisationen zu sorgen. Auch in Frankreich haben einige Regionen lokale Netzwerke zur Koordinierung der Lebensmittelverwertung und auch zum gerechten Umgang mit dem potenziellen Wettbewerb zwischen verschiedenen gemeinnützigen Organisationen und *Start-Ups*, die versuchen, Zugang zu überschüssigen Lebensmitteln zu erlangen, entwickelt. Neben steuerlichen Anreizen wäre auch die Einführung hoher Gebühren auf Lebensmittelabfälle eine Möglichkeit, jene Unternehmen zu bestrafen, die die meisten Überschüsse und Abfälle generieren – im Gegensatz zu jenen, die spenden oder Überproduktion sowie Abfälle von vornherein vermeiden. Außerdem könnten die eingenommenen Gelder zur Verbesserung der Infrastruktur zur Weitergabe der Lebensmittel verwendet werden, und um Aufklärungskampagnen und Schulungen zum Thema Lebensmittelverschwendung anzubieten. Und schließlich, wenn Unternehmen mit ihren Daten zur Lebensmittelverschwendung transparent umgehen müssen ... wenn es mehr Transparenz gibt, z. B., um eine bestimmte Auszeichnung zu erhalten, so werden sie auch dazu angeregt, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und hochwertige Produkte zu spenden.

**Der Vorsitzende:** Vielen Dank. Wir sind am Ende der ersten Runde und wir starten gleich in die zweite Runde. Und das Wort hat die SPD-Fraktion, insgesamt 13 Minuten. Und das Wort hat Susanne Mittag. Bitte schön.

**Abg. Susanne Mittag (SPD):** Ja, ich möchte eine Frage stellen und dann gebe ich weiter an meine Kollegin. Und zwar an den BVLH hätte ich gerne eine Frage. Und zwar, es gibt ja auch noch, es geht ja, die Lieferketten bedingen sich ja einander. Es fängt ja ganz vorne an sozusagen bei der Produktion, z. B. gerade bei Obst und Gemüse. Nun ist es aber auch so, dass allerhand Probleme bei dem Gemüse, bei den Landwirten besteht, wenn z. B. ein preisliches Unterlaufen erfolgt. Also die (Landwirte) hatten ihre Äpfel, hatten wir im letzten Jahr, und dann sind sehr viele Äpfel aus (anderen) europäischen Ländern importiert worden. Und die (hierigen) Landwirte konnten ihre Äpfel nicht mehr

verkaufen, weil sie einfach kein Geld dafür gekriegt haben. Der Einzelhandel hat sich eben umorientiert. Das wären alles massive Lebensmittelverluste, weil die Äpfel einfach nicht mehr geerntet wurden, weil sie es nicht verkaufen konnten. Das ist im Bereich Gemüse genauso, dass sozusagen kurzfristig entschieden wird, dass Obst und Gemüse nicht abgenommen wird vom Einzelhandelsverband, aber es wäre a) genießbar und b) sieht vielleicht durch die einen oder anderen Wetterbedingungen sieht nicht mehr so superklasse aus wie gedacht. So, und da sind die Landwirte, die dann gar kein Geld mehr dafür kriegen, nicht in der Lage, sozusagen die Lebensmittel abzugeben. Sie können sie aber auch nicht verkaufen, weil sie massive Verluste erleiden. Wie kann man sozusagen die Problematik der Lebensmittelverluste auch aus der Sicht des Einzelhandelsverbandes regeln? Denn das ist ein nicht zu unterschätzender Verlust, den Landwirte in der Obst- und Gemüseproduktion erleiden.

**Der Vorsitzende:** Die Frage ging an Sie Herr Rausch (BVLH). Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Franz-Martin Rausch (BVLH):** Es gibt heute immer mehr Absprachen bzw. Vereinbarungen von den Lebensmittelhändlern direkt mit Erzeugerorganisationen über Liefermengen und Lieferzeiten. Es wird heute teilweise der Salat wochengenau angebaut. Die Mengen werden vereinbart und entsprechend wird auch die Ware abgenommen. Natürlich aber ist es schon so, dass wir in Europa in einem Wettbewerb stehen. Und deswegen wird auch immer Ware aus dem Ausland sicherlich zu gewissen Zeiten in den deutschen Märkten zu finden sein. Aber wie gesagt, ich weiß das von sehr vielen Einzelhandelsunternehmen, dass sie immer mehr auch hier, gerade was Obst und Gemüse angeht, in feste Regelungen eintreten. Es darf natürlich der Preisunterschied zwischen heimischer Ware und europäischer Ware auch nicht zu groß werden. Das ist dann natürlich auch immer für den Verbraucher ein Thema, wenn z. B. eben große Preisunterschiede auf den Märkten da sind. Insofern, sage ich mal, ist ein Verständnis da für die deutsche Landwirtschaft. Wir haben auch verschiedene Dialogforen gegründet, um das mit den Landwirten zu besprechen. Aber ist natürlich immer auch ein Wettbewerb da.





Der **Vorsitzende**: Vielen Dank. Und das Wort hat für die (Fraktion der) SPD, Kollegin Susanne Mittag. Bitte schön... Seid Ihr schon durch? Gut, *okay*, das ist prima. Dann fahren wir gleich fort mit der Fraktion (der) CDU/CSU. Und das Wort hat Hans-Jürgen Thies, bitte schön.

Abg. **Hans-Jürgen Thies** (CDU/CSU): Ja, vielen Dank Herr Vorsitzender. Meine erste Frage richtet sich an Frau Dr. Eichner (dti). Frau Dr. Eichner, Sie haben in Ihrem Eingangsstatement dankenswerterweise sehr deutlich auch differenziert zwischen Lebensmittelverlusten und Lebensmittelverschwendung. Und das finde ich sehr wichtig und sehr bemerkenswert, dass Sie auf diesen durchaus wichtigen Unterschied hingewiesen haben, weil viele Lebensmittelverluste produktionsbedingt sind und nicht ohne Weiteres immer vermeidbar sind, so habe ich Sie verstanden. Natürlich haben wir auch z. B. im Bereich der landwirtschaftlichen Produktion Lebensmittelverluste, Ernteverluste, die natürlich jeder Landwirt aus eigenem Rentabilitätsinteresse auch geringhalten wird. Dennoch lassen sie sich natürlich nicht vollständig vermeiden. Wir haben auch Lebensmittelverschwendung im Bereich der Landwirtschaft, da wo erntereife Spargel- oder Erdbeerbefelder untergepflügt werden, was natürlich sehr bitter ist i. S. auch der Lebensmittelverschwendungsvermeidung. Meine Frage an Sie geht dahin: Könnte die Tiefkühlindustrie nicht stärker in die Verarbeitung von Obst und Gemüse eingebunden werden, um Ernteverluste auf dem Feld zu minimieren?

Der **Vorsitzende**: Die Frage ging an Frau Dr. Eichner (dti). Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Dr. Sabine Eichner** (dti): Ja, vielen Dank für die Frage. Das knüpft ja an, auch an das, was die Kollegin Mittag gerade gesagt hat. In der Tiefkühlwirtschaft ist es so, dass wir i. d. R. gerade bei Obst und Gemüse eben langfristige Anbauverträge haben. Ja. Das sind Vertragspartnerschaften mit den Landwirten. Wir kaufen ja nicht am Spotmarkt Erbsen und Spinat ein, sondern da werden vorher Verträge gemacht und entsprechende Liefermengen vereinbart. Und insofern, glaube ich, muss man schon noch mal bei den Landwirten vielleicht auch noch mal eine Lanze brechen für die Vermarktung ihrer Ern-

ten eben in der Verarbeitung, beispielsweise als Tiefkühlprodukt, weil unsere Hersteller stellen schon fest, dass sie Schwierigkeiten haben, Landwirte eben für ihren Anbau zu gewinnen. Warum ist das so? Weil man sich i. d. R. von der sog. Frischevermarktung eben einen höheren Ertrag erwartet. Manchmal klappt das dann nicht, wie wir gehört haben, und dann ist es aber zu spät. Also, wir können dann nicht sozusagen mal eben die Fabrik öffnen, um, was weiß ich, den Spargel zu vermarkten, zu verarbeiten und einzufrieren oder die Erdbeeren, wie es im letzten Jahr oder in diesem Jahr jetzt so war. Ja. Also da müssen wir schon langfristig denken. Und deshalb würde ich immer auch eine Lanze brechen dafür. Wir haben doch alle Optionen in Deutschland. Wir haben im Supermarkt, wir haben in der Verarbeitung alle Optionen. Wir können frisch, ultrafrisch anbieten. Wir können in Konserven anbieten. Wir können wunderbare Tiefkühlprodukte machen. Wir können gekühlte Produkte machen. Und wir müssen einfach, finde ich, besser verstehen, dass wir alle diese Technologien nutzen ja für unsere Lebensmittelversorgung und nicht immer nur einseitig auf das Thema „Frisch vom Feld“ gucken. Ja. Die Ernährungswirtschaft ist ja dazu da, dass sie sozusagen das ganze Jahr über, auch saisonunabhängig, die Menschen versorgt mit gesunden, frischen Lebensmitteln. Und das muss, finde ich, auch ein bisschen politisch ein wenig gestärkt werden. Nicht immer nur Aussagen treffen zu den frischen Waren. Das wäre so mein Wunsch.

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank. Und das Wort hat wiederum Kollege Thies für die „Unionsfraktion“.

Abg. **Hans-Jürgen Thies** (CDU/CSU): Ja, vielen Dank Herr Vorsitzender. Meine nächste Frage richtet sich an den Herrn Vertreter des BVLH. Das ist jetzt mehr eine informative Frage, die ich da an Sie richte. Gibt es nach Ihrer Kenntnis bereits intelligente Verpackungen, die mit dem Verpackungsinhalt kommunizieren können und ggf. dem Verbraucher Verschlechterungen der Verzehrauglichkeit visuell oder wie auch immer anzeigen können, oder gibt es da vielleicht aus Ihrer Kenntnis Forschungsprojekte in dem Bereich?

Der **Vorsitzende**: Die Frage ging an Herrn Rausch (BVLH). Herr Rausch bitte schön, Sie haben das Wort.



**Franz-Martin Rausch (BVLH):** Das wäre jetzt natürlich eine schöne Frage für die Ernährungsindustrie, aber ich versuche auch als Handel das zu beantworten. Nach meiner Information gibt es solche Gedanken schon. Und zumindest in der Forschung gehe ich mal davon aus, dass man da auch etwas unterwegs ist in dem Bereich. Wir haben natürlich die Schwierigkeit, dass bei dem ganzen Thema MHD bzw. was passiert nach Ablauf des MHDs, wir in einen Graubereich reinkommen. Bis zum Ablauf des MHDs gibt der Hersteller die Garantie, dass die Qualität des Produktes einwandfrei ist, was die Sensorik angeht, was die Optik angeht, was den Geschmack angeht. Und danach beginnt ein Prozess natürlich. Und ab wann ist dann ein Produkt tatsächlich nicht mehr gut? So will ich es mal formulieren. Das ist natürlich ein hochsensibler Bereich, wo ich auch haftungsrechtlich mal das eine oder andere mit infrage stelle. Wie geht man damit um? Empfindet jeder Verbraucher das Produkt als ähnlich, wenn es dann in einen Prozess kommt und die Qualität verliert? Also das ist ein ganz schwieriger Bereich, der sicherlich noch auch viele Jahre in Anspruch nehmen wird.

**Der Vorsitzende:** Vielen Dank. Und das Wort hat für die Unionsfraktion wiederum Kollege Thies. Bitte schön.

**Abg. Hans-Jürgen Thies (CDU/CSU):** Ja, vielen Dank. Meine nächste Frage würde ich gerne an Frau Wohnhas richten. Frau Wohnhas, wir haben von Ihnen, aber auch von den anderen Sachverständigen und Verbandsvertretern hier in der Runde mehrfach gehört, dass es i. S. einer Verbesserung der Lebensmittelverschwendung oder der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung notwendig wäre, eine bessere Datengrundlage auf allen Stufen und Ebenen der Produktions- und Wertschöpfungskette hinzubekommen. Haben Sie eine Idee oder können Sie Vorschläge formulieren, wie man eine Verbesserung dieser Datenlage erreichen könnte, ohne dass es dabei zu Bürokratieaufwuchs kommt?

**Der Vorsitzende:** Die Frage ging an Frau Wohnhas. Bitte schön, Frau Wohnhas, Sie haben das Wort.

**Nastassja Wohnhas:** Eine sehr gute Frage. Ich bin mir nicht sicher, ob ich die beantworten kann. Also

ich glaube, grundsätzlich ist es schon wichtig, dass man ja eine Art Verpflichtung einbringt und sagt, die Unternehmen, die entlang der Wertschöpfungskette arbeiten, müssen eben berichten. Mit wieviel Bürokratie das zusammenhängt, kann ich jetzt nicht so wirklich beantworten. Ich denke, dass die meisten Unternehmen sowieso intern messen, wie viele Lebensmittel sie verschwenden. Und dann wäre es ja eigentlich sinnvoll, zu sagen, man macht das auch öffentlich und gibt es weiter an eine Kompetenzstelle oder wie auch immer das dann ausgestaltet ist. Und hätte dann eben die bereits angesprochene entsprechende Transparenz für Verbraucherinnen und Verbraucher. Also ich glaube, das ist jetzt kein Hexenwerk, wo dann irgendwie neue Abteilungen für eingerichtet werden müssen, um eben ja die Datenlage für Lebensmittelverschwendung zu verbessern. Wäre meine Einschätzung. Vielen Dank.

**Der Vorsitzende:** Vielen Dank. Und es hat das Wort wiederum Kollege Thies für die Unionsfraktion.

**Abg. Hans-Jürgen Thies (CDU/CSU):** Dann würde ich gerne diese Frage, wie kann man eine Verbesserung der Datenlage, möglichst ohne zusätzlichen Bürokratieaufwuchs, erreichen, auch noch weitergeben an die Vertreterin des vzbv. Und vielleicht noch eine zweite Frage nachschieben, weil die Verbraucherzentralen ja auch im Bereich des rechtlichen und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes nach meiner Wahrnehmung sehr segensreich unterwegs sind. Da geht es mir doch noch mal um die Frage: Haben Sie konkretere Vorschläge, wie man die Haftungsrisiken verringern kann bei Lebensmittelspenden? Das betrifft jetzt einmal natürlich die Abgabe der Spende vom Einzelhandel an die Tafeln z. B., aber dann auch von den Tafeln, die ihrerseits ja ihren Endkunden quasi die Lebensmittel dann weitergeben, auch i. S. einer quasi Spende, und auf beiden Ebenen gewisse Haftungsrisiken bestehen. Wir haben natürlich Regelungen im Lebensmittelrecht. Wir haben Regelungen im BGB (§) 823 ff. Aber wo würden Sie da konkret einen Ansatz sehen, wo man diese Haftungsrisiken minimieren könnte?

**Der Vorsitzende:** Die Frage ging an den vzbv. Frau Seidel, bitte schön, Sie haben das Wort.



**Christiane Seidel** (vzvb): Genau. Zum ersten Teil der Frage nach der Bürokratie und der Erfassung von Daten. Ich glaube, bevor man die Daten erfassen kann, brauchen wir erst mal einheitliche Definitionen. Wir haben es vorhin schon mal kurz angesprochen, vermeidbare von unvermeidbaren Lebensmittelabfällen zu trennen. Wo zieht man da die Grenze? Ich glaube, das ist erst mal ganz zentral, dass man weiß, worüber sprechen wir hier eigentlich. Und auch dann werden die Daten ja erst vergleichbar, wenn wir einheitliche Erhebungsmethoden haben. Z. B. habe ich vorhin auch nicht die Daten der Kommission erwähnt, weil ich glaube, das ist tatsächlich nicht vergleichbar. Jedes Land erhebt da gerade ein bisschen anders. Deswegen können wir da auch auf EU-Ebene gar keine verlässlichen Aussagen treffen. Ich glaube also, erst einmal die Methoden schaffen, die Definitionen schaffen und dann sollte auch der Aufwand für die Unternehmen gering sein, wenn klar ist, was muss ich wann wo und in welchen Abständen erfassen. Ich glaube, diese Klarheit wird dann auch den Unternehmen helfen. Aber wir müssen erst mal den Rahmen dafür schaffen. Das ist tatsächlich kein einfacher Weg. Das ist ein komplexes Thema, aber ich glaube, da kann eben auch so eine Kompetenzstelle helfen, das auf den Weg zu bringen. Zum zweiten Teil nach den Haftungsrisiken: Also momentan liegt da sehr, sehr viel im Ermessen der Lebensmittelüberwachungsbehörden in den Kommunen und auch die Geschichte mit den Sprachausstattungen, ab wann müssen Lebensmittel vernichtet werden, wenn die Sprachausstattung falsch ist. Das ist ja eine Frage des Ermessens momentan. Kann man noch ein Klebchen darüber machen und es dann abgeben oder muss das Lebensmittel komplett vernichtet werden? Und ich glaube, da ist es, liegt es auch daran, dass man die Lebensmittelüberwachung in den Kommunen nicht allein damit lässt, sondern dass eben auch auf Bundesebene dort einheitliche Vorgaben erleichtert werden. Die kann man wahrscheinlich nicht treffen auf Bundesebene, aber eben durch Verwaltungsvorschriften, durch Leitlinien etc. dort eben auch der Lebensmittelüberwachung ein Werkzeug an die Hand gibt, dass man dann auch ein einheitliches Vorgehen hat, was dann auch wiederum für die Unternehmen mehr Sicherheit bringt: was kann ich noch abgeben, was kann ich vielleicht nicht mehr abgeben, wie gehe auch mit der Sprachausstattung um etc.? Ich glaube, da ist auch noch sehr, sehr viel Kommu-

nikations- und Abstimmungsbedarf durch die Lebensmittelüberwachungsbehörden in den Kommunen notwendig. Und ich glaube, da spielt der Bund auch eine ganz wichtige Rolle.

**Der Vorsitzende:** Vielen Dank. Und das ist noch eine Minute.

Abg. **Hans-Jürgen Thies** (CDU/CSU): Ich glaube, wir haben die wesentlichen Fragen beantwortet bekommen. Vielen Dank an die Sachverständigen.

**Der Vorsitzende:** Ja, vielen Dank. Und wir fahren fort mit (der Fraktion) BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN. Das Wort hat Kollegin Renate Künast. Bitte schön.

Abg. **Renate Künast** (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN): Ja, danke Herr Vorsitzender. Ich habe eine Frage an den Vertreter des Lebensmittelhandels, weil wir immer über Daten reden. Ich gehe davon aus, dass Supermärkte in Deutschland wissen, wieviel *Food Waste* sie eigentlich haben, weil sie ja per Software sehen, wann sie Sonderangebote und Ähnliches machen. Und wäre das ein bürokratischer Aufwand, zumindest für die größeren, die Daten auszusortieren?

**Der Vorsitzende:** So, die Frage ging an Herrn Rausch (BVLH). Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Franz-Martin Rausch** (BVLH): Ja, vielen Dank für die Frage, weil, das ist ein ganz wichtiger Punkt, der mir immer auf dem Herzen liegt. Natürlich erfassen die Händler heute schon ihre sog. Abschriften. Das wird sogar produktgruppenspezifisch erfasst und das melden wir auch dem Thünen-Institut. Der Bund muss allerdings mengenmäßig das melden, d. h. gewichtsmäßig. Wir können gewichtsmäßig das aber nicht so detailliert sagen, da finden wir auch keine Produktgruppen dann wieder, d. h. im Moment arbeiten wir auch hier im Pakt gegen Lebensmittelverschwendung eng mit dem Thünen-Institut zusammen. Und natürlich werden diese Informationen im großen Stil inzwischen auch an das Thünen-Institut geliefert. Und das ist ja für uns eine ganz wichtige Information, dass wir nicht nur wissen, wieviel wir insgesamt wegwerfen, sondern, wo sind tatsächlich die problematischen Warengruppen. Das ist im Rahmen dieses Projektes entsprechend entwickelt worden.



Der **Vorsitzende**: Vielen Dank. Und das Wort hat wiederum Kollegin Künast... Also auch schon mit den Fragen? Prima, dann kommen wir jetzt zur (Fraktion der) FDP. Kollege Ingo Bodtke bitte schön.

Abg. **Ingo Bodtke** (FDP): Herzlichen Dank. Ich habe noch eine Frage an Herrn Rausch (BVLH). Die Steigerung des Wissens über Lebensmittel ist eine große Stellschraube, um Verbraucherinnen und Verbrauchern einen sorgsamem und verantwortungsvollen Umgang mit Nahrungsmitteln zu vermitteln. Und man merkt das selber, wenn man so in so einen Laden geht, sag ich mal, ich persönlich muss manchmal schmunzeln, wenn ich eine Rinderleende sehe, die dort runtergesetzt ist und denke „Okay, die ist schon ein bisschen gereift, die brauchst du nicht mehr so lange im Kühlschrank liegen zu lassen. Kannst du eher essen!“ Oder noch verrückter wird es, wenn ich eine Salami sehe, die abläuft, wo ich die dann noch mal ein Vierteljahr in die Kammer hänge. Also, das ist ja alles teilweise schon völliger Unsinn. Eine andere Sache, die gerade im Tiefkühlbereich mich beschäftigt, die macht mir allerdings Sorgen. Ich glaube, in Gesprächen merke ich immer wieder, dass vielen Leuten nicht klar ist, z. B. bei Tiefkühlkost, dass man mindestens -18 Grad (Celsius) haben muss, damit sich die Fettoxidation einstellt. Und deswegen meine Frage: Was unternimmt der Lebensmittelhandel, um die Wertschätzung für Lebensmittel zu steigern und welche Maßnahmen können aus Sicht des Lebensmittelhandels die Politik dazu leisten?

Der **Vorsitzende**: Die Frage ging ebenfalls an Herrn Rausch (BVLH). Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Franz-Martin Rausch** (BVLH): Von Handelsseite haben wir drei Möglichkeiten, an dem ganzen Thema zu arbeiten. Einmal zusammen mit den Verarbeitern, mit den Produzenten. Dann können wir einige Dinge im Handel selbst umsetzen. Und die dritte Stellschraube ist natürlich die Verbindung zum Verbraucher. Und da haben wir natürlich Möglichkeiten, über die Kundenmagazine, auch über die Handzettel entsprechende Informationen weiterzugeben, was das Einkaufen selbst angeht, was aber auch natürlich die Bevorratung von Lebensmitteln angeht und natürlich auch z. B. die Resteverwertung. Und das ist sicherlich ein Punkt, den die Handelsunternehmen auf unterschied-

lichen Kanälen auch nutzen, weil wir natürlich wissen, wenn wir das Thema Lebensmittelverschwendung wirklich substanziell angehen wollen, müssen wir auch gerade in Richtung Verbraucherkommunikation diese Maßnahmen ergreifen. Und deswegen begrüßen wir natürlich auch die Maßnahme der Bundesregierung mit dem Projekt "Zu gut für die Tonne!". Und ich glaube, dass dort gute Dinge entwickelt wurden und dass man da auch weitere Dinge ausbauen kann. Ich weiß nicht, ob den Verbrauchern dieses Projekt überhaupt im großen Stile bekannt ist. Und da sind tatsächlich gute Filme entstanden, gute Maßnahmen entstanden, um die Lebensmittelverschwendung auf Verbraucherseite zu reduzieren.

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank. Und das Wort hat für die (Fraktion der) FDP wieder Kollege Bodtke.

Abg. **Ingo Bodtke** (FDP): Ja, wie steht denn der Lebensmittelhandel eigentlich zur Forderung nach einem Gesetz zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung? Herr Rausch (BVLH), das würde mich schon noch einmal interessieren.

Der **Vorsitzende**: Die Frage ging wiederum an Sie (Franz-Martin Rausch - BVLH).

**Franz-Martin Rausch** (BVLH): Aus meiner Sicht oder aus unserer Sicht haben wir die Kompetenzstelle bereits. Und es ist für uns das Thünen-Institut. Denn dort haben wir bisher eng und gut zusammengearbeitet, was auch gerade die Datenerfassung angeht. Und ich glaube, wenn wir das Thünen-Institut in dieser Rolle bestärken, und es ist ja eine nachgeordnete Behörde des BMEL, dann haben wir diese Kompetenzstelle aus meiner Sicht bereits in der Bundesrepublik vorhanden.

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank und hat die (Fraktion der) FDP noch Nachfragen? Jawoll. Kollege Bodtke.

Abg. **Ingo Bodtke** (FDP): Eine habe ich noch. Wie beurteilen Sie die Forderung nach einer Legalisierung des sog. *Containerns* mit der Begründung, dass damit ein Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung geleistet wird?

Der **Vorsitzende**: Die Frage ging ebenfalls an Herrn Rausch (BVLH)?



Abg. **Ingo Bodtke** (FDP): Ja, die würde ich an Herrn Rausch (BVLH) stellen und an den vzbv.

Der **Vorsitzende**: Also zuerst Herr Rausch (BVLH), bitte schön.

**Franz-Martin Rausch** (BVLH): Dann halte ich mich kurz, weil ich glaube, so viel Zeit haben wir nicht mehr.

Der **Vorsitzende**: Zweieinhalb Minuten noch.

**Franz-Martin Rausch** (BVLH): Aus meiner Sicht ist jegliche Form des *Containerns* aus Sicht des vorbeugenden Verbraucherschutzes abzulehnen. Weil wir wissen nicht, was in den Mülltonnen entsprechend entsorgt wurde, abgesehen davon, dass wir auch die Hygiene nicht beurteilen können. Aber gerade in den Mülltonnen landen häufiger eben auch Produkte aus Rückrufen, d. h., das Produkt kann Glassplitter, Metallsplitter enthalten oder Ähnliches. Und deswegen sagen wir aus Sicht des vorbeugenden Verbraucherschutzes, sollte das *Containern* nicht legalisiert werden. Es ist für den Unternehmer immer eine Entscheidung, die er selbst trifft und von daher lehnen wir das *Containern* in dieser Form, die Legalisierung, ab.

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank. Und die Frage ging ebenfalls an Frau Seidel (vzbv). Bitte schön.

**Christiane Seidel** (vzbv): Ja, zu der rechtlichen Einschätzung des Ganzen. Ich glaube, da muss an anderer Stelle noch mal nachgefragt werden. Das kann ich jetzt als Verbraucherzentrale, als Vertreterin des vzbv e. V., so schwer beantworten. Das übersteigt jetzt auch so ein bisschen unseren Personenkreis, den wir vertreten. Ich glaube, die Stellschraube in dieser Richtung ist gering, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Ich glaube, das ist vor allem eine gesamtgesellschaftliche Frage, die wir uns stellen müssen. Und ich glaube, es lohnt sich da auch nochmal, dezidiert darüber zu sprechen. Möchten wir das erleichtern, möchten wir es nicht erleichtern, wie kann der Handel, vielleicht auch Lebensmittelspenden da schon zugänglicher machen, ohne sie direkt wegwerfen zu müssen? Eben durch kreative Lösungen. Aber genau das kann ich jetzt gar nicht weiter im Detail ausführen.

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank Frau Seidel (vzbv). Die (Fraktion der) FDP ist durch. Dann kommen wir zur Fraktion der AfD. Insgesamt fünf Minuten. Kollege Janich, bitte schön, Sie haben das Wort hier.

Abg. **Steffen Janich** (AfD): Meine erste Frage geht an Frau Wohnhas. Sie zeigen in Ihrer Stellungnahme auf, dass Spanien vor kurzem einen Gesetzesvorschlag vorgelegt hat, der alle Lebensmittelunternehmen verpflichten will, die Lebensmittelabfallhierarchie auf alle überschüssigen Lebensmittel anzuwenden und Pläne zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen aufzustellen. Welche Maßnahmen sollte Deutschland diesbezüglich ergreifen und welche Ressourcen müssten bereitstehen, um die Umsetzung sicherzustellen?

Der **Vorsitzende**: So, die Frage ging an Frau Wohnhas. Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Nastassja Wohnhas**: Ja, vielen Dank. Also die Lebensmittelnutzungshierarchie ist in der EU-Abfallrahmenrichtlinie festgeschrieben. Sie wird zwar als Referenz genutzt, ist in Deutschland aber nicht gesetzlich vorgegeben. Und da geht es im Grunde genommen darum, wie sollen Lebensmittelüberschüsse verwertet werden, sofern sie nicht verzehrt werden, sodass sie bestmöglich einerseits einen ökologischen, aber auch einen energiebringenden Fußabdruck sozusagen haben. Also, als erstes sollten natürlich Lebensmittelüberschüsse vermieden werden. Sollte das nicht möglich sein, sollen sie für den menschlichen Verzehr weitergegeben werden. Das wäre dann z. B. eine Weitergabe an die Tafel oder andere soziale Organisationen. Und dann wird eben abgestuft. Daraufhin kommt die Verarbeitung zu Tierfutter, die Verarbeitung oder die Energetisierung. Und ganz am Ende steht nur ja quasi der Abfall. Also da wird dann gar nichts mehr gemacht mit den Lebensmitteln, sondern sie landen auf dem Müll. Das sollte man unbedingt vermeiden und ja als, also *Too Good To Go* fordert, dass das eben rechtlich verbindlich gemacht wird, sodass man sich nicht überlegen kann „Okay, es ist jetzt einfacher für mich, die Überschüsse direkt in die Biogasanlage zu geben, sondern als ersten Schritt sollte ich sie für den menschlichen Verzehr weitergeben.“ Solange sie natürlich noch verzehrfähig



hig sind. Vielleicht kurzer Hintergrund zu dem spanischen Gesetzesentwurf. Da sich in Spanien ja das Parlament aufgelöst hat, liegt der momentan so ein bisschen auf Eis, wird hoffentlich wieder aufgegriffen. Da stand aber sehr viel Schlaues und ja Sinnvolles drin, d. h. den könnte man sich sicherlich mal anschauen und gucken, was davon vielleicht auch in Deutschland übernommen werden kann. Genau. Und soweit ich weiß, das kann vielleicht Frau Mourad noch sagen, ist in Frankreich die Lebensmittelnutzungshierarchie auch gesetzlich vorgeschrieben. Genau. Vielen Dank.

**Der Vorsitzende:** Vielen Dank. Und das Wort hat für die (Fraktion der) AfD Kollege Janich. Bitte schön.

**Abg. Steffen Janich (AfD):** Ja, meine zweite Frage würde an Herrn Rausch (BVLH) gehen. Für wie sinnvoll halten Sie eine verpflichtende Qualitätsvorgabe bei der Lebensmittelspende, wie sie in Frankreich gesetzlich vorgeschrieben ist? Wäre die Umsetzung dieser politischen Maßnahme derzeit in Deutschland möglich? Und wenn nein, was für Ressourcen, die die Politik bereitstellen müsste, würden Sie hier empfehlen?

**Der Vorsitzende:** An wen ging die Frage? An Herrn Rausch (BVLH)? Bitte schön, Herr Rausch. Sie haben das Wort.

**Franz-Martin Rausch (BVLH):** Auch in Deutschland haben wir ja auch eine Art Hierarchie für uns freiwillig etabliert. Zunächst mal versuchen wir natürlich, auch im Geschäft selbst, alle Lebensmittel zu verkaufen, möglichst, wenn es notwendig ist, dann auch verbilligt zu verkaufen, kurz vor Ablauf des MHDs. Lebensmittel, die wir weitergeben, entsprechen natürlich den Qualitätsanforderungen. Wir geben Lebensmittel nur dann weiter, wenn sie qualitativ in Ordnung sind. Und das ist im Prinzip ja auf freiwilliger Basis auch das, was in anderen Ländern umgesetzt wird. Wenn ein Lebensmittel nicht mehr der Qualität entspricht, dann wird es natürlich ggf. auch in der Hierarchie anderweitig entsorgt.

**Der Vorsitzende:** Vielen Dank Herr Rausch (BVLH). Und die (Fraktion der) AfD hat noch ein bisschen Zeit. Kollege Janich bitte schön.

**Abg. Steffen Janich (AfD):** Könnte ich die eine Minute noch „mitnehmen“, die wir für uns (in der ersten Frage- und Antwortrunde) „gemacht“ haben? Fünf Minuten hatte ich und noch eine Minute von vorhin.

**Der Vorsitzende:** Genau eine Minute noch.

**Abg. Steffen Janich (AfD):** Ja, *okay*, dann geht meine letzte Frage an den Herrn Steppuhn von der Tafel. Den Handel zu verpflichten, Überschüsse zu spenden, ist aus Ihrer Sicht nicht zielführend, wenn lebensmittelrettenden Organisationen wie der Tafel die dafür notwendige Infrastruktur fehlt. Könnten Sie vielleicht noch mal etwas genauer eingehen, dass wir dort noch mal mehr Einblicke erhalten?

**Der Vorsitzende:** Die Frage ging Herrn Steppuhn (Tafel Deutschland). Herr Steppuhn bitte schön, Sie haben das Wort.

**Andreas Steppuhn (Tafel Deutschland):** Ja, danke. Zunächst will ich noch mal klarstellen, Tafeln sind ja eine Freiwilligenorganisation. Wir arbeiten sehr viel mit Ehrenamt. Und wir haben etwas dagegen, wenn wir jetzt per Gesetz oder wenn der Gesetzgeber die Tafeln verpflichtet, Lebensmittel zu retten. Das könnten wir a) nicht leisten. Also wir wollen es auch nicht, weil wir auch die Grundauffassung haben, für die Bekämpfung von Armut ist zunächst der Staat und die Politik zuständig. Und Tafeln unterstützen mit geretteten Lebensmittel Menschen zusätzlich. Das ist also auch unser ja Anspruch. Das ist also unsere Leitkultur. Wir wollen also Lebensmittel retten und Menschen helfen. Und deshalb ist also Vieles, was dann gemacht wird dann für die Tafeln, dann (also auch) freiwillig. Wir bemühen uns aber mit allen Beteiligten, wollen wir ja mehr Lebensmittel retten. Und dies funktioniert nur, wenn wir unsere Strukturen verbessern. Wir sind dabei, (also auch) Infrastruktur auszubauen, insbesondere, was (also auch) Lagerlogistik angeht, was letztendlich also auch Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten (dann also auch) angeht. Aber das ist im Moment alles spendenbasiert. Und deshalb ist ja auch unser Anspruch, dass wir sagen, also die Politik und (also auch) die Regierung und auch der Deutsche Bundestag, der die Gesetze macht, also wir wollen also gerne eine Unterstützung haben



vom Staat, um diese freiwillige Arbeit noch besser leisten zu können, um noch mehr Menschen zu helfen, um noch mehr Lebensmittel zu retten. Und das ist das, was wir auch als Anspruch haben. Und deshalb sage ich das hier auch noch mal.

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank. Und als nächstes in der Runde hat die Fraktion DIE LINKE. das Wort. Kollegin Mohamed Ali, bitte schön.

Abg. **Amira Mohamed Ali** (DIE LINKE.): Danke schön. Eine Frage an Frau (Dr.) Mourad. Sie schreiben, Sensibilisierungskampagnen für Verbraucher sind eine schwache Form der Prävention, wenn die strukturellen Probleme der Überproduktion nicht angegangen werden. Können Sie das bitte näher erläutern?

Der **Vorsitzende**: Frau Mourad, die Frage ging an Sie. Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Marie Mourad**: Kampagnen zur Aufklärung der Verbraucherinnen und Verbraucher sind bisher eines der gebräuchlichsten Instrumente zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Es ist wichtig, sich auf die Verbraucherinnen und Verbraucher zu konzentrieren, da sie für mindestens ein Drittel – oder bis zu 50 Prozent – der gesamten Lebensmittelverschwendung verantwortlich sein können; und Aufklärungskampagnen können zur Veränderung sozialer Normen beitragen – und auch dazu, dass Verschwendung als weniger sozial akzeptiert gilt. Doch das Problem dieser Kampagnen liegt darin, dass dabei oft die Verbraucherinnen und Verbraucher ohne Unterscheidung zwischen verschiedenen sozialen Gruppen oder Verbraucherprofilen stigmatisiert werden, auch wenn das Niveau der Lebensmittelverschwendung von Person zu Person tatsächlich extrem unterschiedlich ist. Was sie auch nicht berücksichtigen, sind die gesellschaftlichen Strukturen und Faktoren, die Verbraucherinnen und Verbraucher dazu bringen, Lebensmittel auch unbeabsichtigt zu verschwenden. Verschwendung entsteht nicht nur durch Haushaltsabläufe, sondern auch durch die Strukturierung unseres Lebensmittelsystems. So ist es z. B. generell günstiger, große Mengen an Lebensmitteln schlechterer Qualität im Supermarkt zu kaufen als auf Lebensmittel vor Ort zurückzugreifen, auch wenn Letzteres weniger Verschwendung und weni-

ger Externalitäten erzeugt. Die Bürgerinnen und Bürger bekommen daher widersprüchliche Botschaften vermittelt, denn sie hören einerseits „Verschwenden Sie keine Lebensmittel“ und erleben andererseits Faktoren, die sie dazu bringen, mehr Lebensmittel zu kaufen und zu verschwenden, zum Beispiel durch große Portionen in Restaurants, selbst in öffentlichen Kantinen, oder sie sehen Werbeangebote im Supermarkt. In den Industrieländern stehen pro Tag mehr als 3500 Kalorien pro Person zur Verfügung, wobei wir nur um die 2000 brauchen. Das System drängt uns also entweder zur Verschwendung oder zum übermäßigen Essen. Um dies zu ändern, wird eine Regulierung der Unternehmenspraktiken erforderlich sein, unter anderem durch die verpflichtende Messung und Transparenz sowie durch verbindliche Reduzierungsziele. Auch Regelungen zu Werbung und Sonderangeboten, oder auch innovativere Lösungen wie Bezahlungssysteme „nach Gewicht“ in betriebseigenen oder öffentlichen Kantinen mit dem Ziel kleinerer Portionen. Es besteht noch Verbesserungspotenzial in den Schulen und in öffentlichen Kantinen was das Angebot besserer und nachhaltigerer Gerichte mit geringeren Abfallmengen betrifft. In Frankreich sind öffentliche Kantinen jetzt zum Beispiel verpflichtet, zu mehr als 20 Prozent Bio-Produkte anzubieten, und sie verbessern auch den Geschmack der Gerichte, damit Kinder eher bereit sind diese auch zu essen, wodurch sich auch noch die Lebensmittelverschwendung reduziert. Insgesamt gesehen ist es also wichtig, einen Anreiz für Qualität, statt für Überfluss und Bequemlichkeit, zu schaffen.

Der **Vorsitzende**: Vielen Dank Frau Mourad. Ja, wir sind eigentlich am Ende unserer heutigen Anhörung. Nicht alle Fraktionen haben ihre Redezeit ausgenutzt, u. a. auch die (Fraktion BÜNDNIS 90/DIE) GRÜNEN hat ihre Redezeit nicht ausgenutzt. Und deshalb möchte ich da noch einmal ausnahmsweise die Gelegenheit geben zu einer Nachfrage mit Einverständnis (der anderen Fraktionen). Ich sehe keinen Widerspruch im Saal. Bitte schön Kollegin Künast.

Abg. **Renate Künast** (BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN): Danke Herr Vorsitzender. Mich hat die Stellungnahme von Herrn Rausch (BVLH) zum *Containern* etwas irritiert. Sie haben gesagt, in Ihrer Begrün-



dung ausgeführt und geendet mit dem Satz „Des- halb sind wir gegen eine Legalisierung des *Containers*“. Und da knüpft meine Frage an: Ihnen kann doch eigentlich egal sein, ob und wie in welchem Ausmaß das *Containern* strafbar ist, so- lange es bliebe bei Hausfriedensbruch – logisch, sie aber andererseits für den Fall des *Containers* aus jeglicher Haftung raus sind, oder?

Der **Vorsitzende**: Herr Rausch (BVLH), die Frage ging an Sie. Bitte schön, Sie haben das Wort.

**Franz-Martin Rausch** (BVLH): Das eine ist die Frage der Haftung, das andere ist ja aber auch die Frage, wenn Mülltonnen aufgemacht werden, dann fallen auch mal Lebensmittel vielleicht neben die Mülltonne. Und dann haben wir natürlich ganz schnell auch das Thema mit Schadnagern und ähn- lichen Dingen. D. h., für uns ist es einfach kein schönes Thema, weil wir sagen, wenn ein Unter- nehmer, ein Lebensmittelhändler, Lebensmittel in die Mülltonne wirft, dann hat er einen Grund da- für. Und wir wollen eben nicht, dass dann viel- leicht durch die Hintertür auch andere Probleme

auf uns zukommen. Das ist immer ein schwieriges Thema. Deswegen: Es sollte gar nicht erst der Ein- druck entstehen, dass dort Lebensmittel entsorgt werden, die in Ordnung sind, weil letztendlich, wie gesagt, das ganze Thema der Hygiene spielt ja auch mit rein bzw. dann auch nachgelagert, wenn entsprechend Schadnager, Ratten z. B., auf das Ge- lände kommen.

Der **Vorsitzende**: Ja, vielen Dank. Wir sind damit am Ende unserer heutigen Anhörung. Sehr verehrte Damen und Herren Sachverständige, verehrte Kol- leginnen und Kollegen, ich danke Ihnen allen für die konstruktive Mitarbeit, die ganz sicher zum Er- kenntnisgewinn auch unserer Ausschussmitglieder beigetragen hat. Die Beratungen zu den Anträgen der CDU/CSU-Fraktion und der (Fraktion) DIE LINKE. werden in einer der nächsten nicht öf- fentlichen Sitzung des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft fortgesetzt. Danach wird dieser Ausschuss dem Plenum eine Beschlussempfeh- lung mit Bericht zu beiden Anträgen vorlegen. In diesem Sinne noch einmal ganz herzlichen Dank. Ich schließe hiermit die Anhörung.