

# Europäisches Bürgerforum zum Thema Lebensmittelverschwendung

## Abschließende Empfehlungen



## Zusammenfassung der Empfehlungen und Abstimmungsergebnisse

Nr.	Empfehlung	DAFÜR	DAGEGEN	ENTHALTUNG	INSGESAMT
1	Je näher der Bauernhof, desto glücklicher die Verbraucherinnen und Verbraucher: weniger Verschwendung, mehr Nachhaltigkeit	120	15	5	140
2	Schmeckt wie aus dem eigenen Garten: öffentliche und private Unterstützung für regionale Landwirtschaft, um Lebensmittelverschwendung einzudämmen	119	9	12	140
3	Teilen, nicht verschwenden!	93	31	16	140
4	Austausch von Daten und von bewährten Verfahren in ganz Europa	97	27	16	140
5	Erhebung von Daten über die gesamte Lebensmittelversorgungskette	101	28	11	140
6	Jede Stimme zählt: Bürgerbeteiligung an der europäischen Lebensmittelpolitik	91	37	12	140
7	Frisch geerntet: der Wert saisonaler Lebensmittel	103	26	11	140
8	EU-weite Lebensmittelbörse	84	41	14	139
9	Gezielte Käufe und Umverteilung	85	38	16	139
10	„Genießen ohne Verschwendung“ – dafür stehen Restaurants	113	17	9	139
11	Jedes Gramm Abfall fällt ins Gewicht	73	48	18	139
12	Ein verpflichtendes Meldesystem für Transparenz in Verbindung mit Sanktionen und Belohnungen	68	56	15	139
13	EU-weite Rechtsvorschriften zur Vernichtung nicht verkaufter Lebensmittel – Mitgliedstaaten können voneinander lernen	109	20	10	139
14	Transparenz bei der Lebensmittelverschwendung: Offenlegung und Handeln	102	22	15	139
15	Innovativ-nachhaltige Verpackungen – und möglichst ganz ohne	116	18	5	139
16	Eine breitere Definition von Lebensmittelverschwendung, um nicht geerntete Lebensmittel zu retten	110	19	10	139
17	Sensibilisierung Erwachsener für einen achtsamen Umgang mit Essen	113	20	6	139
18	Gesunde Ernährung und nachhaltiges Essen in der Schule	123	9	7	139
19	Förderung und Unterstützung von Foodsharing-Apps und -Plattformen	97	25	17	139
20	Lebensmittel retten und Geld sparen: eine europäische Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung in Zusammenarbeit mit dem Einzelhandel an vier Wochenenden im Jahr	98	31	10	139
21	„Schluss mit der Lebensmittelverschwendung“: Sensibilisierungswoche an Schulen	116	16	7	139

22	Aufklärung von Verbraucherinnen und Verbrauchern über die Folgen von Lebensmittelverschwendung sowie über Verarbeitung, Aufbewahrung und Verwertung von Lebensmitteln vor und nach dem angegebenen Datum (Das Verfallsdatum gibt an, ab wann ein Lebensmittel nicht mehr konsumiert werden sollte; das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel seine optimale Qualität behält.)	108	26	5	139
23	Die Umsetzung standardisierter Verfahren im Einzelhandel bei der Bewerbung von Lebensmitteln, die kurz vor dem Verfallsdatum stehen	109	18	12	139

## Themenblock 1– Zusammenarbeit entlang der Lebensmittelkette: Vom Hof auf den Tisch

### EMPFEHLUNG 1

**Je näher der Bauernhof, desto glücklicher die Verbraucherinnen und Verbraucher: weniger Verschwendung, mehr Nachhaltigkeit**

Wir empfehlen, dass die EU ihre Arbeit an Strategien und Initiativen zur Unterstützung kleiner Erzeuger beim Absatz ihrer Produkte über Einzelhändler und Supermärkte fortsetzt. Großhändler/Verarbeiter sitzen in diesen Beziehungen eindeutig am längeren Hebel und lenken die Geschäfte oft zu ihren Gunsten. Dies führt manchmal zu Lebensmittelverschwendung.

Drei Aspekte gilt es hierbei besonders zu beachten:

- 1) Die EU und ihre Mitgliedstaaten sollten Einzelhändler und Supermärkte darin bestärken, ihre Waren, wann immer dies möglich ist, vom nächstgelegenen Erzeuger zu beziehen. Außerdem sollten sie Anreize ermitteln und entwickeln, die Einzelhändler zur Umsetzung dieser Empfehlungen motivieren.
- 2) Die EU muss das Verbot kurzfristiger Stornierungen aus dem Jahr 2019 überwachen und verfolgen und bereit sein, bei Nichtbeachtung des Verbots einzuschreiten.
- 3) Die EU muss weiterhin politische Maßnahmen in Bezug auf unschöne/deformierte Lebensmittel ergreifen und die Folgen der Ablehnung solcher Lebensmittel auf die Lebensmittelverschwendung untersuchen.

### Begründung

Die Unterstützung kleiner Erzeuger und des Absatzes ihrer Waren in der näheren Umgebung kann auf mehrere Weisen erheblich zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung sowohl entlang der Lebensmittelkette als auch in den Haushalten beitragen.

- Wenn Lebensmittel über weite Strecken transportiert werden müssen und Supermärkte versuchen, durch die Erhöhung der Mengen kosteneffizient zu sein, ist Lebensmittelverschwendung wahrscheinlich.
- Regionale Erzeuger können sich an Nachfrageänderungen schneller und besser anpassen, wodurch Lebensmittelabfall verringert werden kann.
- Lebensmittel von Erzeugern aus der Nähe sind oft von höherer Qualität und halten länger. Das kann dazu beitragen, dass in den Haushalten weniger Lebensmittel weggeworfen werden.
- Es kann vermieden werden, dass Lebensmittel aufgrund ihres Aussehens entsorgt werden.

- Mit umfassenderen Verordnungen und Leitlinien zur Unterstützung kleiner Erzeuger lässt sich Lebensmittelverschwendung aufgrund kurzfristiger Stornierungen vermeiden.

### **Zusätzliche Anmerkungen**

Positiver Einfluss auf die Ernährungssicherheit und die Gesundheit.

Betonung der Wichtigkeit einer Verzahnung dieser Empfehlung mit anderen Initiativen zum Verbraucherverhalten, zur Sensibilisierung der Öffentlichkeit und zur Bildung, um die Zusammenarbeit unterschiedlicher Interessenträger zu stärken und das allgemeine Bewusstsein für die Verschwendung von Lebensmitteln und den Zusammenhang mit der Lebensmittelerzeugung vor Ort zu schärfen.

Herausforderungen:

- Konflikt mit dem EU-Grundsatz des freien Handels und des freien Marktes, daher kann es Widerstand von großen Unternehmen/Einzelhändlern und Lobbygruppen geben.
- Für die weitere Arbeit mit dieser Empfehlung ist es wichtig, sich damit zu befassen, was unter „lokal“ und „kurze Lieferkette“ zu verstehen ist, da es für diese Begriffe keine allgemeine Definition auf EU-Ebene gibt.
- Die Saisonalität von Produkten und die Nachfrage der Verbraucherinnen und Verbraucher können eine Herausforderung für ein potenziell eingeschränktes Angebot aufgrund der Konzentration auf eine kurze Lebensmittelkette darstellen.

### **EMPFEHLUNG 2**

#### **Schmeckt wie aus dem eigenen Garten: öffentliche und private Unterstützung für regionale Landwirtschaft, um Lebensmittelverschwendung einzudämmen**

Wir empfehlen lokalen und regionalen Behörden, die Landwirte vor Ort mit praktischen Lösungen und Initiativen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu unterstützen. Interessenträger sollten zu einer engeren Zusammenarbeit ermutigt werden, um diese Initiativen voranzutreiben und auf diese Weise ein nachhaltiges Lebensmittelsystem zu schaffen, das sowohl den Bäuerinnen und Bauern als auch den Verbraucherinnen und Verbrauchern zugutekommt.

Den lokalen Behörden werden folgende Initiativen vorgeschlagen:

- 1) Steuervergünstigungen und Subventionen für Kleinbauern
- 2) Unterstützung von Landwirten vor Ort beim Erschließen neuer Märkte, auf denen sie vor unfairen Abhängigkeiten von Einzelhändlern geschützt sind, zum Beispiel durch die Zuweisung öffentlicher Räume für den Verkauf
- 3) Stärkung von Prozessen und Initiativen zur Einbeziehung von Akteuren der Wertschöpfungskette mit dem Ziel, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen, zum Beispiel Förderung der Nutzung von Apps zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung in einer Stadt
- 4) Unterstützung von Verbänden und anderen Akteuren, die Landwirte vor Ort in Sachen Lebensmittelverschwendung unterstützen, zum Beispiel Lebensmittelbanken

**Begründung**

Die Unterstützung kleiner Erzeuger und des Absatzes ihrer Waren in der näheren Umgebung kann auf mehrere Weisen erheblich zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung sowohl entlang der Wertschöpfungskette als auch in den Haushalten beitragen.

- Wenn Lebensmittel über weite Strecken transportiert werden müssen und Supermärkte versuchen, durch die Erhöhung der Mengen kosteneffizient zu sein, ist Lebensmittelverschwendung wahrscheinlich.
- Regionale Erzeuger können schneller auf Nachfrageänderungen reagieren und sich besser daran anpassen. Dies kann auch dazu beitragen, die Verschwendung von Lebensmitteln zu verringern.
- Nahrungsmittel von regionalen Erzeugern sind oft von höherer Qualität und halten länger. Durch die Verkürzung der Wertschöpfungskette kann die Verschwendung daher sowohl während des Transports als auch in den Haushalten gesenkt werden.

**Zusätzliche Anmerkungen**

- Betonung der Wichtigkeit einer Verzahnung dieser Empfehlung mit anderen Initiativen zum Verbraucherverhalten, zur Sensibilisierung der Öffentlichkeit und zur Bildung, um die Zusammenarbeit unterschiedlicher Interessenträger zu stärken und das allgemeine Bewusstsein für die Verschwendung von Lebensmitteln und den Zusammenhang mit der Lebensmittelerzeugung vor Ort zu schärfen.

Die größten Herausforderungen

- Großer Umfang und hohe Komplexität der Empfehlung. Die Analyse und Umsetzung der vorgeschlagenen Initiativen erfordern in vielen Fällen eine Menge Zeit sowie solide Überwachungssysteme.
- Konflikt mit dem EU-Grundsatz des freien Handels und des freien Marktes, der für die Initiative und ihre Akzeptanz bei den unterschiedlichen Interessenträgern eine Herausforderung darstellen kann.

### **EMPFEHLUNG 3**

#### **Teilen, nicht verschwenden!**

Wir empfehlen eine Grundfinanzierung von Lebensmittelbanken und Einrichtungen für die Weitergabe von Lebensmitteln im Allgemeinen durch staatliche Stellen im Rahmen eines europaweiten Strukturprogramms anstelle einer Finanzierung durch im Wesentlichen private Spenden (jedoch keine 100%ige Finanzierung, damit daraus kein lukratives Geschäft wird). Des Weiteren empfehlen wir eine Plattform, die die zahlreichen bestehenden Apps zusammenführt, über die sich Einzelhändler mit Lebensmittelbanken in Verbindung setzen können. Die Plattform sollte bedienungsfreundlich und effizient sein sowie zentral verwaltet werden. Außerdem empfehlen wir, dass die von Einzelhändlern an Lebensmittelbanken weitergegebenen (gespendeten oder zu einem niedrigen Preis verkauften) Lebensmittel zeitnah und in gutem Zustand abgegeben werden, vorzugsweise drei bis fünf Tage vor ihrem Verfall, anstelle des aktuell geltenden Richtwerts von 48 Stunden. Ein Anreiz dafür könnte eine Steuervergünstigung für Einzelhändler sein, die umso niedriger ausfällt, je näher die Weitergabe am Verfallsdatum liegt. Die Händler müssen ein Minimum an Nahrungsmitteln spenden, um die Steuervergünstigung zu erhalten.

#### **Begründung**

Da Lebensmittelverschwendung im derzeitigen System nicht vollständig vermieden werden kann, sollten wir zumindest daran arbeiten, überschüssige Lebensmittel vor dem Abfall zu retten. In diesem Zusammenhang sollten wir alle bereits zur Verfügung stehenden Mittel nutzen (Lebensmittelbanken, Apps, Verbände, Initiativen usw.).

#### **Zusätzliche Anmerkungen**

Eine Herausforderung besteht in der Stärkung der Kapazitäten der Lebensmittelbanken, ohne sie in ein Gewerbe zu verwandeln (da wir die Lebensmittelverschwendung lieber in der vorgelagerten Lebensmittelkette angehen wollen).

### **EMPFEHLUNG 4**

#### **Austausch von Daten und von bewährten Verfahren in ganz Europa**

Wir empfehlen, dass die Regierungen aller Länder ihre Daten und bewährten Verfahren zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung auf allen Ebenen, von den Erzeugern bis zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern, auf der Plattform der Europäischen Kommission für Lebensmittelverluste und -verschwendung teilen. Diese Informationen werden dann von einem Sonderausschuss von Forscherinnen und Forschern aus der EU verwaltet, dessen Aufgabe es ist, bewährte Verfahren bekannt und leicht zugänglich zu machen. Die Daten über bewährte Verfahren sollten nach Art der Erzeugung und des Verbrauchs kategorisiert werden. Außerdem möchten wir ein Netzwerk aus Städten/Regionen fördern, die auf die Daten zugreifen und die Verfahren umsetzen, die sich je nach Verbrauchs- und Erzeugungsmuster am besten für sie eignen. Das Netzwerk soll ihnen helfen, von anderen zu lernen, die in einer ähnlichen Situation sind wie sie. Zu diesem Zweck könnte das Konzept der Partnerstädte eingesetzt werden: Städte mit ähnlichen Problemen der Lebensmittelverschwendung arbeiten gemeinsam an einer Lösung.

#### **Begründung**

Der Austausch bewährter Verfahren sollte effizienter und einheitlicher gestaltet werden. Zu diesem Zweck können die EU-Plattform für Lebensmittelverluste und -verschwendung, die Eurocities und das Konzept der Partnerstädte genutzt werden. Wir möchten die Zusammenarbeit von Städten und Regionen in ganz Europa stärken.

#### **Zusätzliche Anmerkungen**

## EMPFEHLUNG 5

### Erhebung von Daten über die gesamte Lebensmittelversorgungskette

Wir empfehlen die Sammlung von Daten zur Lebensmittelverschwendung innerhalb der Lebensmittellieferkette (wie, wo, wer, warum, wann) durch eine Einrichtung der EU oder andere Agenturen oder Forschungseinrichtungen. Die Erhebung der Daten könnte über folgende Maßnahmen erfolgen:

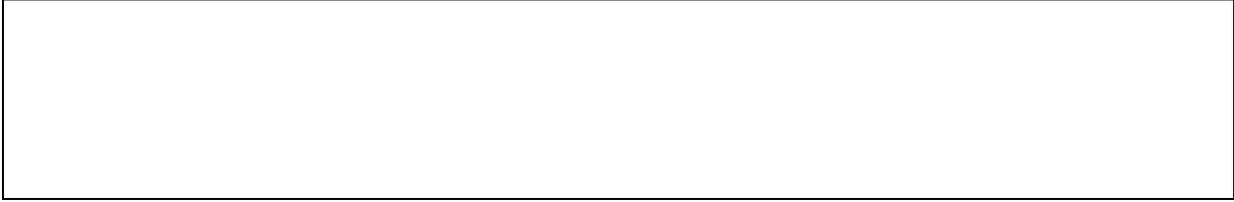
- 1) Apps zum Erfassen des individuellen Verbraucherverhaltens
- 2) Erhebung persönlicher Daten im Zuge der Eurobarometer-Umfrage
- 3) Umfragen in Schulen und anderen Bildungseinrichtungen, z. B. im Rahmen eines Schulprogramms zum Thema Lebensmittelverschwendung
- 4) Rückgriff auf Bürgerinnen und Bürger des Bürgerforums als repräsentative Kohorte für die Forschung
- 5) Aufzeichnung von Verbraucherverhalten im Rahmen einer Interventionsstudie; Orientierung an den Verbraucherpanels in Belgien/Niederlande
- 6) Nutzung wissenschaftlich fundierter Erhebungen von Universitäten
- 7) Beobachtungsstudien, insbesondere zur Untersuchung der tatsächlichen Mengen an weggeworfenen Lebensmitteln, die auf Daten aus den bestehenden Abfallentsorgungsverfahren von Städten und Gemeinden gestützt sind
- 8) Sammeln und Vergleichen von Rechnungen aus den Beziehungen Supermärkte-Landwirte
- 9) Standardisierung von Formularen zur Meldung von Abfällen

### Begründung

Wenn wir wissen, wo, wann und warum wir Lebensmittel verschwenden, können wir gezieltere Sensibilisierungskampagnen durchführen und detailliertere Erkenntnisse dazu liefern, wo wir die Lebensmittelverschwendung am effizientesten verringern könnten. Unsere Gruppe ist der Ansicht, dass wir durch die Erhebung genauerer Daten, wo genau in der Lebensmittelkette Lebensmittel weggeworfen werden, wirksamer zur Lösung des Problems der Lebensmittelverschwendung ansetzen können. Der Schwerpunkt der derzeit allgemein angewandten Methodik zur Erhebung von EU-Daten zu Lebensmittelabfällen (festgelegt im Delegierten Beschluss (EU) 2019/1597 der Kommission) liegt auf der Messung der Abfallmenge. Es sollten aber umfangreichere Daten dazu erhoben werden, wer wann und wo Lebensmittel wegwirft. Diese zusätzlichen Datenerhebungen könnten die quantitativen Daten ergänzen, die von den Mitgliedstaaten in der neuen jährlichen Berichterstattung zusammengetragen werden. Sie würden genauere Daten zu den Fragen „was, wie, wer, wo und wann“ im Zusammenhang mit der Lebensmittelverschwendung liefern.

### Zusätzliche Anmerkungen

**Anmerkungen zu den Daten, die wir benötigen:** Wir sollten Daten zu den Fragen „was, wie, wer, wo und wann“ im Zusammenhang mit der Lebensmittelverschwendung erheben. **Was/Wann:** Welche Lebensmittel gelangen in den Müll – und unter welchen Umständen? Was werfen die Leute genau weg – wie viel Gramm bleiben auf dem Teller? Daten zum Verhältnis, wie viel wir kaufen und wie viel wir wegwerfen. **Wie:** Wie werden Lebensmittel verschwendet – werden sie weggeworfen? Werden sie zu spät verarbeitet? Sind sie verdorben? Ist das Haltbarkeitsdatum abgelaufen? Wurde zu viel gekauft? Es sollten auch kulturelle Unterschiede berücksichtigt werden. **Wer:** Wer in der Lebensmittelversorgungskette wirft Lebensmittel weg – Händler, Verbraucher/innen, ...? Welche Verbraucher/innen werfen am meisten Lebensmittel weg? Es könnte einen Zusammenhang mit dem Alter oder dem Land bestehen. (Anmerkung: Sind die Menschen bereit, diese Daten zu liefern?)  
Zu Punkt 5: Wir haben uns an dem Unternehmen Growth for Knowledge/GFK orientiert.  
Der Schutz der Privatsphäre und der personenbezogenen Daten der europäischen Bürgerinnen und Bürger spielt nach Einschätzung von GfK eine wichtige Rolle. In allen gemäß unserer Empfehlung durchgeführten Studien sollte dies beachtet werden.



**EMPFEHLUNG 6****Jede Stimme zählt: Bürgerbeteiligung an der europäischen Lebensmittelpolitik**

Aufbauend auf der Konferenz zur Zukunft Europas und dem aktuellen Europäischen Bürgerforum zum Thema Lebensmittelverschwendung empfehlen wir die Einrichtung lokaler und nationaler Bürgerbeteiligungsforen. Diese Foren könnten aus der Perspektive der Bürgerinnen und Bürger nationale Strategien zur Umsetzung von EU-Richtlinien zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung nachverfolgen und überwachen sowie Ratschläge geben. Darüber hinaus empfehlen wir die Berücksichtigung der Bürgerinnen und Bürger und ihres Engagements in der EU-Plattform für Lebensmittelverluste und -verschwendung. Über die Plattform sollte der Austausch zwischen den Beteiligungsforen koordiniert werden. Die Foren sollten sowohl auf nationaler als auch auf EU-Ebene eine Plattform für den Austausch von Informationen zwischen Bürger/innen/Verbraucher/innen, Interessenträgern und politischen Entscheidungsträger/innen und für das Lernen voneinander bieten.

**Begründung**

Wir geben diese Empfehlung, da es wichtig ist, den Bürgerinnen und Bürgern eine Stimme zu verleihen, einen fairen und transparenten Prozess zu gewährleisten und es ihnen und den politischen Entscheidungsträgerinnen und -trägern zu ermöglichen, ihre Vorgehensweise aufeinander abzustimmen und voneinander zu lernen. Bürgerinnen und Bürger sind Fachleute ihres eigenen Lebens. Ihre Perspektiven müssen auf lokaler, nationaler und EU-Ebene berücksichtigt werden.

**Zusätzliche Anmerkungen****EMPFEHLUNG 7****Frisch geerntet: der Wert saisonaler Lebensmittel**

Wir empfehlen, das Verbraucherverhalten durch die Information der Verbraucherinnen und Verbraucher über den Wert saisonaler Lebensmittel zu verändern. Dazu könnten z. B. eindeutige Schilder in den Geschäften beitragen, anhand derer Verbraucherinnen und Verbraucher saisonale Produkte einfach erkennen können. Darüber hinaus sollte im Rahmen breit angelegter Informationskampagnen über die Saisonalität von Lebensmitteln informiert werden. Die Information von Verbraucherinnen und Verbrauchern durch Schilder an Regalen und Kampagnen setzt für Erzeuger möglicherweise Anreize für den Anbau saisonaler Lebensmittel. Des Weiteren empfehlen wir, bessere Daten zu den wirksamsten Anreizen für den Anbau saisonaler Lebensmittel und die Beschränkung der Einfuhr nicht saisonaler Lebensmittel von minderwertiger Qualität zu erstellen.

**Begründung**

Wir geben diese Empfehlung, da nicht saisonale Lebensmittel oft importiert werden und/oder von schlechterer Qualität sind als saisonale Lebensmittel. Höherwertige Erzeugnisse können sich auf das Verbraucherverhalten auswirken, da wir hochwertigere Lebensmittel eher wertschätzen und weniger wegwerfen.

**Zusätzliche Anmerkungen**

## Themenblock 2 – Initiativen von Unternehmen aus dem Lebensmittelsektor

### EMPFEHLUNG 8

#### EU-weite Lebensmittelbörse

Wir empfehlen, Großhändler über ein Register auf einer EU-weiten Website direkt miteinander zu vernetzen und so den Austausch über bald ablaufende oder überschüssige Lebensmittel zu ermöglichen. Durch die Kommunikation innerhalb der einzelnen Ebenen (siehe unten) und mit dem nächsten Glied in der Lieferkette über diese Website könnten Lebensmittelabfälle vermieden werden. Unternehmen können sich anmelden und überschüssige Lebensmittel zu einem niedrigeren Preis anbieten oder kaufen. Es sollte drei Ebenen geben:

1. Ebene eins umfasst Erzeuger, Landwirte und Händler.
2. Ebene zwei umfasst Supermärkte, Lebensmittelbanken und Gemeinschaftsküchen.
3. Auf Ebene drei sind Verbraucherinnen und Verbraucher sowie Haushalte angesiedelt.

#### Begründung

#### Zusätzliche Anmerkungen

### EMPFEHLUNG 9

#### Gezielte Käufe und Umverteilung

Wir empfehlen die Ausarbeitung eines Rechtsrahmens für die Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten zu den Praktiken in der gesamten Lieferkette im Hinblick auf die Weitergabe überschüssiger und bald ablaufender Lebensmittel unter Berücksichtigung der Sicherheitsvorschriften und Datenprognosen. Käufe sollten an Art und Menge dessen, was verkauft wird, angepasst werden. Supermärkte und Lieferanten könnten durch Anreize (zum Beispiel Steuervergünstigungen) dazu gebracht werden, zu niedrigeren Preisen zu verkaufen oder zu spenden.

#### Begründung

#### Zusätzliche Anmerkungen

**EMPFEHLUNG 10****„Genießen ohne Verschwendung“ – dafür stehen Restaurants**

Wir empfehlen den Europäischen Organen den folgenden Plan, um Lebensmittelverschwendung in Restaurants zu verringern. Alle Restaurants, die bestimmte Qualitätskriterien erfüllen (die weiter unten aufgeführten und andere), sollten ein Logo verwenden dürfen (das EU-weit einheitlich ist). Das Logo zeigt an, dass überschüssiges Essen mit nach Hause genommen werden kann. Das Personal sollte Verpackungen für die Mitnahme des Essens bereitstellen. Die Restaurants, die das Logo führen, schreiben auf ihre Speisekarten einen zusätzlichen Text: „Speisereste können mitgenommen werden.“ Überschüssige zubereitete Speisen sollten den Mitarbeitenden angeboten werden. Überschüssige unverarbeitete Lebensmittel aus der Küche sollten Lebensmittelbanken oder anderen karitativen Einrichtungen angeboten werden.

Ungenießbare Lebensmittel sollten zur Erzeugung erneuerbarer Energie verwendet werden. Restaurants sollten darin bestärkt werden, diese Qualitätskriterien (oder weiterer Qualitätskriterien) zu erfüllen, die Durchführung des Plans sollte finanziell unterstützt werden. Ein finanzieller Anreiz könnte in Form von Steuervergünstigungen gesetzt werden. Außerdem könnten weitere Hilfen gewährt werden. Da Lebensmittelreste aus Küchen gewogen bzw. gemessen werden können, könnten sie überwacht und in Steuervergünstigungen einbezogen werden.

**Begründung**

Wir geben diese Empfehlung, da sich dadurch Lebensmittelverschwendung in Restaurants reduzieren ließen und die Hemmschwelle, nach der Mitnahme von Speiseresten zu fragen, erheblich sinken dürfte. Restaurants können als Vorbilder dienen und private Haushalte ermutigen, Lebensmittelverschwendung ebenfalls entgegenzuwirken.

**Zusätzliche Anmerkungen****EMPFEHLUNG 11****Jedes Gramm Abfall fällt ins Gewicht**

Wir empfehlen, dass Unternehmen der Abfallwirtschaft verpflichtet werden, organische Abfälle zu wiegen oder zu messen. Kurzfristig sollte der Schwerpunkt auf öffentlichen Einrichtungen (z. B. Schulen und Krankenhäuser), ganze Nachbarschaften oder Bezirken liegen. Langfristig sollten auch private Haushalte einbezogen werden. Vertreter dieser Einrichtungen/Bezirke, und später der Privathaushalte, sollten regelmäßig Berichte und Vergleiche mit vorangegangenen Zeiträumen und anderen Akteuren erhalten. Dies schärft das Bewusstsein und setzt einen Anreiz zur Verringerung von Lebensmittelabfällen. Die Abfälle müssen nicht in jedem Land auf die gleiche Weise gemessen werden. Es genügt, wenn sie innerhalb eines Landes miteinander vergleichbar sind.

**Begründung**

Wir geben diese Empfehlung, da sich auf diese Weise das Bewusstsein bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern schärfen lässt. Außerdem würde ein Anreiz gesetzt, die eigene Praxis zu verbessern und weniger Lebensmittel wegzuworfen. Die Ergebnisse können über einen kürzeren Zeitraum sowie langfristig gemessen werden und bieten eine Motivation, Lebensmittelverschwendung einzudämmen.

**Zusätzliche Anmerkungen**

**EMPFEHLUNG 12****Ein verpflichtendes Meldesystem für Transparenz in Verbindung mit Sanktionen und Belohnungen**

Wir empfehlen die Einrichtung eines Meldesystems (ähnlich dem der ISO-Zertifizierung), um in der gesamten Wertschöpfungskette, einschließlich Erzeuger, Hersteller, Einzelhändler, Supermärkte, Restaurants und Hotels, spezifische Normen einzuführen. Dabei sollte anhand bestehender Kategorien zur Einstufung von Unternehmensgrößen zwischen großen und kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) unterschieden werden. Der Verstoß gegen Normen sollte sanktioniert, Übererfüllung hingegen belohnt werden. Das Sanktionssystem sollte verhältnismäßig sein und der Schwere des Vergehens und Unternehmensgröße angemessene Strafen vorsehen. Belohnungen sollten vorrangig auf einem Gütezeichensystem (z. B. ABC) oder finanziellen Anreizen (das gilt vor allem für KMU) beruhen. Mit der Berichterstattung sind unabhängige und externe Prüfer zu beauftragen. Sie sollte nicht durch die Unternehmen selbst erfolgen. Für die Umsetzung und Überwachung sind Behörden auf Ebene der Mitgliedstaaten (z. B. Ministerien oder Aufsichtsbehörden) verantwortlich. Die Daten sollten öffentlich zugänglich sein, damit voneinander gelernt werden kann. Die Kommission sollte eine Aufsichts- und Koordinierungsfunktion übernehmen.

**Begründung**

Aus Transparenzgründen sollten die Daten zum Gütezeichen für alle verfügbar sein, die neben dem Gütezeichen weitere Informationen wünschen.

**Zusätzliche Anmerkungen****EMPFEHLUNG 13****EU-weite Rechtsvorschriften zur Vernichtung nicht verkaufter Lebensmittel – Mitgliedstaaten können voneinander lernen**

Es muss sichergestellt werden, dass Lebensmittel in unterschiedlichen Phasen verwendet werden, bevor sie entsorgt werden. Priorität hat die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Ist dies nicht möglich, kommt folgende Reihenfolge zum Tragen: Menschlicher Verzehr, Verfütterung an Tiere, Biokraftstoff und Kompostierung. Die Mitgliedstaaten sind dafür verantwortlich, die erforderliche Infrastruktur zur Verfügung zu stellen. Die EU legt ein übergeordnetes Ziel zur Eindämmung von Lebensmittelverschwendung in Form eines bestimmten Prozentsatzes fest. Die Mitgliedstaaten legen nationale Normen fest, um das EU-Ziel gemeinsam zu erreichen. Die Mitgliedstaaten können freiwillige oder verpflichtende Maßnahmen für die Unternehmen festlegen. Die Reduzierung muss messbar sein. Nach einer Pilotphase mit Schwerpunkt auf den Supermärkten und Anpassungen im Rahmen des gegenseitigen Lernens sollten bewährte Verfahren als Orientierung für alle Mitgliedstaaten gelten.

**Begründung**

Das französische Beispiel funktioniert nicht. Wir brauchen also eine bessere Lösung, zum Beispiel eine Plattform wie in Finnland, auf der Unternehmen Lebensmittel melden können, die sonst entsorgt würden. Eine gesetzliche Regelung zum Verbot von Lebensmittelverschwendung muss allgemein gehalten werden, um den unterschiedlichen Kulturen in den Mitgliedstaaten Rechnung zu tragen.

**Zusätzliche Anmerkungen**

#### **EMPFEHLUNG 14**

##### **Transparenz bei der Lebensmittelverschwendung: Offenlegung und Handeln**

Wir empfehlen die Verpflichtung aller an der Lebensmittellieferkette Beteiligten mit Ausnahme der Privathaushalte, ihren Umgang mit Lebensmittelabfällen auf transparente Weise zu messen und darüber zu berichten. Des Weiteren sollte das Augenmerk auf die Notwendigkeit neuer Optionen für die Datenerhebung, einschließlich zu Lebensmittelverlusten in der Landwirtschaft, gelegt werden.

Darüber hinaus sollten differenzierte Anreize zur Förderung freiwilliger Vereinbarungen geschaffen werden, um Einrichtungen darin zu unterstützen, eine Vorreiterrolle einzunehmen. Korrekturmaßnahmen unterstreichen die Bedeutung und richten sich an alle Beteiligten der Lebensmittellieferkette (ausgenommen Privathaushalte).

Die EU sollte eine Bewertung der bewährten Verfahren in den Mitgliedstaaten im Hinblick auf die bestehenden Meldestrukturen und Anreize sowie die Korrekturmaßnahmen durchführen. Dies hilft dabei, einen einheitlicheren Rahmen in der EU zu schaffen, damit die Daten besser miteinander verglichen werden können.

##### **Begründung**

Wir geben diese Empfehlung, da das Bewusstsein für die bestehende Lebensmittelverschwendung die Grundlage für weitere Ansätze wie Anreize, innovative freiwillige Vereinbarungen und Korrekturmaßnahmen zur Verhinderung von Lebensmittelverschwendung bildet.

##### **Zusätzliche Anmerkungen**

Ein Beispiel für Anreize wäre ein EU-weites Kennzeichnungsverfahren, bei dem die Vorteile von Marketingstrategien genutzt werden. Ein anderes Beispiel wäre ein angemessener finanzieller Ausgleich für die Eindämmung von Lebensmittelverschwendung.

#### **EMPFEHLUNG 15**

##### **Innovativ-nachhaltige Verpackungen – und möglichst ganz ohne**

Wir empfehlen weitere Investitionen in die wissenschaftliche Forschung zu innovativen und alternativen nachhaltigen Verpackungen. Auf diese Weise können die Lebensdauer erhöht und die Verpackungsgröße verbessert werden, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren und die Lebensmittelsicherheit während des Transports zu gewährleisten. Die EU sollte in diesem Bereich durch entsprechende Programme finanzielle und politische Unterstützung leisten, z. B. durch die Finanzierung von Start-ups und kleineren Innovationstreibern. Außerdem empfehlen wir, Einzelhändler beim Verkauf von Lebensmitteln ohne Verpackung zu unterstützen, wo dies ohne Beeinträchtigung der Lebensmittelsicherheit möglich ist.

##### **Begründung**

Wir geben diese Empfehlung, da wir vor allem beim Transport und in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit noch stark von Verpackungen abhängig sind. Die Unterstützung von Innovationen (Forschung/Start-ups) im Bereich umweltverträglicher Verpackungen kann unserer Ansicht nach einen wichtigen Beitrag leisten. Einerseits kann die Anpassung der Verpackungsgrößen für verderbliche Lebensmittel zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen führen, wobei die Gefahr der Erzeugung von mehr Verpackungsabfällen nicht außer Acht gelassen werden darf (hier sollte die Forschung daran arbeiten, dies zu verhindern). Andererseits sollten dort Einzelportionen angeboten werden, wo der oder die Einzelne eigene Behälter mitbringen kann (um Lebensmittelabfälle, aber auch Abfälle anderer Art zu verringern). Wenn wir ein System umweltverträglicher Verpackungen mit entsprechender Infrastruktur schaffen, kann letztendlich die Akzeptanz der Verbraucherinnen und Verbraucher erreicht werden.

<b>Zusätzliche Anmerkungen</b>

## Themenblock 3 –Verhaltensänderungen auf Verbraucherebene fördern

### **EMPFEHLUNG 16**

#### **Eine breitere Definition von Lebensmittelverschwendung, um nicht geerntete Lebensmittel zu retten**

Wir empfehlen, nicht geerntete Lebensmittel in die europäische Definition von Lebensmittelverschwendung aufzunehmen. Landwirte sollten außerdem die Möglichkeit erhalten, nicht ganz makellose, aber noch essbare Produkte zu vermarkten. Um Lebensmittelverluste zu vermeiden, sollten Landwirte Schilder anbringen, auf denen darüber informiert wird, dass nicht geerntete Lebensmittel von Privathaushalten und NRO geerntet werden dürfen.

Die Idee muss zwei Gruppen kommuniziert werden:

- Bürgerinnen und Bürgern im Rahmen der Kampagne nach Empfehlung 20,
- Landwirten über die Landwirtschaftsministerien der Mitgliedstaaten. Die Ministerien sollten diese Empfehlung in Absprache mit lokalen Gemeinden und Erzeugergemeinschaften umsetzen.

#### **Begründung**

Wir geben diese Empfehlung, da die Verschwendung von Lebensmitteln unvernünftig ist. Die direkte Ernte führt zu mehr Anerkennung der Arbeit der Landwirte und der Wertschätzung ihrer Erzeugnisse.

#### **Zusätzliche Anmerkungen**

Eine Herausforderung besteht darin, die Landwirte nicht an den Pranger zu stellen.

**EMPFEHLUNG 17****Sensibilisierung Erwachsener für einen achtsamen Umgang mit Essen**

Wir empfehlen, dass jeder Mitgliedstaat ein Programm zur Sensibilisierung Erwachsener für die Kosten von Lebensmittelverschwendung und die Vorteile ihrer Vermeidung auf nationaler, regionaler und lokaler Ebene umsetzen sollte.

Dieses Programm sollte sich auf die besten verfügbaren Daten (Empfehlung 5) stützen, um die Dringlichkeit des Problems zu verdeutlichen. Es sollte Apps (Empfehlung 19), Kampagnen (Empfehlungen 4 und 20), Fortbildung- und Schulungsmaßnahmen für Menschen, die in der Lebensmittelindustrie arbeiten, interne Schulungsprogramme für Fachkräfte sowie Dokumentationen und Fernsehprogramme zum Thema umfassen. Einige Möglichkeiten sind: kurze Werbespots, in denen die Vorteile der Verwertung von Lebensmitteln aufgezeigt werden, Förderung des Sonntags als Tag des Resteessens und Spielshows mit Kochwettbewerben für junge Erwachsene, um Sender mit an Bord zu holen.

Es ist wichtig, die Menschen in Form einfacher Botschaften oder Anstöße über die ökonomischen und ökologischen Vorteile zu informieren, die die Vermeidung von Lebensmittelabfällen mit sich bringt.

Eine Schlüsselrolle bei der Verbreitung der Informationen könnten die Medien spielen, insbesondere öffentlich-rechtliche Radio- und TV-Sender, Printmedien, soziale Medien, öffentliche Einrichtungen, Museen und der Einzelhandel. Bestehende EU-Einrichtungen könnten Ressourcen zur Unterstützung der Mitgliedstaaten entwickeln (zum Beispiel das Haus der Europäischen Geschichte).

**Begründung**

Wir geben diese Empfehlung, da es in anderen Empfehlungen um die Erziehung von Kindern geht, wir aber auch Maßnahmen brauchen, die eine unmittelbare Wirkung auf die heutige Generation der Kaufenden und Kochenden erzielen.

**Zusätzliche Anmerkungen**

Ein Vorteil besteht darin, dass Denkanstöße zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Supermärkten ein Gegengewicht zu den Werbebotschaften darstellen, die Menschen dazu verleiten, zu viel zu kaufen.

**EMPFEHLUNG 18****Gesunde Ernährung und nachhaltiges Essen in der Schule**

Wir empfehlen die Einbeziehung von nachhaltigen Lebensmitteln und nachhaltiger Ernährung in die Lehrpläne von Primär- und Sekundärschulen, entweder in Form neuer Pflichtfächer, wie es sie bereits in einigen Ländern gibt, und/oder durch Einbeziehung in bestehende Pflichtfächer. Die Schülerinnen und Schüler sollen über Diskussionen zu sozioökonomischen Werten, nachhaltiger Erzeugung und nachhaltigem Verbrauch, Einkaufsverhalten, Haushaltswirtschaft und praktische Erfahrungen, die Schulen und landwirtschaftliche Betriebe einander näher bringen, für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisiert werden. Damit diese Empfehlung umgesetzt werden kann, erwarten wir die Erfüllung von zwei Vorbedingungen durch die EU. Als Erstes braucht es eine sich an unterschiedliche Interessenträger richtende Sensibilisierungskampagne, um rund um das Thema eine neue Dynamik zu schaffen (Empfehlung 20). Zweitens müssen Lehrerinnen und Lehrer mit Schulungen und pädagogischen Austausch sowie pädagogischen Materialien unterstützt werden. Hier kann auf bestehende Netzwerke und bewährte Verfahren zurückgegriffen werden. Uns ist bewusst, dass diese Veränderungen Zeit brauchen. Dennoch ist es wichtig, bereits jetzt Aktionstage oder -wochen zum Thema Lebensmittelverschwendung in den Schulen zu organisieren und dazu unterschiedliche gesellschaftliche Akteure zu mobilisieren (Empfehlung 21).

**Begründung**

Lebensmittelverschwendung ist ein Symptom umfassenderer systemischer Probleme im Zusammenhang damit, wie wir heute in Europa Lebensmittel erzeugen, kaufen und verzehren. Jede pädagogische Maßnahme muss daher über das Thema Lebensmittelverschwendung hinausgehen und Werte und Visionen für eine wünschenswerte Zukunft der Erzeugung und des Verzehrs in Europa umfassen. Bildung fällt nach wie vor in die Zuständigkeit der Mitgliedstaaten, die unterschiedliche Lehrpläne haben. Wir erkennen diese Unterschiede an und fordern die EU gleichzeitig auf, ambitionierte Maßnahmen im Hinblick auf neue und/oder bestehende Schulfächer wie Geografie oder Wirtschaft zu fördern.

**Zusätzliche Anmerkungen****EMPFEHLUNG 19****Förderung und Unterstützung von Foodsharing-Apps und -Plattformen**

Wir empfehlen die Förderung und Unterstützung bestehender Apps und Plattformen wie Olio oder FoodSharing.de durch die EU. Die Instrumente, die eine Förderung erhalten, müssen einige Grundkriterien erfüllen und dahin gehend bewertet werden: Bedienungsfreundlichkeit, Umfang der Datenbank, Unabhängigkeit, Anpassung an lokale Kontexte und tatsächliche Auswirkung auf die Eindämmung von Lebensmittelverschwendung. Die EU sowie nationale und regionale Behörden sollten die vielversprechendsten bestehenden Instrumente proaktiv fördern und ihre Weiterentwicklung und Pflege im Rahmen unterschiedlicher Forschungs-, Aktions- und Finanzierungsprogramme insbesondere finanziell, aber auch anderweitig unterstützen. Öffentliche Mittel sollten für qualitative und werbefreie neutrale Informationsangebote bereitgestellt werden.

**Begründung**

Es gibt viele Apps, die unterschiedliche Akteure (Unternehmen und Verbraucher/innen oder Verbraucher/innen untereinander) zusammenbringen. Manche dieser Instrumente haben sich als nützlich herausgestellt, Verbraucher/innen untereinander zu verbinden und ihnen dabei zu helfen, Lebensmittel zu retten. Sie scheinen jedoch eine beschränkte geografische Reichweite zu haben oder sind europäischen Bürgerinnen und Bürgern nicht hinreichend bekannt. Unserer Ansicht nach ist es wichtig, dass die EU und die Mitgliedstaaten technologische Innovationen mit einer hohen Wirkung

aktiv unterstützen und dabei neuen Ideen und Innovationen den Raum lassen, sich zu entwickeln und langfristig nachhaltig zu werden.

#### Zusätzliche Anmerkungen

### EMPFEHLUNG 20

#### Lebensmittel retten und Geld sparen: eine europäische Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung in Zusammenarbeit mit dem Einzelhandel an vier Wochenenden im Jahr

Wir empfehlen eine Kampagne mit Schwerpunkt auf Lebensmittel verkaufende Geschäfte (Lebensmitteleinzelhandel, Supermärkte, Verbrauchergroßmärkte, kleinere Geschäfte), die von der EU koordiniert und in den Mitgliedstaaten umgesetzt wird. Diese Kampagne sollte jedes Jahr an vier Wochenenden unter dem Motto „Lebensmittel retten und Geld sparen“ stattfinden. Es sollte den Mitgliedstaaten überlassen werden, an welchen Wochenenden die Kampagne stattfinden soll. Bei der Wahl des Datums sollte das Ziel der Sensibilisierung für das Kaufverhalten bei Lebensmitteln (zum Beispiel rund um nationale oder kulturelle Feste) und die Saisonalität (zum Beispiel rund um die Erntezeit) berücksichtigt werden. Die Initiative sollte von der Europäischen Union ausgehen, die eine einheitliche Aufmachung (Logo, Farbcode usw.) für alle Mitgliedstaaten entwickelt. Die Kampagne ist dann auf nationaler Ebene umzusetzen und an die Besonderheiten des jeweiligen Landes (Jahreskalender, Essgewohnheiten usw.) anzupassen.

#### Begründung

Wir geben diese Empfehlung, da es wichtig ist, die Bürgerinnen und Bürger für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren. Bislang gibt es nur den Internationalen Tag der Aufmerksamkeit für Lebensmittelverluste und -verschwendung, der weitgehend unbekannt ist und neben den vielen anderen internationalen Tagen untergeht. Die vorgeschlagene Kampagne ist für vier Wochenenden im Jahr vorgesehen. Sie würde das Thema stärker in das Bewusstsein der europäischen Bürgerinnen und Bürger rücken. Die Wiederholung an mehreren Wochenenden im Jahr ist wirksamer als ihre Durchführung an nur einem Tag im Jahr. Außerdem könnte die europäische Kampagne auf diese Weise von den internationalen Tagen abgehoben werden.

#### Zusätzliche Anmerkungen

- Ein Vorteil unserer Empfehlung liegt darin, dass die europäischen Bürgerinnen und Bürger für den Einkauf von Lebensmitteln, deren Verzehr und Saisonalität sowie für Möglichkeiten der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sensibilisiert werden. Eine Kampagne an vier Wochenenden im Jahr würde die Botschaften regelmäßig an die Bürgerinnen und Bürger herantragen. Ein weiterer Vorteil ist die Förderung der Zusammenarbeit mit Lebensmitteleinzelhändlern im Rahmen dieser Kampagne und deren Einbeziehung in die Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung.
- Zu den Herausforderungen gehört die Frage der Einbindung der Einzelhändler/Lebensmittelgeschäfte in die Kampagne. Da Lebensmitteleinzelhändler daran interessiert sind, sowie viel wie möglich zu verkaufen, werden einige vielleicht zögern, die Menschen dazu aufzufordern, weniger Lebensmittel zu verbrauchen oder ihr Konsumverhalten zu verändern. Andererseits wollen alle Geschäfte, auch diejenigen, die Lebensmittel verkaufen, Gewinne erzielen. Daher könnten sie die Kampagne als Strategie verstehen, ihr Image als Akteure im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung zu verbessern. Eine weitere Herausforderung betrifft die besonderen Traditionen und Feiertage

in den Mitgliedstaaten der EU: In einigen Ländern wird Weihnachten nicht oder an anderen Tagen gefeiert. Auch die Ferien können sich von Land zu Land unterscheiden.

- Weitere Details dazu, wie die Empfehlung umgesetzt werden sollte:
  - \* Es sollten unterschiedliche Quellen für die Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung in Zusammenarbeit mit dem Einzelhandel herangezogen werden: herkömmliche Medien (Fernsehen, Zeitungen), soziale Medien, lokale Influencer, Werbung. An den vier Wochenenden sollte eine starke Kampagne zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen durchgeführt werden.
  - \* An diesen vier Wochenende sollte die EU über die Lebensmitteleinzelhändler informieren, die bereits Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung organisiert und entwickelt haben. Die EU sollte die bereits bestehenden Initiativen unterstützen und über bewährte Verfahren informieren und somit ein positives Narrativ weitertragen. Es sollten keine schockierenden Nachrichten hervorgehoben werden. Der Schwerpunkt sollte auf positiven Erfahrungen liegen.
  - \* Die vier Wochenenden sollten nachbereitet und ausgewertet werden, um die Kampagne zu verbessern und jedes Jahr mehr Menschen zu erreichen.

## **EMPFEHLUNG 21**

### **„Schluss mit der Lebensmittelverschwendung“: Sensibilisierungswoche an Schulen**

Wir empfehlen die Organisation einer Themenwoche zu Lebensmittelverschwendung in Schulen, um Kinder und Teenager für dieses Thema zu sensibilisieren. Form und Inhalt sind an das Alter der Schülerinnen und Schüler anzupassen. In Grundschulen/für jüngere Schülerinnen und Schüler sollte der Schwerpunkt der Woche auf der Sensibilisierung über Spiele liegen. Die Europäische Kommission erstellt ein Instrumentarium in allen EU-Sprachen für die Schulen und Lehrerinnen und Lehrer, das dabei helfen soll, in Schulen für Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren und themenbezogene Aktivitäten in Verbindung mit dem eigenen Unterrichtsfach zu erörtern und zu organisieren, und macht dieses für Schulen zugänglich. Das Instrumentarium enthält Leitlinien inklusive Vorschlägen zu Aktivitäten, um die Lehrerinnen und Lehrer nicht zu stark zu belasten, und ist einfach online erhältlich. Jüngerer Schülerinnen und Schüler erhalten ein Zeugnis (mit dem EU-Logo). Die Mitgliedstaaten setzen die Woche im Einklang mit ihren jeweiligen Bildungssystemen und Schulkalendern um. Es steht den Schulen frei, welche Aktivitäten sie mithilfe des Instrumentariums in der Woche durchführen.

#### **Begründung**

Kinder sollten lernen, Essen wertzuschätzen, wie es erzeugt wird und wie viel Zeit es dafür braucht. Es ist wichtig, dieses Bewusstsein schon frühzeitig herauszubilden. Über die Kinder und Teenager können auch deren Eltern erreicht werden, da sie ihnen von ihren Erlebnissen in der Schule erzählen.

#### **Zusätzliche Anmerkungen**

- Ein Vorteil liegt darin, dass Kinder lernen, Essen wertzuschätzen, wie es erzeugt wird und wie viel Zeit es dafür braucht. Es ist wichtig, dieses Bewusstsein schon frühzeitig herauszubilden. Ein weiterer Vorteil ist, dass über die Kinder und Teenager auch die Eltern erreicht werden, da sie ihnen von ihren Erlebnissen in der Schule erzählen.
- Eine Herausforderung besteht darin, die Lehrerinnen und Lehrer mit der Entwicklung von Aktivitäten und Ideen nicht zu überlasten. Daher ist äußerst wichtig, einen Rahmen oder Leitlinien mit Vorschlägen zu Aktivitäten bereitzustellen, damit alle Schülerinnen und Schüler in allen Schulen von der Initiative profitieren.

## **EMPFEHLUNG 22**

**Aufklärung von Verbraucherinnen und Verbrauchern über die Folgen von Lebensmittelverschwendung sowie über Verarbeitung, Aufbewahrung und Verwertung von Lebensmitteln vor und nach dem angegebenen Datum.**

**(Das Verfallsdatum gibt an, ab wann ein Lebensmittel nicht mehr konsumiert werden sollte; das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel seine optimale Qualität behält.)**

Wir empfehlen den Einsatz von Informationsmitteln, um Verbraucherinnen und Verbraucher aufzuklären und in die Lage zu versetzen, selbst zu entscheiden, wann ein Lebensmittel tatsächlich nicht mehr genießbar ist. Um Verbraucherinnen und Verbraucher für den Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren, schlagen wir eine bessere Kennzeichnung des Mindesthaltbarkeitsdatums vor: bei jedem Produkt an derselben Stelle und in einer größeren Schrift. Des Weiteren sollte auf dem Produktetikett ein QR-Code direkt angebracht werden (eventuell kann auch der Strichcode verwendet werden). Wozu das Ganze? Um Informationen zu vermitteln, wie das Lebensmittel am besten aufbewahrt wird, wie man (anhand von Geschmack und Geruch) erkennt, ob es noch gut ist, und wie man es verarbeiten kann (z. B. angepasste Rezepte). Die Erzeuger sind, unserer Meinung nach, am besten dazu geeignet, die verfügbaren Informationen über einen QR-Code zur Verfügung zu stellen. Bei Lebensmitteln ohne Etikett wie Obst und Gemüse sollte der QR-Code dort angebracht werden, wo die Lebensmittel verkauft werden, um unnötige Verpackung zu vermeiden. Damit diese Informationen allen zugänglich sind, setzen wir nicht nur auf digitale Mittel. Es sollten auch Mitteilungen in Papierform (zum Beispiel Leitfäden in Supermärkten) zur Verfügung stehen.

### **Begründung**

Wir geben diese Empfehlung, da wir eine Herausforderung darin sehen, Verbraucherinnen und Verbraucher für ihren eigenen Umgang mit Lebensmitteln in die Verantwortung zu nehmen. Durch die Ergänzung der Informationen auf einem Lebensmittel können Verbraucherinnen und Verbraucher die Fragen rund um das Verfallsdatum besser verstehen. Außerdem kann auf diese Weise Missverständnissen oder der Angst, beim Verzehr von Lebensmitteln nach dem Verfallsdatum krank zu werden, entgegengewirkt werden. Tatsächlich wissen wir, dass Erzeuger, um sich selbst zu schützen, beim Mindesthaltbarkeitsdatum großzügig sind. In Wahrheit kann das Lebensmittel noch nach diesem Datum verzehrt werden. Wir stellen die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht infrage. Es ist und bleibt ein wichtiger Indikator für Frische.

### **Zusätzliche Anmerkungen**

Ein Vorteil liegt in unserem Schwerpunkt auf der Kennzeichnung, mit der Verbraucherinnen und Verbraucher so gut wie möglich über die Vorteile für ihre Brieftasche und die Umwelt informiert werden sollen. Der folgende Slogan fasst unsere Idee perfekt zusammen: „Bewusst einkaufen, günstiger essen“. Um diese neue Informationsquelle bekannt zu machen, schlagen wir eine groß angelegte Kommunikationskampagne zur Erläuterung des Ziels dieses neuen Instruments vor.

### **EMPFEHLUNG 23**

#### **Die Umsetzung standardisierter Verfahren im Einzelhandel bei der Bewerbung von Lebensmitteln, die kurz vor dem Verfallsdatum stehen**

Wir empfehlen, den Kauf von Lebensmitteln, die kurz vor dem Verfallsdatum stehen, aufzuwerten und zu diesem Zweck Unternehmen aufzufordern, eine Strategie für Handhabung und die Wertschätzung dieser Lebensmittel für die Verbraucherinnen und Verbraucher anzunehmen. Im Grunde geht es darum, die Wahrnehmung dieser Lebensmittel durch die Haushalte zu verbessern, damit sie nicht nur für einen Teil der Bevölkerung interessant sind. Die Strategie setzt sich aus mehreren Teilen zusammen:

- dem Teil, der die Umsetzung gesetzlicher Regelungen auf EU-Ebene betrifft und die Einrichtung eines Bereichs speziell für diese Lebensmittel beinhaltet, damit sie im Geschäft leicht gefunden werden und alle Käuferinnen und Käufer unabhängig vom Einkommen zu einem besseren Konsumverhalten angehalten werden,
- der Entwicklung einer Kommunikationspolitik zur Betonung des „gesunden Menschenverstands“ und der Attraktivität der Lebensmittel sowie des Ansatzes eines verantwortungsvollen Einkaufens (Werbeaspekte in Bezug auf den Überkonsum sollten nicht an erster Stelle der Kommunikation stehen),
- der Ermutigung von Einzelhändlern, ihre Strategie anzupassen und neue Lebensmittel, die kurz vor dem Verfallsdatum stehen, zu Stoßzeiten in die Regale zu stellen (angepasst an das Verhalten von Verbraucherinnen und Verbrauchern in den jeweiligen Ländern).

#### **Begründung**

Wir geben diese Empfehlung, da dadurch ein in vielen Geschäften bereits bestehendes Vorgehen gestärkt und „bewährte Praktiken“ auf europäischer Ebene standardisiert werden. Die Gruppe hat dabei besonders die positive Wirkung der Verallgemeinerung dieser Maßnahmen im Auge, da sich das Bild günstiger Lebensmittel dadurch ändern wird (nicht nur für bestimmte Haushalte, sondern für die gesamte Bevölkerung bestimmt).

#### **Zusätzliche Anmerkungen**

Mit dieser Empfehlung kann das Engagement von Unternehmen für nachhaltige Praktiken gestärkt werden. Die Kundenbindung kann ebenfalls ausgebaut werden. Bei der Umsetzung dieser Empfehlung in die Praxis gibt es aber einige Herausforderungen zu bewältigen:

- Aufseiten der Haushalte: mehr Flexibilität und Anpassung des wöchentlichen Einkaufs an die verfügbaren Lebensmittel erforderlich
- Aufseiten der Fachkräfte: Schulung der Mitarbeitenden und Umsetzung des neuen Vorgehens in die Praxis
- Aufseiten der allgemeinen Bevölkerung: Überwindung falscher Vorstellungen und Umdenken bei den Zielgruppen für diese zwar kostengünstigen, zunächst aber mit unverkauften Waren in Konkurrenz stehenden Lebensmittel