



@SpeiseGut

4. VERSCHWENDEN BEENDEN! Lebensmittel restlos verwerten, Verpackung sparen!

Wo stehen wir? Nach Zahlen des WWF landen in Deutschland jährlich rund 18 Millionen Tonnen verwertbare Nahrung auf dem Müll. Berlins Anteil daran ist nicht explizit bekannt, dürfte aber von den landesweit durchschnittlichen 83 Kilogramm pro Kopf kaum abweichen. Die Politik fokussiert vorrangig auf die Verantwortung der Privathaushalte und führt 60 Prozent des anfallenden Lebensmittelmülls auf diese zurück, nimmt aber den Handel wenig in die Pflicht und klammert bei der Erfassung die Verluste in der landwirtschaftlichen Erzeugung ganz aus. Der WWF sieht Konsument*innen mit höchstens 40 Prozent an der Verschwendung beteiligt, während 60 Prozent der Verluste bereits bei den Erzeuger*innen, im Handel und in der Gastronomie entstünden. Verantwortlich dafür sind Marktmechanismen wie offizielle und inoffizielle Handelsnormen, zu lange Transportwege, irreführende Haltbarkeitsangaben und anderes mehr. Auch auf Konsument*innenseite spielen mangelnde Wertschätzung und gedankenlose Wegwerfmentalität eine Rolle. Neben dem ungenutzten Nährwert bedeuten Lebensmittel im Müll weitere Ressourcenverschwendung bei Boden, Wasser, Energie, Saatgut, Tieren und Arbeitskraft, lokal wie global. Gleichzeitig ist der Verbrauch von Verpackungsmaterial in Deutschland hoch wie nie zuvor.

Wo wollen wir hin? Berlin gehört zu den ersten Städten, die die globale Zielsetzung der UN für nachhaltige Entwicklung hinsichtlich Lebensmittelverschwendung umgesetzt haben. Die Verschwendung von Lebensmitteln gehört in Berlin in allen Bereichen des Wertschöpfungskreislaufs – und bei allen Akteur*innen vom Acker bis zum Teller – der Vergangenheit an. Was nicht regulär oder reduziert verkauft werden kann, wird kostenlos verteilt. Letzte Reste werden in den Kreislauf zurückgeführt. Verpackungsmüll wird weitgehend vermieden. Privathaushalte kehren zu früherer Wertschätzung kostbarer Lebensmittel zurück. Dazu gehört planvolles Einkaufen mit maßvoller Bevorratung, bedarfsgerechtes Portionieren, möglichst viel unverpackte, regionale, frisch zubereitete Kost, ein neuer Begriff von Qualität, der selbstverständlich auch natürlich gewachsene Früchte einschließt und gute Kenntnisse über Lagerfähigkeit und Haltbarmachen von Lebensmitteln. Konsument*innen erwarten am Abend keine vollen Regale mehr und teilen oder verschenken Essen, statt es wegzuerwerfen.

Unsere dringlichsten Forderungen:

4a **Verschwendung darf sich nicht rechnen!**

Lebensmittel im Müll müssen so teuer werden, dass effiziente Planung und sparsamer Umgang mit Ressourcen für Unternehmen die deutlich kostengünstigere Option sind. Dies kann mit entsprechend erhöhten Abfallgebühren und mit verpflichtenden Regelungen sowie steuerlichen Anreizen zur preisreduzierten oder kostenlosen Abgabe von Waren erreicht werden, wie sie z. B. Frankreich und Italien bereits eingeführt haben. Gemeinsam mit Vertreter*innen aus der Landwirtschaft, Lebensmittelproduzent*innen, Lebensmittelhändler*innen und zivilgesellschaftlichen Organisationen müssen Verschwendungsursachen auf allen Ebenen mit einer einheitlichen Methodik erfasst und sichtbar gemacht werden. Lösungen sollen anschließend mit unabhängiger wissenschaftlicher Begleitung entwickelt werden.

4b Außer Haus Lebensmittel retten! Beratungsangebote für Gastronomie und Catering sollten für eine möglichst restlose Verwertung von Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung sorgen (z. B. durch das Anbieten unterschiedlicher Portionsgrößen). Konzepte, die Reste aus Gastronomie und Catering (z. B. Buffet-Reste) weiterzuverkaufen oder kostenlos zu verteilen, sollen gefördert und keinesfalls durch zu eng bürokratisch ausgelegte Hygiene-Vorschriften behindert werden. Die städtische Gemeinschaftsverpflegung muss als Vorbild dafür dienen, wie einwandfreie, aber anders nicht verwertbare Reste gemeinnützigen Initiativen oder Einzelpersonen aus „Fair-Teiler“-Kühlschränken zugute kommen können. Dazu sollen Bewerber*innen in öffentlichen Ausschreibungen verpflichtet werden, mit jeder Leistungsbeschreibung auch ihr Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung vorzulegen.

4c Überschüsse intelligent verteilen: Die Lebensmittelpunkte auf Bezirksebene (vgl. Punkt 3) sollen auch als Orte dienen, an denen überschüssige Lebensmittel abgegeben, verarbeitet und gegessen werden können. An diesen Orten sollen nicht nur öffentlich finanzierte „Fair-Teiler“ aufgestellt werden. Diese dürfen nicht mit kommerziellen Lebensmittelunternehmen gleichgesetzt und für diese geltenden Auflagen unterworfen werden. In den Lebensmittelpunkten ist auch Platz für Bezirksküchen, in denen gerettete Lebensmittel gemeinsam zubereitet und verzehrt werden. Initiativen und Unternehmen, die überschüssige Lebensmittel verwerten und weiterverteilen, sollen durch Förderprogramme stärker unterstützt werden.

4d Packen wir's an: Verpackung nur noch in alternativlosen Fällen! Das Ziel, Einzelhandel und Gastronomie verpackungsarm zu machen, soll durch ein proaktives Beratungs- und Unterstützungsangebot erreicht werden. Erste innovative Einzelhandelskonzepte und Gastronomie-Angebote in Berlin (z. B. Unverpackt-Konzepte, Low Waste Cafés), die Verpackungsmüll vermeiden, können dabei als exemplarischer Ausgangspunkt dienen. Solche Angebote sollen gefördert und ihre Erfahrungen weiter verbreitet werden (z. B. über einen Leitfaden, wie ihn die Gemeinschaftsgarteninitiative Himmelbeet für das verpackungsarme Café entworfen hat). In der System-Gastronomie sollen vor allem Lösungen zum weitgehenden Ersatz von Wegwerfbechern durch Mehrwegbecher- und Pfandbecher-Systeme weiter unterstützt und ausgebaut werden.

