

STELLUNGNAHME

zur schriftlichen Anhörung des Innen- und Rechtsausschusses des Schleswig-Holsteinischen Landtags zum Antrag "Containern legalisieren" der Abgeordneten des SSW (Drucksache 19/2386) und dem Alternativantrag "Lebensmittelverschwendung wirksam bekämpfen" der Fraktionen von CDU, BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN und FDP (Drucksache 19/2446)

Dezember 2020



Too Good To Go

1. Über Too Good To Go

Too Good To Go wurde 2015 gegründet und ist Europas führendes Unternehmen zur Lebensmittelrettung. Über die gleichnamige App können gastronomische Betriebe wie Restaurants, Bäckereien, Cafés, Hotels und Supermärkte ihr überschüssiges Essen zu vergünstigten Preisen an Selbstabholer*innen anbieten.

Too Good To Go ist in 14 Europäischen Ländern und den USA aktiv. In Deutschland allein konnten mit einer Community von rund 4 Millionen Menschen und über 5000 Partnerbetrieben bereits rund 6 Millionen Mahlzeiten vor der Verschwendung bewahrt werden. Die so eingesparten CO₂e-Emissionen entsprechen über 2900 Flügen um die Welt. In Schleswig-Holstein konnten gemeinsam mit über 400 Partnerbetrieben bis Ende 2020 rund 300 000 Mahlzeiten gerettet werden.

Über die App hinaus engagiert sich Too Good To Go auch in den Bereichen Politik, Bildung, Unternehmen und Haushalte für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung. Durch direkte Kommunikation mit der Community über verschiedene Medienkanäle und über großangelegte Kampagnen mit Partnerunternehmen setzt sich Too Good To Go für mehr Wertschätzung für und Kenntnisse rund um Lebensmittel ein.

2. Bezugnahme auf die beiden Anträge

1 Dringender Handlungsbedarf

Die Verschwendung von Lebensmitteln stellt unsere Gesellschaft vor enorme soziale, wirtschaftliche und vor allem ökologische Herausforderungen. Rund 8-10 % der globalen Treibhausgasemissionen¹ sind auf die Lebensmittelverschwendung zurückzuführen. Und eine aktuelle Studie² bescheinigt: Die Reduzierung von Food Waste ist die Lösung Nummer Eins zur Bewältigung der Klimakrise. Nicht umsonst haben die Vereinten Nationen mit ihrem Globalen Nachhaltigkeitsziel (SDG) 12.3 festgelegt, "bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene [zu] halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten [zu] verringern".

Auch die Bundesregierung hat sich diesem Ziel verpflichtet und dafür Anfang 2019 eine Nationale Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung vorgestellt. Neben Kampagnen zur Verbraucheraufklärung über die Initiative "Zu gut für die Tonne!" setzt die Strategie vor allem auf die Erarbeitung freiwilliger Maßnahmen und den Austausch zwischen Akteuren in sektorspezifischen Dialogforen. Aus unserer Zusammenarbeit mit unseren Partnerläden und als Preisträger des Bundespreises "Zu gut für die Tonne" (2019) des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wissen wir um den

¹ Food and Agriculture Organization of the United Nations: Food Waste Footprint & Climate Change, <http://www.fao.org/3/a-bb144e.pdf> (Stand: 15.12.2020)

² Project Drawdown: The Drawdown Review: Climate Solutions for a New Decade (2020), Page 86, <https://www.drawdown.org/drawdown-review> (Stand: 15.12.2020)

Mehrwert freiwilliger Maßnahmen und den Austausch zwischen unterschiedlichen Akteuren.

Dennoch muss angemerkt werden, dass nur noch weniger als ein Jahrzehnt verbleibt, bis das SDG 12.3 erreicht sein muss. Aktuell, rund zwei Jahre nach dem Launch der Nationalen Strategie, haben erst zwei der geplanten fünf Dialogforen ihre Arbeit aufgenommen. Und noch immer werden in Deutschland jährlich rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr³ verschwendet.

Es wird deutlich, dass die bestehenden Bemühungen das Problem nicht schnell genug beheben können. In Anbetracht des Zeitdrucks, der klimapolitischen Notwendigkeit und aufbauend auf den Erfahrungen aus anderen Ländern wie Frankreich und Italien sollten aus unserer Sicht insbesondere **die folgenden Maßnahmen vom Land Schleswig-Holstein in Zusammenarbeit mit dem Bund und den anderen Bundesländern nicht nur geprüft, sondern aktiv gefordert und umgesetzt werden:**

- Gesetzlicher Wegwerf-Stopp für verzehrfähige Lebensmittel
- Klärung etwaiger Haftungsfragen bei der Weitergabe von Lebensmitteln
- Verbraucheraufklärung und Einbindung von Ernährungsbildung in die Schulpläne

2 Gesetzlicher Wegwerf-Stopp für verzehrfähige Lebensmittel

2.1 Warum die Weitergabe gefördert werden muss

Die Abfallhierarchie der EU⁴ sieht folgende Priorisierung im Umgang mit Lebensmitteln vor:

1. Vermeidung und Reduzierung von Überschüssen
2. Umverteilung und Wiederaufbereitung überschüssiger Lebensmittel zum menschlichen Verzehr
3. Verwendung als Tierfutter
4. Recycling und Wiederverwertung
5. Entsorgung

Nach der Abfallhierarchie ist es das oberste Ziel, dass Lebensmittel gar nicht erst entsorgt werden. Dementsprechend reichen Maßnahmen nicht aus, die erst dann ansetzen, wenn die Lebensmittel bereits in der Tonne gelandet sind. Stattdessen müssen die Vermeidung von Überschüssen und die Reduzierung von Verschwendung im Vordergrund stehen, damit es gar nicht erst soweit kommt. Und wo Überschüsse dennoch entstehen, muss sichergestellt werden, dass die Lebensmittel zum Zwecke des menschlichen Verzehrs umverteilt werden.

Um die Lebensmittelverschwendung flächendeckend und im vorgegebenen Zeitraum entsprechend des SDG 12.3 zu reduzieren, braucht es gesetzliche Vorgaben. Bereits bei der öffentlichen Anhörung im Ernährungsausschuss im Bundestag im Juni 2020 zum Thema "Lebensmittelverschwendung stoppen" hat sich eine deutliche Mehrheit der

³ WWF: Das Große Wegschmeißen (2015), https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf (Stand 15.12.2020)

⁴ EU Refresh (2017): Detailed hierarchy of approaches categorised within waste pyramid, https://eu-refresh.org/sites/default/files/D6_3_Valourisation_hierarchy_Final_0.pdf (Stand 15.12.2020)

Sachexpert*innen für verpflichtende Maßnahmen ausgesprochen⁵. Gleichzeitig sollten für Lebensmittelmärkte Voraussetzungen geschaffen werden, die die Abgabe von Lebensmitteln bestenfalls zur ökonomischsten und einfachsten Option macht und in jedem Fall besser als verzehrfähiges Essen wegzuerwerfen.

Rechtliche Rahmenbedingungen wie es sie in Frankreich und Italien gibt, sind zielführend, um aus der punktuellen Rettung von Lebensmitteln eine flächendeckende Abschaffung von Verschwendung zu erreichen.

2.2. Ein gesetzlicher Wegwerf-Stopp am Beispiel Frankreichs

Ein gesetzlicher Wegwerf-Stopp wie das 2016 in Frankreich eingeführte "Loi Garot" hat sich für die Umverteilung als sehr förderlich erwiesen und wäre auch für Deutschland sinnvoll. Neben Tschechien möchte nun auch unser Nachbarland Österreich dem französischen Beispiel folgen und - gemeinsam mit allen Akteuren aus Wirtschaft und Zivilgesellschaft - ein solches Gesetz auf den Weg bringen⁶.

Das Loi Garot verbietet das Ungenießbarmachen von Lebensmitteln und verpflichtet Händler mit einer Größe von über 400 Quadratmetern, mit gemeinnützigen Organisationen eine Vereinbarung über das Spenden von unverkäuflichen, aber noch genießbaren Lebensmitteln zu schließen. Im Oktober 2019 wurde das Gesetz auf die Gemeinschaftsgastronomie und die Lebensmittelindustrie ausgeweitet, sodass auch diese die Hierarchie befolgen und Lebensmittel nicht mehr ungenießbar machen dürfen. Über den Handel hinaus können die Vorgaben bei Bedarf also auch auf andere Bereiche der Wertschöpfungskette übertragen werden.

Das Gesetz hat nicht nur zu einem signifikanten Anstieg an Spenden von Supermärkten geführt, sondern auch durch Aufmerksamkeit und Bewusstseinsbildung innerhalb der Bevölkerung Wirkung entfaltet⁷. Auch ein Vergleich der Partnerstrukturen bei Too Good To Go zwischen Deutschland und Frankreich bestätigt den Effekt des Gesetzes: In Deutschland machen Supermärkte rund 20 % unserer Partnerläden aus. Im Vergleich dazu arbeitet unser Team in Frankreich mit nahezu allen Supermarktketten im Land zusammen und der Anteil innerhalb der Partner liegt bei über 40%. Mit den Supermarkt-Partnern in Deutschland wurden seit 2016 schon über 1.3 Millionen Mahlzeiten gerettet. Wieviel wir mit unseren bisherigen Partnern in Deutschland bereits retten konnten, zeigt, wie viel in anderen Supermärkten noch nicht gerettet wird.

Bei der Ausarbeitung solcher Gesetze müssen nationale Strukturen und die Bedarfe der Tafeln berücksichtigt werden. Doch sollten hierzulande die Mengen der Lebensmittel die Kapazitäten der Tafeln aus logistischen oder hygienischen Gründen überschreiten, kann das Netzwerk an lebensmittelrettenden Unternehmen und Organisationen sich wie bisher gegenseitig ergänzen, sodass nichts mehr verschwendet werden muss.

⁵ Deutscher Bundestag, Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft (2020): Öffentliche Anhörung "Lebensmittelverschwendung stoppen", https://www.bundestag.de/ausschuesse/a10_Ernaehrung_Landwirtschaft/anhoerungen/702222-702222 (Stand 15.12.2020)

⁶ Österreichischer Nationalrat: Entschließung betreffend Aktives Vorgehen gegen Lebensmittelverschwendung (2020), https://www.parlament.gv.at/PAKT/VHG/XXVII/I/I_00501/fname_851056.pdf (Stand 15.12.2020)

⁷ Französisches Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung: Gaspillage alimentaire: évaluation de l'application des dispositions prévues par la loi Garot (2020), <https://agriculture.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-evaluation-de-lapplication-des-dispositions-prevues-par-la-loi-garot> (Stand 15.12.2020)

3 Förderung der Weitergabe durch Klärung von Haftungsfragen

3.1 Einbindung weiterer lebensmittelrettender Akteure

Wir unterstützen die Forderung aus dem Regierungsantrag, prüfen zu lassen, inwiefern die Haftungsrisiken bei der Weitergabe von aussortierten, nicht verkauften Lebensmitteln an Dritte begrenzt und dadurch Tafelkonzepte unterstützt sowie weitere Anreize für den Handel geschaffen werden können, solche Lebensmittel an Dritte abzugeben.

Im Sinne der Lebensmittelrettung sei ergänzend anzumerken, dass die Begrenzung solcher Haftungsrisiken nicht nur für die Tafeln und den Handel, sondern auch für viele weitere lebensmittelrettende, nicht-karitative Akteure eine große Hilfestellung bedeuten würde und sie sich daher auf das gesamte Netzwerk lebensmittelrettender Initiativen beziehen sollte. So kann neben der Abgabe an die Tafeln auch die Rettung derjenigen Lebensmittel gefördert werden, die von diesen aus hygienischen oder logistischen Gründen nicht abgenommen werden können.

Hilfestellungen wie der "Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen – Rechtliche Aspekte"⁸ sollten daher ausgeweitet werden und neben karitativen auch alle anderen lebensmittelrettenden Unternehmen und Organisationen abdecken, um rechtliche Unsicherheiten aus dem Weg zu räumen.

3.2 Ein Gesetz zum Erlass von Haftungsrisiken am Beispiel Italiens

Nach den Vorgaben des italienischen "Guter Samariter"-Gesetzes werden Wohltätigkeitsorganisationen, die Lebensmittel sammeln, als Endabnehmer und nicht als Lebensmittelunternehmen eingestuft. Das entlastet sowohl die Spender als auch die lebensmittelrettenden Organisationen. Die Lebensmittelspender haften damit lediglich gegenüber den abnehmenden Organisationen für die Nahrungsmittelsicherheit und die Hygienebedingungen, nicht aber gegenüber dem einzelnen Verbraucher der Produkte der weitergebenden Organisationen. Der Handel wird so entlastet und die Weitergabe von Lebensmitteln gefördert.

Auch die Rahmenbedingungen aus dem Nachfolgergesetz "Legge Gadda" aus dem Jahr 2018 haben sich als wirksam erwiesen. Neben finanziellen Anreizen zur Weitergabe von Lebensmitteln vereinfacht das Gesetz vor allem den Verwaltungsaufwand für die Weitergabe. So ist z.B. bei Einzelspenden unter 15.000 Euro und im Fall, wenn der Spender verderbliche Lebensmittel spendet, für die Gültigkeit der Spende kein offizielles Dokument erforderlich.

4 Verbraucheraufklärung und Einbindung von Ernährungsbildung in die Schulpläne

Laut SDG 12.3 soll die Lebensmittelverschwendung nicht nur auf Einzelhandelsebene, sondern auch auf Verbraucherebene bis 2030 halbiert werden. Um das zu erreichen, ist es unabdingbar, innerhalb der Bevölkerung mehr Bewusstsein für das Problem und mehr Wertschätzung von Lebensmitteln zu schaffen und Wissen im Umgang mit Essen -

⁸ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen - rechtliche Aspekte (2020), <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/LeifadenWeitergabeLebensmittelSozEinr.html> (Stand 15.12.2020)

von der richtigen Lagerung hin zur richtigen Deutung des Mindesthaltbarkeitsdatums - zu vermitteln.

Too Good To Go setzt sich täglich über die sozialen Medien, die Website, Blogposts und Vorträge bei öffentlichen Veranstaltungen sowie in der Zusammenarbeit mit Bildungseinrichtungen dafür ein, über das Thema Lebensmittelverschwendung aufzuklären. Dabei wird deutlich, dass Aufklärungsarbeit Wirkung zeigt. Innerhalb unserer Community lässt sich im täglichen Austausch seit der Gründungszeit ein klarer Zuwachs an Wissen erkennen. Auch eine Studie⁹, die Too Good To Go mit der Wageningen Universität 2019 durchgeführt hat, zeigt, dass die Auseinandersetzung mit dem Thema dazu führt, dass Menschen mehr Bewusstsein entwickeln und sich bemühen, Verschwendung zu vermeiden.

Doch leider erreichen viele Aufklärungskampagnen größtenteils nur diejenigen Konsument*innen, die sich bereits für Lebensmittelverschwendung interessieren. Eine flächendeckende Verankerung in den Bildungsplänen und regelmäßige deutschlandweite Aufklärung wäre wünschenswert, damit das Bewusstsein innerhalb aller Bevölkerungsgruppen und insbesondere innerhalb der nächsten Generation geschärft wird. Gerne unterstützen wir Bund und Länder bei der Konzeption und Umsetzung öffentlichkeitswirksamer Aufklärungskampagnen.

⁹ van der Haar, S., & Zeinstra, G. G: The impact of Too Good To Go on food waste reduction at the consumer household level: An explorative study (2019), Report / Wageningen Food & Biobased Research; No. 1975, <https://library.wur.nl/WebQuery/wurpubs/fulltext/501904> (Stand 15.12.2020)