



DGE • Godesberger Allee 18 • 53175 Bonn

Landeshaus Innenausschuss
z. Hd. Barbara Ostmeier
Düsternbrooker Weg 70
24105 Kiel

Dr. Kiran Virmani
Tel.: +49 228 3776-610
Fax: +49 228 3776-78610
virmani@dge.de

Bonn, 11. Januar 2021

per E-Mail: innenausschuss@landtag.ltsh.de

**Stellungnahme zu den Anträgen „Containern legalisieren“ und
„Lebensmittelverschwendung wirksam bekämpfen“**

Sehr geehrte Damen und Herren,

seitens der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) und der DGE-Sektion Schleswig-Holstein begrüßen wir die Möglichkeit, zur schriftlichen Anhörung des Innen- und Rechtsausschusses des Schleswig-Holsteinischen Landtags zu den Anträgen „Containern legalisieren“ und „Lebensmittelverschwendung wirksam bekämpfen“ Stellung beziehen zu können.

Lebensmittelverschwendung ist eine globale Herausforderung. Weltweit wird ca. ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen. Gemäß des Teilziels 12.3 für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen, soll bis 2030 die „weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzel-handels- und Verbraucherebene halbiert und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten verringert“ werden.

Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, für die verschiedene Maßnahmen ergriffen werden müssen und zwar entlang der gesamten Wertschöpfungskette – angefangen bei der Produktion, über die industrielle Verarbeitung, den Transport, den Handel, bis hin zur Verarbeitung im privaten Haushalt oder in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV).

Laut Thünen-Institut betrug die Gesamtmenge für Lebensmittelabfälle 2015 in Deutschland fast 2 Millionen Tonnen Frischmasse [1]. Auf die Primärproduktion entfiel davon ein Anteil von 12 % (1,36 Mio. t), auf die Verarbeitung rund 18 % (2,17 Mio. t), auf den Handel 4 % (0,49 Mio. t) und auf die AHV ein Anteil von 14 % (1,69 Mio. t). Der Großteil der Lebensmittelabfälle entstand aber mit 52 % (6,14 Mio. t) in privaten Haushalten. Diese Daten zeigen, dass Maßnahmen wie Aufklärungskampagnen in den Bereichen Verarbeitung, AHV und in privaten Haushalten die Lebensmittelverschwendung deutlich reduzieren können.

Die DGE erarbeitet die offiziellen Ernährungsempfehlungen für Deutschland. Auf Nährstoffebene werden Referenzwerte für Energie, Protein, Kohlenhydrate, Fett und Ballaststoffe sowie für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente veröffentlicht. Um die Umsetzung der Referenzwerte zu vereinfachen und zu unterstützen, werden Lebensmittelbezogene Ernährungs-

empfehlungen abgeleitet. Diese stellen die Grundlage für Maßnahmen der Ernährungsbildung und -aufklärung dar und stehen darüber hinaus als Grundlage für die Ausrichtung und Entscheidungen der Ernährungs-, Gesundheits- und Agrarpolitik zur Verfügung.

Die aktuellen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE – wie die 10 Regeln für eine vollwertige Ernährung der DGE-Ernährungskreis und die Dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide – basieren auf dem Erreichen einer angemessenen Nährstoffzufuhr und berücksichtigen darüber hinaus Aspekte der Prävention von ernährungsmitbedingten Erkrankungen. Außerdem enthalten sie Hinweise und Empfehlungen zu einer ökologisch nachhaltigen Ernährungsweise.

Der individuellen Ernährung kommt im Hinblick auf die Transformation unseres Ernährungssystems eine wichtige Rolle zu: Die Art und Weise wie wir uns ernähren, beeinflusst zum einen wesentlich unseren Gesundheitsstatus, unsere Lebensqualität und unser Wohlbefinden, zum anderen haben viele Lebensmittel einen großen sozialen, umwelt-, klima- und tierschutzbezogenen Fußabdruck [2]. Die tägliche Lebensmittelwahl und -zubereitung jedes Einzelnen kann dazu beitragen, die Ernährung nachhaltiger zu gestalten, dies beinhaltet u. a. eine verringerte Lebensmittelverschwendung. Solche Entscheidungen werden durch eine faire Ernährungsumgebung, wie sie vom Wissenschaftlichen Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefordert wird, sowie durch Maßnahmen zur Ernährungsbildung und -aufklärung maßgeblich unterstützt.

Der WBAE stellt in seinem aktuellen Gutachten sehr deutlich heraus, dass neben der individuellen Ernährung die AHV eine herausragende Rolle spielt. Hier gilt es, entsprechende Verpflegungsangebote zu machen, die dem Anspruch einer nachhaltigeren Ernährung unter Berücksichtigung von Lebensmittelwertschätzung genügen. Auch die Zahlen des Thünen-Instituts (s. o.) zeigen, dass die Gemeinschaftsverpflegung (GV), d. h. die Verpflegung in Kitas, Schulen, Betrieben, Kliniken oder Senioreneinrichtungen sowie das Angebot von „Essen auf Rädern“ als Teil der AHV, ein wichtiges Handlungsfeld ist, um Lebensmittelverschwendung wirksam zu bekämpfen.

Die DGE hat im Auftrag des BMEL die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, Schulen, Betrieben, Kliniken und „Essen auf Rädern“/Senioreneinrichtungen entwickelt. Diese wurden unter verstärkter Berücksichtigung von Gesundheits- und Nachhaltigkeitszielen überarbeitet und Ende November 2020 veröffentlicht. Die Neuauflage der DGE-Qualitätsstandards enthalten Empfehlungen zu aus Sicht der Ernährungsphysiologie und der Nachhaltigkeit empfehlenswerten Lebensmitteln und bieten eine Orientierung für Portionsgrößen, was zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen beiträgt.

Daneben wurde im Projekt „NACHHALTIG B|UND GESUND“ ein Handlungsleitfaden entwickelt, der Einrichtungen der Betriebsverpflegung unter anderem dabei unterstützt, durch die Optimierung bzw. Einführung eines Abfallmanagements vermeidbare Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Das Thema Nachhaltigkeit und Lebensmittelverschwendung ist auch in der Arbeit der DGE-Sektion Schleswig-Holstein (SH) ein aktuelles Thema.

- Die Sektion SH unterstützt u. a. Multiplikator*innen und Einrichtungen der GV mit Fortbildungsangeboten für Mitarbeiter*innen zu Aspekten zur Nachhaltigkeit (z. B. zum Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum, zur Lagerung von Lebensmitteln, zu Veränderungen hin zu einer stärker pflanzenbetonten Kost).

- Die Sektion SH arbeitet bereits seit mehreren Jahren im Bereich der Nachhaltigkeit in der GV. Fußend auf dem Leitbild Nachhaltigkeit in der AHV“ des NAHGAST-Projektes wurden im Auftrag des Ministeriums für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Digitalisierung (MELUND) acht Leitsätze entwickelt, die auf den Säulen Ökologie, Ökonomie, Soziales und Gesundheit basieren (<https://www.dge-sh.de/nachhaltigkeit-in-der-verpflegung.html>). Die Sektion führt seit drei Jahren regelmäßig – in Kooperation mit dem Regionale Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien (RENN) und dem MELUND – Netzwerktreffen zur Nachhaltigkeit in der GV durch, bei dem sich Akteure aus verschiedenen Bereichen austauschen und unterstützen.
- Im Rahmen des IN FORM-Nordländerprojekts 2019-2020 der Bundesländer Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein wurden Konzepte ausgearbeitet und umgesetzt, die das Thema in Schulen und Kitas fördern:
 - Unterrichtskonzept zu nachhaltiger Ernährung für Schüler*innen der Sekundarstufe 1,
 - Online-Lerneinheit für Schüler*innen zur Wertschätzung von Lebensmitteln und Vermeidung von Tellerresten,
 - Messung, Analyse von Speiseresten und Diskussionen der Ergebnisse mit den Bildungseinrichtungen Kita und Schule, Anpassungen des Speisenangebotes und der Portionsgrößen.

Stellungnahmen zu rechtlichen Fragen bezüglich des Containers fallen nicht in den Kompetenzbereich der DGE. Hier bedarf der Expertise von Jurist*innen.

Die DGE begrüßt ausdrücklich jegliche rechtlich zulässigen Maßnahmen, die der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken. Dies bezieht sich sowohl auf Maßnahmen im Bereich der AHV als auch im privaten Haushalt. Unserer Ansicht nach bedarf es einer stärkeren Öffentlichkeitsarbeit in Verbindung mit Ernährungsbildungs- und Verbraucherbildungskonzepten, die zum einen die Bewusstseinsbildung der Verbraucher*innen für das Thema Lebensmittelverschwendung im privaten Haushalt und auch bei der Verpflegung außer Haus in den Vordergrund stellt. Zum anderen muss die Kochkompetenz besonders der jüngeren Verbraucher*innen gestärkt werden, damit noch verwertbare Lebensmittel auch verwendet und nicht verworfen werden. Vor allem sind umfängliche Bildungs- bzw. Qualifizierungsmaßnahmen sowohl in Theorie als auch in der praktischen Umsetzung für die Verantwortlichen in der AHV notwendig, um bereits bei der Angebotsgestaltung und dann fortführend in der Produktion und der Speisenausgabe die Aspekte der Nachhaltigkeit bzw. der Verhinderung von Lebensmittelverschwendung, wie sie z. B. durch die Maßnahmen der Aktion *Zu gut für die Tonne!* und *United Against Waste* praktiziert werden, umfänglicher zu berücksichtigen. Eingeschlossen sollten hier ferner Maßnahmen zur Erhöhung der Kommunikationskompetenz mit den Gästen sein.

Eine weitere Möglichkeit im Bereich der GV ist beispielsweise die verbindliche Einführung der DGE-Qualitätsstandards, die mit ihren zahlreichen Empfehlungen in Bezug auf die Lebensmittelqualität und -quantität Nachhaltigkeitsaspekte berücksichtigen wodurch auch der Lebensmittelverschwendung vorgebeugt werden kann.

Die DGE wird sich weiterhin in ihren Fortbildungen und Vorträgen dafür einsetzen, dass Aspekte der Nachhaltigkeit, der ausgewogenen und energieangepassten Ernährung sowie eines reflektierten Essverhaltens zusammen gedacht werden. Gleichzeitig muss immer wieder darauf

hingewiesen werden, dass eine wesentliche Voraussetzung für eine Verringerung der Lebensmittelverschwendung eine entsprechende Qualifizierung des Personals im Bereich der GV ist.

Bei Fragen zu unseren Ausführungen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Dr. Kiran Virmani
Geschäftsführerin

[1] Schmidt T, Schneider F, Leverenz D, Hafner G (2019) Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015 –. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 79 p, Thünen Rep 71, DOI: 10.3220/REP1563519883000

[2] WBAE – Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (2020). Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten, Berlin