



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

5 Jahre Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

2. Hamburger Dialog gegen Lebensmittelverschwendung am 09.10.2024

[bmel.de](https://www.bmel.de)   

Überblick

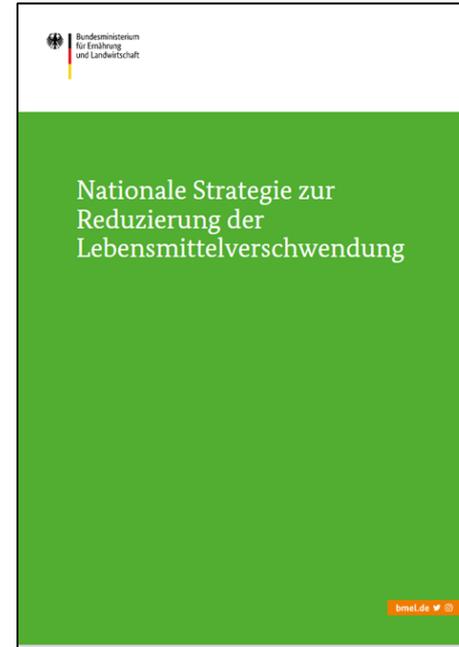
- Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung
- Weiterentwicklung *Zu gut für die Tonne!*
- Partizipative Prozesse
- Verbesserung des Spendenprozesses von Lebensmitteln
- Ausblick



Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung (StLMV)

- 22. Februar 2019 im Bundeskabinett beschlossen
- Grundsatzvereinbarung mit 7 Dachverbänden als Basis der Zusammenarbeit im März 2020 unterzeichnet
- Ableitung nationaler Ziele aus dem SDG 12.3
 - Konkretisierung im Umsetzungsprozess
- Weiterführung und Ausbau von *Zu gut für die Tonne!*, inkl. jährlicher deutschlandweiter Aktionswoche



Handlungsfelder

DIE HANDLUNGSFELDER DER STRATEGIE

1

Politischer Rahmen

Im Fokus: Bildung verschiedener Gremien für die zukünftige Zusammenarbeit

2

Prozessoptimierung in der Wirtschaft

Im Fokus: Verbesserung bestehender Unternehmensprozesse

3

Verhaltensänderung bei allen Akteuren

Im Fokus: Bekanntmachung der Vorteile einer Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

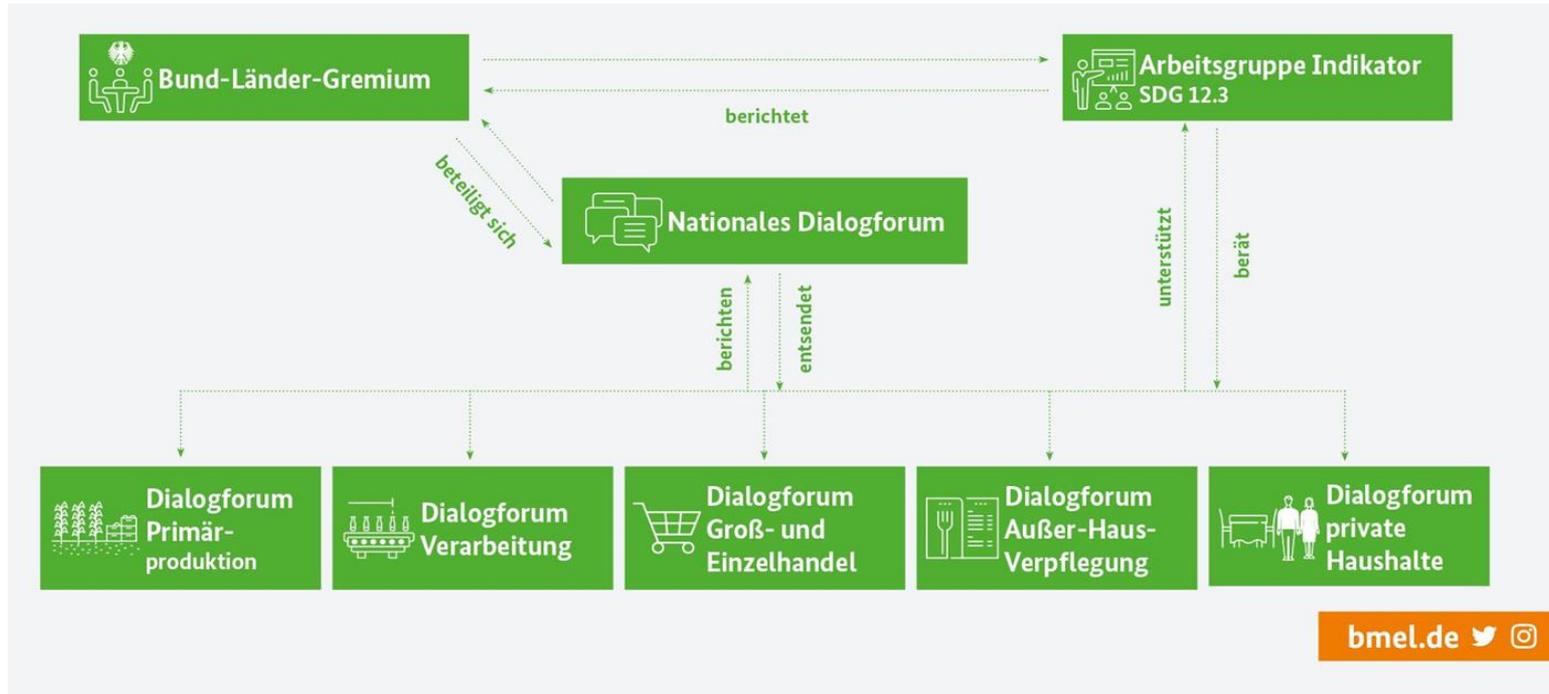
4

Potenzielle Forschung u. Digitalisierung

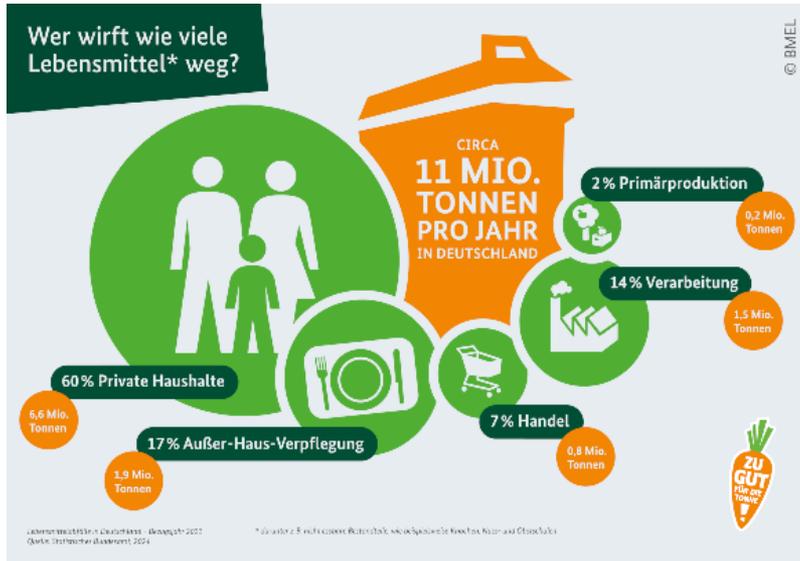
Im Fokus: Entwicklung innovativer, digitaler Lösungen für komplexe logistische Verteilungsaufgaben



Struktur für die Zusammenarbeit



Lebensmittelabfälle in Deutschland



- Für das Berichtsjahr 2022 sind in Deutschland ca. 11 Mio. Tonnen (10,78 Mio. t) Lebensmittelabfälle über alle Sektoren hinweg angefallen
- Im Vergleich zum Berichtsjahr 2020 gibt es nur eine geringe Veränderung bei der Gesamtmenge an Lebensmittelabfällen
- Insgesamt ist noch keine ausreichende Reduzierung der Lebensmittelabfälle zu verzeichnen, um die Ziele bis 2030 zu erreichen.



Methode zur Bestimmung: Lebensmittelabfälle

- Gemäß EU-Abfallrahmenrichtlinie müssen die EU-MS ihre Lebensmittelabfälle jährlich erheben und binnen 18 Monaten nach Ende des Berichtsjahres an Eurostat übermitteln
 - federführende Zuständigkeit liegt hierfür beim BMUV
- Ausführliche Messungen werden alle vier Jahre (2020, 2024...) durchgeführt
 - in den Zwischenjahren Berechnung der Lebensmittelabfälle mittels Koeffizienten über die Menge des gesamten Abfallaufkommens
 - Berechnungsmethode: Berichterstattung auf Basis der amtlichen Abfallstatistik unter Verwendung von Abfallschlüsseln bei Herausrechnung der Nicht-Lebensmittelabfälle
 - Vorteile dieser Methodik: regelmäßige Verfügbarkeit von qualitativ hochwertigen Daten sowie Verfügbarkeit konsistenter Zeitreihen
- Im August 2024 wurden die Zahlen für 2022 an Eurostat übermittelt.



Lebensmittelabfälle in der EU

- 59,2 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr 2022 entlang der gesamten Produktions- und Versorgungskette
- Zahlen für 2022 wurden am 27. September von Eurostat veröffentlicht

Stufe der Versorgungskette	Millionen Tonnen	Kilogramm pro Kopf (gerundet)	Verteilung in % (gerundet)
Primärerzeugung	4,6	10	8
Verarbeitung und Herstellung	11,1	25	19
Handel	4,8	11	8
Gaststätten und Verpflegungsdienstleistungen	6,6	15	11
Private Haushalte	32,1	72	54
Insgesamt	59,2	132 (abgerundet)	100

Quelle: Eurostat, 27.09.2024



Novellierung Abfall-Rahmenrichtlinie (Abfall-RRL)

- Juli 2023: EU-Kommission hat Novellierungsvorschlag vorgelegt
 - enthält u.a. erstmals verbindliche Reduzierungsziele für LMA
 - Handel, Außer-Haus-Verpflegung und Verbraucherebene gemeinsam: -30 %
 - Verarbeitung: -10 %.
- Allg. Ausrichtung Umwelt-Rat Mitte Juni 2024
- EP: Stellungnahme von März 2024
- Weiteres Vorgehen: Informeller Trilog, Abstimmung in 1. Lesung bis Ende 2024



Weiterentwicklung
Zu gut für die Tonne!

Zu gut für die Tonne! – die neuen Motive

Spontan eingekauft?

Zu gut für die Tonne!

Wer spontan kauft, kauft auch mal Doppelt. 39 % schreiben immer einen Einkaufszettel.

Brotzeitministerium für Ernährung und Landwirtschaft | Website: Tipp zur Ernährung auf www.zugut.fuer-die-tonne.de

Zu grüner Daumen?

Zu gut für die Tonne!

Zwiebeln und Kartoffeln mögen's lieber kalt und dunkel. Bis zu 49 % lagern viele Obst- und Gemüsesorten bereits passend.

Brotzeitministerium für Ernährung und Landwirtschaft | Website: Tipp zur Lagerung auf www.zugut.fuer-die-tonne.de

Gut gemeint?

Zu gut für die Tonne!

83 % verwerten Reste am nächsten Tag. Brot wird in der Pfanne wieder schön knusprig.

Brotzeitministerium für Ernährung und Landwirtschaft | Website: Tipp zum Kochen von Resten auf www.zugut.fuer-die-tonne.de

Nichts da?

Zu gut für die Tonne!

Aus Resten kannst du einen bunten Auflauf zaubern. 66 % nutzen Reste schon mit leckeren Gerichten.

Brotzeitministerium für Ernährung und Landwirtschaft | Website: Tipp zum Kochen von Resten auf www.zugut.fuer-die-tonne.de

Etwas drüber?

Zu gut für die Tonne!

Milchprodukte sind oft noch länger gut. Einfach kochen, rösten und probieren. 54 % machen das schon so.

Brotzeitministerium für Ernährung und Landwirtschaft | Website: Tipp zum Kochen von Resten auf www.zugut.fuer-die-tonne.de

- Und: Jeweils ein neues Video mit den fünf Motiven.

Gut gemeint?

Abspielen (k)

0:02 / 0:23

Zu viel gekocht: Aus Resten vom Vortag noch etwas leckeres kochen?

bmel 4420 Abonnenten

Abonnieren



Zu gut für die Tonne! – Kühlschranks-Etiketten

- Klebe-Etiketten können direkt auf Obst und Gemüse oder Verpackungen geklebt werden
- Fokusgruppenbefragung ergab: funktioniert wohl besonders gut in Familien mit Kindern
- in Australien und den Niederlanden bereits erfolgreich im Einsatz.
- **Ziel:** „first-in, first-out“-Prinzip unterstützen, damit Kühlschranksinhalte rechtzeitig aufgegessen werden



Zu gut für die Tonne! – Tipp-Broschüre

- „10 goldene Regeln“ auf drei Tipps fokussiert: Planen, Lagern, Reste verwerten
- Neu: Heraustrennbare Postkarte mit 1x1 des Lagerns
- **Ziel:** Kompetenzen vermitteln und Bewusstsein für Lebensmittelabfälle schaffen



1×1 des Lagerns

 Manche Obstsorten bewahren ihre Frische und Vitamine nur gekühlt, andere reagieren empfindlich auf Kälte. Faustregel: Heimisches wie Heidelbeeren oder Kirschen sollte kühl lagern. Zitrusfrüchte und Exoten wie Mango gehören nicht in den Kühlschrank. Ausnahmen: Feige und Kiwi.

 Die meisten Gemüsearten lagerst du am besten im Kühlschrank. Für Tomaten und Gurke reicht eine kühle Zimmertemperatur. Wer ihre Haltbarkeit verlängern möchte und einen Aromaverlust verkraftet, legt sie besser in den Kühlschrank. Die Haltbarkeit von Gemüse ist sehr unterschiedlich. Denn: Je mehr Wasser enthalten ist, desto schneller verdorbt es.

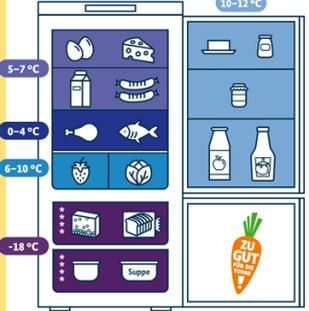
 Milch und Milchprodukte sowie ihre veganen Alternativen lagerst du am besten im mittleren Kühlschrankfach. Nicht auslaufsichere geöffnete Verpackungen, die dort nur liegend hineinpassen, können für wenige Tage auch in der Tür stehen.

 Brot hält sich am besten bei Raumtemperatur in einem Brotkasten oder der Bäckertüte. Für längere Haltbarkeit lässt es sich ganz oder geschnitten auch einfrieren. Einzelne Scheiben dann einfach mit dem Toaster auftauen.

 Zwiebeln und Kartoffeln mögen es beide kühl und dunkel, sollten jedoch getrennt gelagert werden. Nebeneinander faulen Zwiebeln früher und Kartoffeln keimen schneller.

Lagern im Kühlschrank

Kalt ist nicht gleich kalt: Die Temperaturunterschiede in klassischen Kühlschrankmodellen sind größer, als man denkt. Unsere Grafik zeigt, was wo passend gelagert wird. Die Temperaturen sind unter anderem abhängig von der Einstellung am eigenen Kühlschrank (optimal sind 7 °C).



Temperaturzone	Empfohlene Lebensmittel
5-7 °C (Tür)	Obst, Gemüse, Milchprodukte, Fleisch, Fisch
0-4 °C (Mitte)	Fleisch, Fisch
6-10 °C (Unten)	Obst, Gemüse
-18 °C (Gefrierfach)	Suppe, Gefrierkost
10-12 °C (Oben)	Obst, Gemüse, Milchprodukte



XXL-Kühlschrank: Auftakttermin mit Bundesminister Özdemir am 14. August in Berlin



© BMEL



Zu gut für die Tonne! – XXL-Kühlschrank

- XXL-Kühlschrank (4m Höhe) tourt durch 9 Städte – betreut von Verbraucherzentralen vor Ort
- Thematische Szenen im Inneren:
 - z.B.: Brot zieht sich im Tiefkühlfach einen Gefrierbeutel an und denkt dabei „Altbacken werden? Ohne mich!“
- Hörstationen außen:
 - z.B.: eine Gruppe Heidelbeeren und ein Apfel streiten darüber, wer hier nicht reinpasst und ausziehen sollte.
- Tour 2024: Zeitraum 14.08.-17.10.: Berlin, Halle (Saale), Saarbrücken, Mönchengladbach, Mainz, Lüneburg, Bonn, Nürnberg, Erfurt.
- Einsatz auch bei Grüner Woche 2025 und ggf. neue Tour 2025 geplant



Impressionen vom XXL-Kühlschrank



Partizipative Prozesse

Rückblick: Dialogforen Primärproduktion und Verarbeitung

- Laufzeit: Dezember 2020 bis November 2022
- Produktspezifische Runde Tische mit Verbänden und Unternehmen
- Identifizierung von Potenzialen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen
- 23 Demonstrationsbetriebe insgesamt
- Nachhaltigkeitsbewertung einzelner Demonstrationsvorhaben
- Zielvereinbarungen wurden nicht geschlossen
- Zum Nachlesen: Abschlussberichte, Steckbriefe zu Demo-Betrieben und Working-Paper auf Website des Thünen Instituts / www.zugutfuertonne.de



Rückblick: Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung

- Einfache Maßnahmen führen in den Modellbetrieben zu einer durchschnittlichen Reduzierung der Lebensmittelabfälle von 25%
- Regelmäßige Messungen sowie die Motivation der Mitarbeiter:innen sind sehr effektiv
- Abfallreduzierung führt in den Betrieben zu erheblichen Kosteneinsparungen
- Unterzeichnung der **Zielvereinbarung im April 2021**
- BMEL verpflichtete sich, eine neutrale verbandübergreifende Struktur zur Umsetzung der Zielvereinbarung einzusetzen und diese mit einer Anschubfinanzierung zu unterstützen.



Kompetenzstelle Außer-Haus Verpflegung

- Laufzeit: 01.12.2021 bis 30.11.2024
- Umsetzung der Zielvereinbarung AHV auf Unternehmensebene durch Beitritt mittels Beteiligungserklärung
- 261 Unternehmen/Betriebsstandorte für Beteiligung gewonnen
- Überprüfung der Wirksamkeit der Maßnahmen: Evaluierung durch Thünen Institut bis Mai 2025



Rückblick: Dialogforum Handel

- Laufzeit: August 2019 bis Dezember 2022
- Mehrere Dialogforen mit Unternehmen des Lebensmittelgroß- u. -einzelhandels
- Unterzeichnung einer Beteiligungserklärung durch insg. 23 Unternehmen
- Zum Nachlesen: Monitoringberichte auf der Website des Thünen Institus
- Juni 2023: Zielvereinbarung zwischen BMEL und 14 Unternehmen geschlossen, sog. „Pakt gegen Lebensmittelverschwendung“



Aktuell: Pakt gegen Lebensmittelverschwendung

- Vereinbarung zwischen BMEL und Unternehmen im Juni 2023 („Pakt gegen Lebensmittelverschwendung“)
- 14 Unternehmen des Groß- und Einzelhandels verpflichten sich u.a.
 - Lebensmittelabfälle in ihrem eigenen Unternehmen bis 2025 um 30 Prozent zu reduzieren und bis 2030 zu halbieren
 - Reduzierungsmaßnahmen zu ergreifen (darunter „Spendenpflicht“ noch verzehrfähiger Lebensmittel)
 - über die von ihnen ergriffenen Reduzierungsmaßnahmen anhand vorgegebener Kriterien öffentlich Rechenschaft abzulegen (Reporting)
- Jährlich unabhängiges Monitoring durch Thünen Institut für Marktanalyse



Rückblick: Dialogforum private Haushalte

- Laufzeit: Oktober 2020 bis September 2023
- Durchführung von Workshops und Dialogforen zu Themen wie Wirkung, Reichweite und Evaluation von Maßnahmen
- Untersuchung der Wirksamkeit vorhandener Maßnahmen und Angebote, die Verbraucher:innen unterstützen, ihre Lebensmittelabfälle zu reduzieren
- Entwicklung geeigneter Messmethoden und Evaluationstools (Küchentagebuch und Fragebögen)
- Durchführung eines Citizen Science-Projekts, um Erkenntnisse zur Wirksamkeit vorhandener Maßnahmen zu gewinnen
- Präsentation zentraler Ergebnisse des Dialogforums auf Abschlusskonferenz im Juni 2023 in Berlin und Veröffentlichung auf zugut fuerdietonne.de



Rückblick: Citizen Science Projekt

- Bürgerforschungsprojekt zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in deutschen Haushalten im Rahmen des ersten Dialogforums private Haushalte
- Zeitraum: Mai bis Oktober 2022 (1. Messphase – 2. Teilnahme an Aktion – 3. Messphase)
- Ziel: Sammlung von Erkenntnissen über die Wirksamkeit von zehn Informationsangeboten bzw. Aktionen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten
- Ergebnis: Konkrete Tipps und alltagstaugliche Hilfsmittel sind besonders wirksam und haben im Vorher-Nachher-Vergleich eine Reduzierung der Lebensmittelabfallmenge bei den Teilnehmenden im Durchschnitt um 19 Prozent bewirkt.



Aktuell: Dialogforum Private Haushalte 2.0

- Laufzeit: Oktober 2023 bis September 2026
- Nachfolgeprojekt des 1. „Dialogforum private Haushalte“
- Aufgaben und Ziele:
 - Tools (Küchentagebuch und Fragebogen) optimieren und für eine Vielzahl von Akteuren digital als App-Funktion (in der ZgfdT!-App) nutzbar machen
 - Vernetzung relevanter Akteure steigern
 - Ernährungsumgebungen stärker in den Blick nehmen: wirksame Maßnahmen mit Partnern an zentralen Schnittstellen entwickeln und in die Breite tragen



Ausblick: Gemeinsam gegen Lebensmittelabfälle – Dialog für eine neue Wertschätzungskette

- Laufzeit: August 2024 bis November 2025
- Aufgaben und Ziele:
 - Fortsetzung des Dialogs mit Akteuren der Lebensmittelversorgungskette, insb. aus Primärproduktion, Verarbeitung und Handel
 - Fokus auf die Reduzierungspotenziale an den Schnittstellen zwischen den Sektoren
 - Förderung des Austauschs zwischen den Sektoren durch Vernetzung und Zusammenarbeit sowie der Eigeninitiative der Wirtschaftsbeteiligten
- Durchführung von insgesamt 8 Veranstaltungen (**Auftakt am 4. Dezember 2024** in Berlin, sechs Themen-Dialoge und Abschlussveranstaltung im Herbst 2025)



Verbesserung des Spendenprozesses von Lebensmitteln

Verbesserung des Spendenprozesses: Tafel Connect

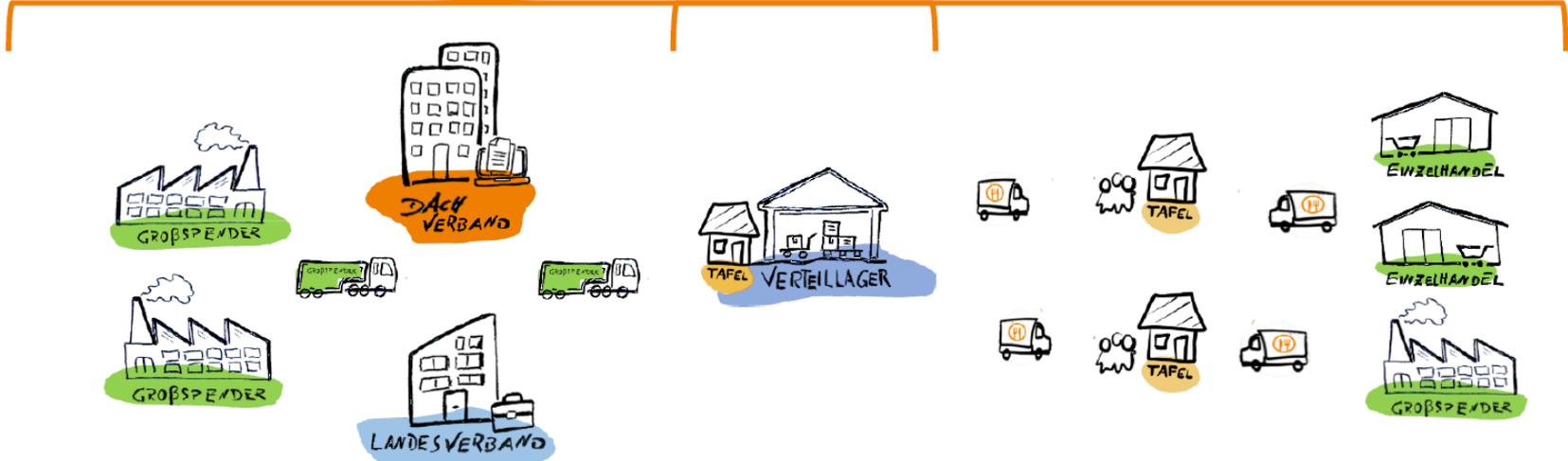
- Laufzeit: Oktober 2023 – September 2026
- **Gegenstand:** Digitalisierung der Schnittstelle zwischen lebensmittelherstellenden Unternehmen und regionalen Verteilzentren / Tafel Dachverband bzw. Landesverbände
- **Ziele:** effektivere Verteilung von Großspenden (< 10 Paletten)
 - Spendenverteilprozess digitalisieren
 - Reduzierung des Anteils abgelehnter Lebensmittel um 50%
 - Verbesserung und Automatisierung der Datenerhebung und Spendenstatistik
- Ergänzt das bereits von BMEL geförderte Projekt „Eco-Plattform“



Das „digitale Dach“ für die Tafel-Logistik

TafelConnect

eco-Plattform



Rechtsgutachten

- Sommer 2023: Beauftragung eines Rechtsgutachtens zur Verbesserung des Spendenprozesses
- **Titel:** „Identifikation, Bewertung sowie Handlungsempfehlungen zu rechtlichen Hemmnissen bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und Weitergabe von Lebensmittelspenden“
 - Lebensmittelrecht
 - Steuerrecht
 - Strafrecht
- Juni 2024: Veröffentlichung des Gutachtens auf der BMEL-Homepage
- Juli/August: Austausch mit betroffenen Akteuren und Ressorts
- Zurzeit: Prüfung der Umsetzung im BMEL



Ausblick

StLMV: Prozess-Evaluation

- Laufzeit: November 2021 bis Oktober 2024
- Evaluation des Gesamtprozesses, der Dialogforen, Gremien sowie ausgewählter Projekte und Maßnahmen in den vier Handlungsfeldern der Strategie (u.a. mittels Medienanalyse, Maßnahmenauswertung, Befragungen)
- Ziel: Optimierungen im laufenden Prozess ermöglichen und Optionen für die Weiterentwicklung aufzeigen
- Erste Ergebnisse:
 - Grundsätzliche Zustimmung zur Strategie (ambitioniert, fundiert und wohl durchdacht)
 - Forderung nach mehr intersektorem Austausch und schnellerer Veröffentlichung von Abfalldaten und Ergebnissen (Transparenz)
- Veröffentlichung des Abschlussberichts bis Ende 2024



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Abteilung 2
Referat 211
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin

Ansprechperson
Dr. Anke Niederhaus
211@bmel.bund.de
www.bmel.de
Tel. +49 30 1 85 29 - 0
Fax +49 30 1 85 29 – 42 62

Bildnachweis:
S. 4-7, 9, 12-15 ©BMEL
S. 17 ©BMEL sowie Felix Conradt | neues handeln AG
S. 20, 21 ©WWF
S. 30 ©Tafel Deutschland e.V.

