

Lebensmittelverschwendung

1 Jedes Jahr landen alleine in Deutschland mehr als 12 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll.[1] Global ent-
2 stehen jährlich ca. 4 Gigatonnen CO₂-Äquivalent an Emissionen durch Lebensmittelverschwendung.[2]

3 Dieses schadet unserem Klima und stellt eine massive Ressourcenverschwendung dar. Besonders in den
4 reichen Ländern wird überproportional viel verschwendet. Das Gesetz der Bundesregierung aus dem Jahr
5 2018 gegen Lebensmittelverschwendung ist wenig mehr als eine Interessenbekundung, dass man dieses
6 Thema ernst nehmen wolle. [3] Es fehlen konkrete Maßnahmen und das Ziel, die Lebensmittelverschwen-
7 dung bis 2030 zu halbieren. Dies soll erreicht werden durch Gremien in den verschiedenen Sektoren
8 (Landwirtschaft, Einzelhandel, Gastronomie und Verbraucher). Allerdings ist das Zeitfenster viel zu groß
9 und schließt bizarrerweise Vereine und andere Organisationen, die sich mit Lebensmittelverschwendung
10 auseinandersetzen, nicht mit ein. Dies zeugt von einem absoluten Unverständnis der Realität dieses The-
11 mas. Verbände, wie die Tafeln, Foodsharing etc. setzen sich aktiv gegen die Lebensmittelverschwendung
12 ein und werden in diesem Gesetz ignoriert.

13 Wir fordern daher:

- 14 • ein Verbot von Lebensmittelverschwendung. Das Vernichten oder Wegwerfen von Lebensmitteln
15 wird für den Lebensmitteleinzelhandel unter Strafe gestellt. Stattdessen sollen die Lebensmittel
16 zur Verteilung oder (weiter-)verwendung an Tafeln oder gemeinnützige Organisationen gespen-
17 det werden. Die gespendeten Lebensmittel können dabei bis zu einem gewissen Anteil von der
18 Steuer abgesetzt werden. Gleichzeitig müssen bürokratische Hürden zum Spenden von Lebens-
19 mittel abgebaut werden.
- 20 • , dass die Aneignung entsorgter Lebensmittelabfälle von der Strafverfolgung ausgenommen wird.
21 Beispielsweise indem solche Lebensmittelabfälle als herrenlose Sachen definiert werden.
- 22 • Großküchen, Mensen, Restaurants und sonstige Anbieter*innen zubereiteter Speisen werden da-
23 zu verpflichtet Lebensmittel, die andernfalls entsorgt würden, stark vergünstigt (Verpackungspreis)
24 oder kostenlos anzubieten, sofern eine interne Weiterverarbeitung ausgeschlossen ist. Neben dem
25 eigenständigen Anbieten können die Produzent*innen alternativ mit Organisationen gegen Le-
26 bensmittelverschwendung wie Tafeln, foodsharing oder to-good-to-go kooperieren. Zudem sollen
27 lokaler Bezug und Produktion gefördert werden, da so der CO₂-Fußabdruck der angebotenen Le-
28 bensmittel drastisch reduziert wird.

29 [1] [https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-](https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html)
30 [lebensmittelabfaelle-deutschland.html](https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html) [Zuletzt aufgerufen am 15.08.21]

31 [2] WRI'S Climate Date Explorer (4)

32 [3] [https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/Natio-](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/Nationale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.pdf?__blob=publicationFile&v=3)
33 [nale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.pdf?__blob=publicationFile&v=3](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/Nationale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.pdf?__blob=publicationFile&v=3) [Zuletzt aufgerufen
34 am 15.08.21]