



Pressemitteilung

Düsseldorf, 14.03.2019

**Projekt MehrWertKonsum: Verbraucherzentrale unterstützt die Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

Nora Gerstenberg  
Telefon 0211/45 66-294  
presse@mulnv.nrw.de  
[www.umwelt.nrw.de](http://www.umwelt.nrw.de)

Staatssekretär Dr. Heinrich Bottermann: „Über 150 Einrichtungen mit Außer-Haus-Verpflegung werden gecocht“

Andrea Schmitz  
Telefon 0211/3809-101  
[presse@verbraucherzentrale.nrw](mailto:presse@verbraucherzentrale.nrw)  
[www.verbraucherzentrale.nrw](http://www.verbraucherzentrale.nrw)

Die Landesregierung will die Wertschätzung von Lebensmitteln in der Bevölkerung erhöhen und unterstützt Projekte, die verhindern, dass Nahrungsmittel achtlos weggeworfen werden. Ein zentraler Baustein ist das vom Umwelt- und Verbraucherschutzministerium mit sieben Millionen Euro aus Landes- und EU-Mitteln geförderte Projekt MehrWertKonsum der Verbraucherzentrale NRW. Ziel ist der Schutz wertvoller Nahrungsmittel, des Klimas und anderer Ressourcen wie Boden, Wasser und Energie.

„Mit der Verbraucherzentrale haben wir eine kompetente Partnerin im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung an unserer Seite. In den letzten Jahren haben wir viel Ursachenanalyse betrieben und Gründe und Ursachen für Lebensmittelverluste ermittelt. Jetzt gehen wir mit dem Projekt MehrWertKonsum in die Praxis und bieten konkrete Beratung und Unterstützungsangebote“, sagte Staatssekretär Dr. Heinrich Bottermann beim Besuch der Jugendherberge Köln-Riehl. Bis September 2021 unterstützt das Projekt MehrWertKonsum 150 Schulen und Kindertagesstätten sowie 13 Jugendherbergen aus den Landesverbänden Rheinland und Westfalen-Lippe dabei, ihre Speisenangebote attraktiv, abfallarm und klimaschonend zu gestalten.

In der Jugendherberge in Köln-Riehl bleiben seit Anfang des Jahres ein Drittel weniger Reste auf den Tellern, am Büffet und in den Töpfen zurück. Die Reste auf den Tellern konnten sogar fast halbiert werden. Auf ein Jahr gerechnet ergeben sich so Einsparungen in der Vollverpflegung (Frühstück, Mittag- und Abendessen) von insgesamt rund 5000 Kilogramm Speiseabfälle mit einem Wert von bis zu 9000 Euro. Auch die Klimaschutzbilanz kann sich sehen lassen: Durch die Abfallvermeidung können bis zu 16 Tonnen CO<sub>2</sub>-Emissionen eingespart werden. „Die Jugendherberge Köln-Riehl geht mit gutem Beispiel bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-

Mintropstraße 27  
40215 Düsseldorf

Tel. (0211) 38 09-101

Fax (0211) 38 09-216

[presse@verbraucherzentrale.nrw](mailto:presse@verbraucherzentrale.nrw)

[www.verbraucherzentrale.nrw](http://www.verbraucherzentrale.nrw)



Haus-Verpflegung voran. Das ist ein wichtiges Signal zum Nachahmen für unser Ziel, Lebensmittelabfälle landesweit in den nächsten zehn Jahren möglichst zu halbieren“, lobte Staatssekretär Bottermann die ersten Schritte.

Seite 2 von 2

„Bildungseinrichtungen sollten für junge Menschen Vorbildfunktion einnehmen, indem sie Klima- und Ressourcenschutz aktiv leben. Auch die Verpflegung darf dazu nicht im Widerspruch stehen“, erklärte Ulrike Schell, Mitglied der Geschäftsleitung der Verbraucherzentrale NRW und Leiterin des Bereichs Ernährung und Umwelt. „Wir suchen deshalb gezielt die Kooperation mit Trägern, Leitungen, Küchenprofis, Caterern und natürlich den Essensgästen, um praxistaugliche Rezepte zu entwickeln.“

Im Köln-Riehl hat das Küchenteam seit Dezember 2018 Abfälle erfasst, Ursachen analysiert und Maßnahmen zum Rückgang von Lebensmittelabfällen umgesetzt. Mit Unterstützung der Verbraucherzentrale konnten die Verantwortlichen leicht nachvollziehen, was und warum die Küche beim Abendessen zu viel produziert hatte. Sie stellten daraufhin die Mengen entsprechend um. Zudem wurden die Portionen der Menüs verkleinert. Am Salatbüfett wird nun häufiger nachgefüllt und bei der Dessert-Auswahl die zweite Pudding-Schüssel erst dann aufgetragen, wenn die erste leer ist. Die Gäste erfahren auf Hinweisschildern von den Zielen der Aktion und davon, dass sie jederzeit einen Nachschlag erhalten können.

Vermeidbare Abfälle und Kosten reduzieren sind die ersten Maßnahmen. Im zweiten Schritt können sich Einrichtungen an das MehrWert-Team wenden, um Speisepläne und -angebote klimafreundlich zu gestalten, etwa durch die Verwendung eines höheren Anteils von regionalen und Bio-Lebensmitteln. Oliver Mirring, Geschäftsführer des Landesverbands Rheinland des Deutschen Jugendherbergswerks, ist überzeugt von den ersten Ergebnissen der gemeinsamen Aktion: „Uns als Jugendherbergswerk ist es ein Anliegen, in puncto Vermeidung von Lebensmittelabfällen Pionierarbeit zu leisten. Unsere Erfahrungen wollen wir in unsere Häuser tragen und so langfristig zum nachhaltigen Wirtschaften beitragen.“

**Weitere Informationen:**

[www.mehrwert.nrw/gemeinschaftsverpflegung](http://www.mehrwert.nrw/gemeinschaftsverpflegung)