

Aktivitäten der Verbraucherzentrale NRW gegen die Verschwendung und für die Wertschätzung von Lebensmitteln

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (VZ NRW)
Bereich Ernährung und Umwelt (B4-LE)
Gruppe Lebensmittel und Ernährung
Bernhard Burdick, bernhard.burdick@verbraucherzentrale.nrw
Frank Waskow, frank.waskow@verbraucherzentrale.nrw
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
www.verbraucherzentrale.nrw

Stand: November 2019

Positionen und Forderungen

Mit der ZDF-Dokumentation „Frisch auf den Müll“ im August 2010 wurde erstmals einer breiten Öffentlichkeit das gesamte Ausmaß der Lebensmittelverschwendung bekannt. Allein in Deutschland werden über die gesamte Wertschöpfungskette vom Anbau bis zum Konsum 11 Mio. t. Lebensmittel weggeworfen. Die öffentliche Debatte drehte sich zunächst vor allem um Fehlinterpretationen des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) durch die Verbraucher/-innen, obwohl überwiegend Obst und Gemüse, Brot und Backwaren sowie Speisereste weggeworfen werden. Inzwischen steht die nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung und deren Wirksamkeit im Mittelpunkt. Vor diesem Hintergrund wird das aktuelle Diskussionspapier im Oktober 2019 aktualisiert.

Vernetzung: Verbraucherpolitik und Initiativen

Die VZ NRW ist Mitglied des Dialogforums Außer-Haus-Verpflegung im Rahmen der nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung, das im Februar 2019 im Bundeslandwirtschaftsministerium (BMEL) startete. Im Rahmen des Dialogforums soll bis 2021 eine freiwillige Vereinbarung für die Unternehmen in der AHV entwickelt werden, die eine einheitliche Erfassungsmethodik, prioritäre Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und klare Reduktionsziele umfasst.

Die VZ NRW ist Mitglied beim „**Runden Tisch für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln**“ des Verbraucherschutzministeriums NRW. Beim Runden Tisch kommen seit 2010 regelmäßig Vertreterinnen und Vertreter aus Landwirtschaft, Einzelhandel, Lebensmittelwirtschaft, Wissenschaft sowie aus Verbraucher- und Wohlfahrtsverbänden zusammen und diskutieren über praktikable Handlungsansätze zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Für den Runden Tisch wurden mehrere Studien angefertigt, Tagungen veranstaltet sowie Kooperationen geschlossen und gemeinsam Ziele definiert.

Die VZ NRW ist Gründungsmitglied des „**Essenswert - Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen**“, indem 15 Forschungseinrichtungen und 8 Vertreter von Verbraucherinteressen zusammengeschlossen



sind. Ziel ist es, den wissenschaftlichen Austausch rund um das Thema Lebensmittelabfall zu ermöglichen, gemeinsame Forschungsaktivitäten zu fördern und For-

schungsergebnisse wirksam zu kommunizieren. Es sollen vor allem die Ursachen für Lebensmittelabfälle auf den einzelnen Stufen, die Wechselwirkungen zwischen den Stufen und mögliche Vermeidungsmaßnahmen untersucht werden. In Kooperation mit dem Netzwerk Essenswert und der FH Münster hat VZ NRW im Auftrag des Umweltministeriums NRW die Tagung: „**Lebensmittelabfälle - wissenschaftliche Erkenntnisse und Umsetzung**“ durchgeführt



Die VZ NRW war an der Initiative „**Genießt uns**“ mit WWF Deutschland, Deutsche Welthungerhilfe, Foodsharing, Bundesverband Die Tafeln, United Against Waste sowie Valentin Thurn und Stefan Kreutzberger beteiligt. Wesentliche Highlights der gemeinsamen Arbeit waren der „Essensretterbrunch“ mit 2.500 Teilnehmer/-innen am Berliner Hauptbahnhof im Juli 2015 und die Auszeichnung von Unternehmen im Rahmen der ANUGA im Oktober 2015 in Köln. In einem Wettbewerb wurden die besten Ideen und Leistungen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln ausgezeichnet. Weiterhin gab es ein umfangreiches Rahmenprogramm zur Problematik der Lebensmittelverschwendung: www.geniesstuns.de

Verbraucherinformation und Verbraucherbildung



Umfassende Basisinformationen und Tipps für Verbraucher/-innen liefert unsere **Internetseite** und der **Flyer** „Lebensmittel - zu wertvoll für den Müll“. Die **Plakatserie zur Wertschätzung von Lebensmitteln** erstellt, die sich bewusst von den bisherigen Abfallbildern und dem Wegwerfen distanziert und auf ästhetische Weise ein Bewusstsein schaffen soll. Die Plakatserie wird v.a. in den Beratungsstellen und bei Aktionen im öffentlichen Raum eingesetzt.

www.verbraucherzentrale.nrw/lebensmittelverschwendung

Ratgeber

nicht immer
Vermeidung
kleine und
www.ratgeber-46006880



„**Kreative Resteküche**“: Lebensmittelreste lassen sich in der Küche vermeiden - diese Reste zu verwerten ist ein wichtiger Beitrag zu von Lebensmittelabfällen. Der Ratgeber liefert Ideen, wie man große Reste für neue Gerichte weiter verwenden kann.

verbraucherzentrale.de/essen-trinken/kreative-restek%C3%BCche

Der **Saisonkalender** zeigt in einem übersichtlichen Jahresplan, welche einheimischen Obst- und Gemüsesorten in welchem Monat erhältlich sind. Eine gute Ergänzung dazu bietet unser Angebot „Obst und Gemüse richtig lagern“. Äpfel lassen anderes Obst schneller reifen, Karotten bleiben ohne Grün länger knackig und Paprika mögen's kühl: Hier gibt's beispielhafte Tipps und das komplette 100-seitige Lagerungs-ABC zum Herunterladen.

www.verbraucherzentrale.nrw/saisonkalender

www.mehrwert.nrw/richtiglagern

Ernährungsbildung in Schulen

Für die Verantwortlichen in der Kita- und Schulverpflegung bietet die Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung NRW ein umfangreiches (Fort)Bildungsprogramm für Schulkollegen und Multiplikatoren, das sich v.a. mit Qualitäts- und Hygienefragen und mit Fragen einer abfallarmen und nachhaltigen Verpflegung und mehr Wertschätzung für Lebensmittel auseinandersetzt. Weitere Informationen:

www.kita-schulverpflegung.nrw/angebote-fuer-schulen-24149



Bewusstsein für die Wertschätzung von Lebensmittel schaffen, kann nicht früh genug ansetzen. Die VZ NRW und die Universität Paderborn haben, vom MKULNV gefördert, **Unterrichtsmaterialien zur „Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln und nachhaltigen Ernährungsweisen“** entwickelt. Ernährungsbildung in Schulen kann Kindern und Jugendlichen einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln, Kenntnisse über den Weg der Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette und nachhaltige Konsumkompetenzen vermitteln. Dazu gehört auch Lebensmittelverschwendung im Schulalltag und in der Mittagsverpflegung. U.a. im Rahmen der Bildungsaktion „Schad dröm“ an Schulen der Stadt Köln wurden die Materialien getestet und evaluiert. Das Angebot umfasst Unterrichtsmaterialien für Primarstufe, Sekundarstufe I & II, diese sind in den Lehrplannavigator des NRW-Schulministeriums integriert, was eine intensive Nutzung im Schulunterricht ermöglicht.

www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_uebersicht.php



Die Aktion **Lebensmittelretter** ist seit 2012 im Einsatz und ist ein Aktionsspiel für Schulen, aber auch für Verbraucherinnen und Verbraucher. Am modellhaften Kühlschrank sollen Lebensmittel dem richtigen Aufbewahrungsort zugeordnet werden. Es stehen einige Lagermöglichkeiten zur Verfügung: Zonen im Kühlschrank, Lagerorte außerhalb des Kühlschranks, die Pfanne zur Zubereitung einer Mahlzeit oder der Mülleimer. Die Station der Ess-Kult-Tour eignet sich für die Sekundarstufe I und II ab der 7. Klasse sowie für junge Erwachsene an Berufskollegs, Berufsschulen und privaten Bildungseinrichtungen. Der Lebensmittelretter wurde 2014 v.a. erfolgreich während der Europäischen Abfallwoche von den Umwelt- und Verbraucherberatungsstellen eingesetzt. Inzwischen wurde das Aktionsmodul erweitert und für Einsätze an Aktions- und Messeständen (z.B. Internationale Grüne Woche 2016).

www.verbraucherzentrale.nrw/esskulttour



Das **Kartenspiel „Duell der Sterneköche“** kann für Kinder in Grundschulen der dritten und vierten Klassen zur Wertschätzung von Lebensmittel eingesetzt werden. Es eignet sich auch für Aktionstage in Kommunen und Beratungsstellen. Seit 2015 wird das Kartenspiel im Rahmen der pädagogischen Begleitmaßnahmen im Schulobst- und Gemüseprogramm NRW an alle teilnehmenden Schulen und deren Schüler/-innen der dritten und vierten Jahrgangsstufen ausgegeben.

Seit 2016 bieten wir die Bildungseinheit **„Werkstatt L: Lebensmittelverschwendung“** der VZ NRW für Schüler/-innen an Berufskollegs und Berufsschulen (Bildungseinheit Sek II) an, um ihnen das Thema „Lebensmittelverschwendung“ lebensnah und praktisch näher zu bringen. Es gilt nicht nur Einsparungen von Lebensmitteln zu reflektieren, sondern auch Handlungsmöglichkeiten sowohl im beruflichen als auch im privaten Kontext zu entwickeln und sie zu einer aktiven Auseinandersetzung anzuregen. Ziel ist es, neue Wege der Kommunikation und Vermittlung von komplexen Inhalten und Zusammenhängen zu gehen und die Zielgruppe der Berufsschüler/innen über persönliche Bezüge zu erreichen. Die Zielgruppe steht für Menschen die sowohl durch ihre Berufswahl das Thema Lebensmittelverschwendung in ihr berufliches Umfeld transportieren können, als auch in ihrem persönlichen Leben durch Beginn einer eigenen Haushaltsführung und Budgetplanung aktiv die eigene Lebensmittelverschwendung zu reduzieren lernen.

www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw/umwelt-schule2

Studentische Wettbewerbe

ecosign In Kooperation mit der ecosign-Akademie für nachhaltiges Design in Köln führte die VZ NRW studentische Wettbewerbe durch. Das **Semesterprojekt „Verzehrt Welt“** lieferte markante Ideen und Lösungen rund um Lebensmittelverschwendung und Wertschätzung in unterschiedlichen Facetten von Design und Kommunikation: Plakataktionen, Videoclips, Internetplattformen, Ausstellungen, Kartenaktionen Kartenspiel etc. Die vier besten Arbeiten wurden in einer öffentlichen Veranstaltung ausgezeichnet. Zahlreiche Wettbewerbsbeiträge wurden für die praktische Arbeit der VZ NRW weiter entwickelt und eingesetzt. Wenn es heute einen großen Ernährungstrend gibt – dann ist es die Hinwendung zu vegetarischer und veganer Küche. An jeder Ecke sind diese Entwicklungen zu beobachten, ob in den Restaurants und Mensen oder in den Supermärkten und Discountern. Fakt ist aber – die Mehrheit der Bevölkerung isst regelmäßig Fleisch und versteht es als Teil ihrer Esskultur. Hier setzte der

Semester-Wettbewerb "Well done: Fleisch und Nachhaltigkeit" im Frühjahr/Sommer 2016 an. Für diese Zielgruppe haben wir und die Studenten der ecosign uns auf die Suche nach kreativen Ideen gemacht: Wie lassen sich die Konsumenten für einen bewussteren, nachhaltigen Fleischkonsum, schonende Tierhaltung oder globale Zusammenhänge in der Fleischproduktion auf eine positive Weise gewinnen, ohne mit dem erhobenen Zeigefinger zu mahnen? Wie können Menschen angesprochen, denen die Missstände in so mancher "Tierhaltung" nicht gleichgültig sind, sondern die Wert auf eine hohe Fleischqualität, nachvollziehbare Herkunft und Regionalität legen? Kurzum: Wie kann für einen bewussteren Umgang mit tierischen Nahrungsmitteln und für mehr Wertschätzung für Fleisch und Fleischprodukte motiviert werden?

www.verbraucherzentrale.nrw/fleisch-und-nachhaltigkeit

Jugendliche und junge Erwachsene in den Lebenswelten Berufs- und Hochschulen: Wertschätzung von Lebensmitteln und Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Mit einer Sondierungsstudie (2020) eruiert die VZ NRW geeignete Zugänge zu Hoch- und Berufsschulen in NRW, erfolgreiche Formate und Inhalte für Aktions- und ggf. Bildungsmaßnahmen und die Umsetzung der damit verbundenen Ziele. Im Rahmen der Studie werden v.a. Bedarfe der Zielgruppen und Akteure in den Lebenswelten sowie Handlungsoptionen erfasst und analysiert und die Eckpunkte und Erfolgsaussichten für eine Umsetzung im Rahmen eines Hauptvorhabens abgeschätzt. Inhaltlich setzt die Studie im Themenfeld "Wertschätzung von Lebensmitteln und Vermeidung von Lebensmittelabfällen" an. Ziel ist es junge Menschen für das Thema Lebensmittelverschwendung und Wertschätzung von Lebensmitteln im Alltag zu sensibilisieren. Es soll beispielhaft analysiert werden, welche informellen Angebote für Hoch- und Berufsschüler/-innen es im Themenfeld Wertschätzung und Lebensmittelverschwendung gibt. Vor dem Hintergrund der aktuellen gesellschaftlichen Diskussion zum Klimaschutz soll ermittelt werden, welche Alltagsfragen im Feld Ernährung und Wertschätzung für Lebensmittel für junge Menschen besonders erfolgreich thematisiert werden können. Beispielsweise Fragen, wie Lebensmittelabfälle in Alltag, Ausbildung und Studium reduziert werden können, wie klimafreundliche Entscheidungen im Einkauf und beim Essen gehen getroffen werden können oder welchen Informationsbedarf es zur Lagerung und Haltbarkeit von Lebensmitteln bei jungen Erwachsenen gibt. So sind Jugendliche und junge Erwachsene an Fragen des Klimaschutzes sehr interessiert, gleichzeitig wirft diese Verbrauchergruppe aber überdurchschnittlich viele Lebensmittel weg. Andererseits sind in den vergangenen Jahren viele Initiativen zur Verwertung von aussortierten Lebensmitteln und übriggebliebenen Speisen entstanden, wie etwa Foodsharing, Too good to go, SirPlus, die v.a. junge Menschen nutzen.

MehrWertKonsum: Klimafreundliche Gemeinschaftsverpflegung

Im Rahmen des Projekts „*MehrWertKonsum: Mehr Wertschätzung von Lebensmitteln und begrenzten Ressourcen in der Gemeinschaftsverpflegung*“ und *Bürgerschaftlichem Engagement - Ansätze und Beiträge zur Reduzierung von CO₂-Emissionen*“, gefördert durch Mittel des Landes NRW und der Europäischen Union (EFRE), werden u. a. in NRW soziale Innovationen und Verbraucheraktivitäten für einen klimafreundlichen und nachhaltigeren Konsum unterstützt und öffentlichkeitswirksame Aktionen umgesetzt. Die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen unterstützt mit dem Projekt MehrWertKonsum Kitas, Schulen und Jugendherbergen, um eine attraktive, abfallarme und klimafreundliche Gemeinschaftsverpflegung auf den Weg zu bringen. Ziel ist die Weiterentwicklung der bestehenden Verpflegungsangebote in Richtung einer nachhaltigen Ernährung. Neues Wissen und praktische Erprobung in Küchen und bei Caterern stehen im Mittelpunkt der Zusammenarbeit.

- Kitas, Schulen und Jugendherbergen bei einer attraktiven und abfallarmen Verpflegung für Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene unterstützen.
- Einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz leisten.
- Mehr Wertschätzung von Lebensmitteln herstellen.

Unsere Erfahrungen in der Vermeidung von Speiseabfällen und der Klimaoptimierung von Speiseplänen fließen in konkrete Unterstützungsangebote (Information, Begleitung, Beratung, Bildung) ein und werden durch praxisnahe Workshops, Schulungen und Erfahrungsaustausch ergänzt und vertieft.

www.mehrwert.nrw/mehrwertkonsum/gemeinschaftsverpflegung

Angewandte Forschung

Aktuell ist die VZ NRW am **BMBF-Forschungsvorhaben REFOWAS** (2015-2020) beteiligt. In unserem Forschungsmodul geht es um die **Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Schulverpflegung**. Hierzu gehören u. a. Messungen und Analysen der Abfalldaten, Identifizierung von Hemmnissen und Treibern einer abfallarmen Schulverpflegung sowie die Entwicklung und Wirkungsmessung von Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle im Küchen- und Ausgabebereich. Weiterhin entwickeln wir Hilfen und Instrumente für die Küchen- und Mensapraaxis. In der REFOWAS-Projektverlängerung (2018-2020) stehen Befragungen von Schulträgern und Schulcaterern im Mittelpunkt. Die Befragungen von Schulträgern und Schulcaterern fokussiert auf Sichtweisen, strukturelle Bedarfe und Hilfen sowie Hemmnisse und Motivatoren für eine abfallarme und nachhaltige Schulverpflegung. Auf dieser Grundlage werden Empfehlungen, Instrumente und Lösungsansätze für die kommunale Politik und Verwaltung sowie Landespolitik und Bundespolitik entwickelt. Auch werden Möglichkeiten des regelmäßigen Austauschs von Trägern und Anbietern als auch zwischen Beschaffungsstellen bzw. kommunale Trägern untersucht. Weitere Informationen unter: www.refowas.de

2016 haben wir für die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) ein Fachgespräch und die Studie **„Situationsanalyse zu Lebensmittelverlusten im Einzelhandel, der Außer-Haus-Verpflegung sowie in Haushalten und zum Verbraucherverhalten (SAVE)“** gemeinsam mit United Against Waste, corsus corporate sustainability erstellt. Diese steht online zur Verfügung: www.dbu.de/doiLanding1412.html

Gemeinsam mit der Fachhochschule Münster war die VZ NRW an dem Forschungsprojekt **„Verringerung von Lebensmittelabfällen - Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW“** (2012) beteiligt und hat 351 Verbraucher/Innen online und 44 Verbraucher mündlich in Interviews zu den Gründen für das Wegwerfen von Lebensmitteln befragt. Die Ergebnisse sind in einem Forschungsbericht zusammengefasst, der im Internet zu finden ist:

www.fh-muenster.de/isun/downloads/Studie_Verringerung_von_Lebensmittelabfaellen.pdf

Im **BMBF-Forschungsvorhaben „KlimaAlltag“** (2010-2013) führte die VZ NRW einen Feldversuch mit 78 Haushalten über einen Zeitraum von einem halben Jahr durch. In den Wohnungen der Teilnehmer/innen wurden insgesamt sechs Beratungen zum klimafreundlichen Verhalten und Konsum durchgeführt. Eine der angebotenen Klimaschutz-Maßnahmen war die Verringerung der Lebensmittelabfälle in Haushalten. Die Ergebnisse sind online zu finden unter: www.klima-alltag.de Qualitätsstandards für erfolgreiche transdisziplinäre Forschung sind bislang kaum verbreitet. Im Rahmen des Projektes TransImpact wird im Frühjahr 2017 auch das Forschungsvorhaben KlimaAlltag analysiert, wie und mit welchen Methoden transdisziplinäres Forschen gesellschaftliche und wissenschaftliche Wirkungen erzielen kann.