

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.de
Frank Waskow, frank.waskow@verbraucherzentrale.nrw.de
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
www.verbraucherzentrale.nrw

Stand: Januar 2017

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 ca. 11 Mio. t. Lebensmittel weggeworfen. In dieser Summe ist die Landwirtschaft mit Pflanzenbau und Tierhaltung noch nicht enthalten. 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 und der Anteil verpackter, verarbeiteter Lebensmittel schätzungsweise ein Drittel ausmacht. Vor diesem Hintergrund veröffentlichte die VZ NRW ein erstes Positionspapier, das im Januar 2017 komplett überarbeitet und erweitert wurde: www.verbraucherzentrale.nrw/position-lebensmittelverluste

Vernetzung: Verbraucherpolitik und Initiativen

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 Forschungsergebnisse außenwirksam zu kommunizieren. Mittelpunkt der Forschungsarbeiten ist die Entstehung von Lebensmittelabfällen und ihre Vermeidung entlang der Wertschöpfungskette, von der Landwirtschaft, über die Lebensmittelverarbeitung und den Handel bis hin zu Gastronomiegewerbe, Gemeinschaftsverpflegung und privaten Haushalten. Das Netzwerk steht bei seinen Aktivitäten in Kontakt mit den verschiedenen Stakeholdern der Kette. Hierbei sollen vor allem die Ursachen für Lebensmittelabfall auf den einzelnen Stufen, die Wechselwirkungen zwischen den Stufen und mögliche Vermeidungsmaßnahmen untersucht werden.



Seit 2014 ist die VZ NRW 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 das Positionspapier 2014, 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 für Verbraucher/innen liefert unsere und der Flyer „Lebensmittel - zu wertvoll für den Müll“, der auch Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen enthält. Der Saisonkalender zeigt in einem übersichtlichen Jahresplan, welche einheimischen Obst- und Gemüsesorten in welchem Monat erhältlich sind. 2013 wurde eine 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

www.verbraucherzentrale.nrw/link1124988A.html



Ende des Jahres 2010 veröffentlichte die VZ NRW die erste Auflage des Ratgebers „Kreative Resteküche“. Lebensmittelreste lassen sich in der Küche nicht immer vermeiden - diese Reste zu verwerten ist ein wichtiger Beitrag zu Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Der Ratgeber liefert Ideen, wie man kleine und große Reste für neue Gerichte weiter verwenden kann. Im November 2012 erschien die 2. Auflage. Gemeinsam mit dem Auswertungs- und Informationsdienst in Bonn (AID) haben wir im September 2012 eine App für Tablets erstellt, die u.a. junge Menschen ansprechen soll. Sie liefert Rezepte für übrig gebliebene Lebensmittel. Der Rezepte-Finder ist kostenlos im [iTunes-Store](https://www.apple.com/itunes) und [Google play-Store](https://www.google.com/playstore) erhältlich.

MehrWert NRW

Im Rahmen des Projekts „*MehrWert NRW - Landesweite Initiative für nachhaltigeren Konsum durch eine klimafreundliche, ressourcenschonende Nutzung von Produkten und Dienstleistungen*“, gefördert durch Mittel des Landes NRW und der Europäischen Union (EFRE), werden u. a. in NRW-Kommunen und Quartieren soziale Innovationen und Verbraucheraktivitäten für klimafreundlichen und nachhaltigeren Konsum unterstützt, öffentlichkeitswirksame Aktionen umgesetzt und außerschulische Bildungsangebote durchgeführt. Zu den wichtigsten Zielen des Vorhabens gehört die Einsparung von CO₂ durch die entsprechenden Projektmaßnahmen. Themenschwerpunkte sind ressourcenschonender Konsum, individuelles Mobilitätsverhalten, klimafreundliche Ernährung und Lebensmittel und die Wertschätzung von Lebensmitteln. Beispielsweise laufen derzeit zwei Wettbewerbe mit Studenten an der Folkwang Universität Essen und der Hochschule Wuppertal unter dem Motto „Lebensmittel sind mehr wert“. Ziel ist es, Studierende anzuregen, Kommunikationskonzepte und Designprodukte zu entwickeln, die den Wert von Lebensmitteln stärker ins öffentliche und private Bewusstsein rücken. Mit einfachen Handlungsanregungen und nützlichen Designprodukten sollen Verbraucherinnen und Verbraucher in ihrem Alltag unterstützt werden, weniger Lebensmittel zu verschwenden und einen Mehrwert daraus zu ziehen.

www.verbraucherzentrale.nrw/mehrwert

Studentische Wettbewerbe

ecosign In Kooperation mit der ecosign - Akademie für nachhaltiges Design in Köln führte die VZ NRW studentische Wettbewerbe durch. Das Semesterprojekt „Verzehnte 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 durch Minister Rempel 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

Ernährungsbildung in Schulen

Für die Verantwortlichen in der Kita- und Schulverpflegung bietet die Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung NRW ein umfangreiches (Fort)Bildungsprogramm für Schulakteure 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.schulverpflegung.vz-nrw.de



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 Lebensmittel, 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.verbraucherzentrale.nrw/wertschaetzung

www.verbraucherzentrale.nrw/lebensmittelverschwendung-schule



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/die-stationen-der-ess-kult-tour-6



Anfang des Jahres 2014 wurde das Kartenspiel „Duell der Sterneköche“ für Kinder zur Wertschätzung von Lebensmittel fertig gestellt, das sowohl in Grundschulen als auch bei Aktionstagen in den Kommunen und den Beratungsstellen eingesetzt werden kann. Ende 2015 wurde 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/werkstatt-l--lebensmittelverschwendung--unterrichtseinheit-sek-ii-

Rest(e)los genießen - Feste feiern ohne Reste: Party-Büfets und Weihnachtsessen sind ein üppiges Vergnügen. Wenn Gastgeber sich mit besonderen Gerichten und einer reichen Auswahl übertreffen, bleiben Reste nicht aus. Häufig enden diese dann als Lebensmittelabfälle. Mit der Aktion "Rest(e)los genießen" lieferte die Umweltberatung ein "Rezeptbuch" für resteloses Feier-Vergnügen. Serviert wurde damit nicht nur resteloser Genuss, sondern auch ein Plus für Umwelt und Klima. Denn Energie und Ressourcen, die zur Herstellung der Mittel zum Leben notwendig sind, landen mit den Resten in der Tonne: Pro Person und Jahr etwa 80 Kilo Lebensmittel. Zur Europäischen Woche zur Abfallvermeidung im November 2015 wurde diese Aktion erstmals durchgeführt und bietet sich jeweils zur Vorweihnachtszeit, aber auch für die Grillsaison bei Feste und Feiern.

Angewandte Forschung und Befragungen

Aktuell ist die VZ NRW am BMBF-Forschungsvorhaben ReFoWas (2015-2018) beteiligt. In unserem Forschungsmodul geht es um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Schulverpflegung und sieht die Messung und Analyse von Abfällen, die Identifizierung von Hemmnissen und Treibern einer abfallarmen Schulverpflegung sowie die Entwicklung und Wirkungsmessung von Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle im Küchen- und Ausgabebereich sowie von Bildungsaktionen vor. Das Projekt wird mit dem Thünen-Institut, Max-Rubner-Institut und Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft an der Universität Stuttgart durchgeführt: www.refowas.de

2015 / 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 & corporate sustainability erstellt. Online verfügbar: www.verbraucherzentrale.nrw/studie-save

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“ im November 2014 durchgeführt: www.verbraucherzentrale.nrw/lebensmitteltagung

Gemeinsam mit der Fachhochschule Münster war die VZ NRW an dem Forschungsprojekt „Verringerung von Lebensmittelabfällen - Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW“ (2011/2012) 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.

Mit einer Befragung Anfang 2012 wollten wir herausfinden, wie Jugendliche über die Verschwendung von Lebensmitteln denken. Über 300 Personen haben sich beteiligt. Ein Blick auf die Ergebnisse zeigt: das Thema scheint wichtig und alltagsrelevant zu sein. Die Ergebnisse finden sich hier: www.checked4you.de/lebensmittelverschwendung.