



Fortbildungen

Studien

Methoden

Globale Zusammenhänge

Lokale Auswirkungen

Literatur

Vorratskammer

Materialien & Hintergrundinformationen zum Thema
Globale Lebensmittelvernichtung für die Bildungsarbeit

 **foodsharing**
kademie

Wir klammern Bildung nicht aus.

Inhalt

Wo findest du das, was du wissen willst?!

1	Einleitung
2	Problemdarstellung
4	Zeittafel
11		Methoden
22		Studien
31		Fortbildungen
36		Literatur
42	Referenzen
43	Impressum

Einleitung

foodsharing will mehr als Lebensmittel retten - warum, weshalb, wieso?!

Liebe Essensretter*innen in der Bildungsarbeit,

seit sechs Jahren besteht nun die foodsharing-Bewegung gegen Lebensmittelvernichtung, sechs Jahre in denen wir tausende Tonnen überproduziertes Essen vor der Tonne bewahrt haben. Von Anfang an war klar, dass aktives Essensretten nicht nur auf persönlicher Ebene eine moralisch sinnvolle Aktion ist: In hohem Maße berührt es politische und kulturelle Dimensionen des Konsumverhaltens und unserer ökologischen und sozialen Verantwortung in der Einen Welt. Der Kampf gegen Verlust und Verschwendung ist kein Hobby ausgeflippter Ökofreaks, sondern ein wichtiger Beitrag

zum Schutz der global ausgebeuteten Ressourcen und damit zum Überleben von Natur und Menschheit allgemein.

Wenn weltweit ein Drittel aller „für das Leben produzierten Mittel“ gar nicht erst bei den Menschen ankommen, vorher vergammeln, aussortiert werden, im Müll landen und im besten Fall noch zu Biogas werden, ist das eine unglaubliche Vergeudung von dafür erforderlichem Wasser, Energie, Land und Arbeitskraft. Monokulturen, deren Ertrag für den Export bestimmt sind, belegen riesige Landflächen in Entwicklungsländern. Sie sind über Jahrzehnte von internationalen Agrar-

konzernen gepachtet oder wurden einfach in Besitz genommen. Das nach Europa geflogene Obst und Gemüse landet bei uns zu einem großen Teil in der Tonne. Die Rechnung dafür bezahlen – neben den Verbrauchenden bei uns – insbesondere arme und hungernde Menschen im Globalen Süden, denen diese Ressourcen und Waren entzogen werden. Obendrein zerstören Billigimporte unseres Wohlstandsmülls ihre heimischen Märkte.

Diese 'Vorratskammer' der foodsharing-Akademie ist gefüllt mit Informationen und Materialien rund um das Thema Lebensmittel. Sie will dabei helfen, globale Zusammenhänge zu verstehen und einzuordnen und gleichzeitig praxisorientierte Methoden und Ansätze aufzeigen, wie das Thema Lebensmittelvernichtung in der schulischen und außerschulischen Bildung im Sinne des globalen Lernens sinnvoll vermittelt werden kann. Neben der Vorstellung ausgewählter Methoden und relevanter wissenschaftlicher Studien haben wir auch eine weiterführende Literaturliste und eine Zeit-tafel der letzten acht Jahre zur politischen Auseinandersetzung um die Lebensmittelverschwendung in Deutschland beige-packt. Denn Essensretten ist hoch politisch und hat eine beispielhafte Geschichte: die sollte man auf jeden Fall kennen!

Wir wünschen Euch viele spannende und informative Momente bei der Lektüre dieses Readers und insbesondere bei der Vermittlung des hier aufgezeigten Wissens sowie der Umsetzung der vorgestellten Methoden.

Eure Clara, Thore und Stefan



Problemdarstellung

Was ist hier eigentlich das Problem?

Lebensmittelvernichtung ist ein Problem globalen Ausmaßes: Weltweit wird rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel weggeworfen (Gustavsson, 2011).

Alleine in Deutschland landen jährlich min. 18 Mio. Tonnen Lebensmittel im Müll, 10 Mio. wären absolut vermeidbar (Noleppa u. Carlsburg, 2015), in der europäischen Union sind es 89 Mio. Tonnen (EU-Parlament, 2012).

Lebensmittelvernichtung ist ein ökologisches Desaster: Für Nahrungsmittel, die wir wegwerfen, ist eine Wassermenge aufgewendet worden, die doppelt so hoch ist wie diejenige, die wir zum Waschen und Trinken verbrauchen. Der Lebensmittel Müll trägt mehr zum Klimawandel bei, als der Verkehr. Eine weltweite Halbierung der Verschwendung würde ebenso viele Klimagase sparen, wie wenn jedes zweite Auto stillgelegt würde (Kreutzberger u. Thurn, 2011).

Doch die Verschwendung ist nicht nur ein gravierendes Umweltproblem: Die Tatsache, dass weltweit 1,3 Milliarden Tonnen verzehrbare Lebensmittel entsorgt werden (Gustavsson, 2011), während 2 Milliarden Menschen unter chronischem und verstecktem Hunger leiden, und dadurch unter- oder mangelernährt sind (Welthungerhilfe), zeigt allzu deutlich die Missstände auf. Mit der Hälfte der Verschwendung in Europa, den USA und Kanada, könnten rechnerisch alle Hungernden

Was landet in deutschen Haushalten im Müll?

Rund 65 Prozent der Abfälle sind völlig oder teilweise vermeidbar.

Obwohl der Anteil verschwendeter Fleisch- und Milchprodukte im Vergleich zu anderen Produktgruppen geringer ist, hätte deren Vermeidung, aufgrund der ressourcenintensiven Produktion den größten Effekt.



Wer ist an den Lebensmittelabfällen beteiligt?

2008 gingen in Deutschland pro Kopf **208 kg Lebensmittel** verloren – vor und nach dem Kauf (UBA, UFOPLAN VORHABEN 2015)

Vor dem Kauf:

Bevor Lebensmittel in den Handel kommen sind pro Konsument schon 108 kg in der Produktionskette verloren gegangen.

» **Lebensmittelverlust**



Nach dem Kauf:

Noch mal 100 kg Lebensmittel gehen pro Konsument nach dem Kauf verloren – egal ob Inner- oder Außer-Haus konsumiert wird.

» **Lebensmittelverschwendung**

Global wird rund **ein Drittel** der Lebensmittel verschwendet.



Problemdarstellung

Was ist hier eigentlich das Problem?

auf der Welt dreimal satt werden. Ein weiteres Beispiel: Tropische Früchte, die bei uns massenhaft im Müll landen, haben eine Reise um die halbe Erde hinter sich. Ihr Anbau in Monokulturen belegt Landflächen und raubt Ressourcen, die der Bevölkerung dort nicht mehr zur Verfügung stehen.

Eine wesentliche Ursache für die Verschwendung ist der niedrige Preis und die fehlende Wertschätzung der

Nahrungsmittel in unserer durch Massenproduktion geprägten Konsumgesellschaft. Verluste entlang der Wertschöpfungskette fallen ökonomisch kaum ins Gewicht und sind bereits eingepreist.

Gründe für Verschwendung im Handel sind oft rein ästhetisch: So wird Obst und Gemüse mit Druckstellen oder Verfärbungen direkt aussortiert, obwohl es noch bedenkenlos verzehrbar wäre. Sind die Früchte krumm gewachsen und entsprechen nicht den Größenvor-

stellungen des Handels oder der Verbrauchenden, werden sie gar nicht erst angenommen.

„Zu verbrauchen bis ...“

Hingegen gilt das **Verbrauchsdatum** für leicht verderbliche Lebensmittel. Die Lagerungsempfehlungen sollten eingehalten werden und die Produkte nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verwendet werden.

„Mindestens haltbar bis ...“

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) dient als Orientierungshilfe und ist kein Wegwerfdatum. Die Produkte sind meist auch nach dem Ablauf des MHD noch uneingeschränkt genießbar. Prüfen Sie die Lebensmittel mit allen Sinnen!



230.000

Jährlich werden in Deutschlands privaten Haushalten ca. 230.000 Rinder in Form von Wurst- und Fleischwaren in den Müll geworfen. (HEINRICH-BÖLL-STIFTUNG, FLEISCHATLAS 2014)

Lebensmittelverschwendung in Deutschland ist:

TEUER

- 235 Euro pro Person/Jahr landen im Müll (WASKOW, 2018)

UMWELT- UND KLIMASCHÄDLICH

- Rund 216 Mio. m³ Wasser werden jährlich verschwendet (GRIZETTI ET AL, 2013)
- 1/3 der landwirtschaftlichen Fläche wird unnötig genutzt (GRIZETTI ET AL, 2013)
- 38 Mio. t Treibhausgase entstehen (NOLEPPA & CARTSBERG 2015)
- 400 kt Stickstoff pro Jahr gehen in Europa direkt über Lebensmittelabfälle verloren (GRIZETTI ET AL, 2013)



In Einkaufswagen gefüllt reichen die jährlichen Lebensmittelabfälle in Deutschland vier Mal um den Äquator.



Durchschnittlich werden in Deutschland pro Person jährlich 82 kg Lebensmittel in den Müll geworfen. (KRANERT ET AL. 2012)

Zeittafel

Was hat sich bewegt - in der Politik und bei foodsharing?!

Das Thema Lebensmittelvernichtung bewegt Politik und Gesellschaft in Deutschland seit mehreren Jahren. Bekannt wurde der Skandal durch die journalistische Arbeit der späteren foodsharing-Gründer Valentin Thurn und Stefan Kreuzberger in den Jahren 2010 und 2011. Seitdem hat sich Einiges bewegt, aber immer noch viel zu wenig, um das Problem nachhaltig in den Griff zu bekommen. Wir dokumentieren hier die wesentlichen Ereignisse der letzten Jahre in einer Zeittafel. Sie erhebt aber keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit:



2010

Lebensmittelverschwendung gerät in die öffentliche Diskussion in Deutschland: Thurns ARD-Fernsehdocumentation „Frisch auf den Müll“ wird ausgestrahlt. Einige Umweltverbände und erste Politiker greifen das Thema auf. Da zu diesem Zeitpunkt offiziell noch keine belastbaren Daten vorliegen, kündigt das Bundeslandwirtschaftsministerium wenige Wochen nach der Ausstrahlung an, eine wissenschaftliche Studie in Auftrag zu geben, die dieser Frage nachgehen soll.

Mitstreiter*innen im Juni den foodsharing e.V. und starten im Sommer eine Crowdfunding-Kampagne zur Finanzierung einer freien Tauschplattform für Lebensmittel im Internet. Am 12.12. wird die Plattform in zwei großen Pressekonferenzen in Köln und Berlin der Öffentlichkeit vorgestellt und geht online.

Politik:

Im März legt die damalige Agrarministerin Ilse Aigner eine von der Uni Stuttgart durchgeführte „nationale Wegwerfstudie“ vor, die von 11 Mio. Tonnen Lebensmittelmüll spricht und in der die Verbraucher mit 61 Prozent als Hauptverursacher genannt werden, aber ohne die Landwirtschaft zu berücksichtigen.

Das Ministerium (BMEL) startet daraufhin die ausschließlich an Verbraucher gerichtete Kampagne „Zu gut für die Tonne“. Die Ministerin verkündet das ambitionierte Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis zum Jahr 2020 (!) halbieren zu wollen.

Ende April findet eine Expertenanhörung u.a. mit Thurn und Kreuzberger zur Lebensmittelverschwendung im Bundestagsausschuss für Ernährung und Landwirtschaft statt. Auf der wenige Tage später stattfindenden Agrarministerkonferenz fordern die Minister der Länder das BMEL auf, bis zum Herbst des Jahres eine Strategie vorzulegen, die die „gesamte Versorgungskette – vom Anbau über die Verarbeitung und den Handel bis [...] zum Verbraucher – umfasst, damit das Ziel der Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2020 erreicht werden kann.“ Dem kommt das BMEL aber nicht nach.

Im Oktober nimmt der Bundestag den interfraktionellen Antrag „Lebensmittelverluste reduzieren“ von CDU/CSU, SPD, FDP und den Grünen an.

2011

Im Frühjahr 2011 stellt Thurn den mehrfach ausgezeichneten Kino-Dokumentarfilm „Taste the Waste“ auf der Berlinale vor, im Spätsommer kommt er in die Kinos. Im September erscheint das dazugehörige Buch „Die Essensvernichter“ von Kreuzberger und Thurn.

Politik:

Im Oktober fordert die SPD die Bundesregierung auf, eine Strategie gegen Lebensmittelverschwendung zu entwickeln und macht dazu verschiedene Vorschläge. Der Antrag wird an die zuständigen Ausschüsse verwiesen.

2012

foodsharing:

In Berlin wird im März die erste Kooperation der Lebensmittelretter*innen geschlossen: Der Essensretter Raphael Fellmer und Georg Kaiser (Bio Company) besiegeln die erste Zusammenarbeit für weniger Verschwendung im Handel.

In Köln gründen Thurn, Kreuzberger und weitere

Zeittafel

Was hat sich bewegt - in der Politik und bei foodsharing?!

2013

foodsharing und lebensmittelretten:

Die Tauschplattform foodsharing.de erreicht bereits zigtausende Nutzer*innen. In Berlin, Hamburg, Köln, München und mehreren weiteren deutschen Städten retten immer mehr foodsaver*innen täglich Essen vor der Tonne. Die Zahl der ehrenamtlich Aktiven geht bereits in die Tausende. Ein Orga-Team koordiniert über die im August ehrenamtlich programmierte Seite lebensmittelretten.de die regelmäßigen Abholungen bei Betrieben. In Österreich und der Schweiz bilden sich befreundete Strukturen.

Politik:

Das BMEL stellt den ausstehenden Landwirtschafts-Bericht vor, der exemplarisch Nachernteverluste darstellt. Vorernteverluste, wie das Unterpflügen wg. Qualitätsmangel werden nicht berücksichtigt. Auch rückt das Ministerium vom bislang erklärten Ziel der Halbierung bis 2020 ab und redet nun von 2030, analog zum Ziel der EU.

Die Verbraucherschutzministerkonferenz der Länder bittet die Kultusministerkonferenz den Punkt „Wertschätzung von Lebensmitteln / Vermeidung von Lebensmittelverschwendung“ zu den Empfehlungen zur „Verbraucherbildung an Schulen“ hinzuzufügen. Diese beschließt das im September.

2014

foodsharing und lebensmittelretten:

Die Zahl der Foodsharer*innen geht im Frühjahr in die Zehntausende. Der 500. Betrieb setzt sich über lebensmittelretten.de gegen die Verschwendung ein

und über 4.000 Foodsaver bewahren über eine halbe Million Kilogramm Lebensmittel vor der Vernichtung. Zum zweijährigen Geburtstag der Plattform foodsharing.de am 12.12. werden tonnenweise gerettete Nahrungsmittel zur Domplatte in Köln gebracht und zum Schriftzug „foodsharing“ und „Stop Food Waste“ ausgelegt. Dies ist auch der Startpunkt für die Fusion der zwei Plattformen foodsharing.de und lebensmittelretten.de, die nun unter dem Namen foodsharing agieren.

Zu diesem Zeitpunkt sind über 60.000 foodsharing-Nutzer*innen in Deutschland, Österreich und der Schweiz angemeldet, und rund 9.000 Foodsaver über lebensmittelretten.de vernetzt.

Thurn und Kreuzberger initiieren das Bündnis „Genießt uns – Initiative gegen die Verschwendung von Lebensmitteln entlang der gesamten Wertschöpfungskette“ mit foodsharing, dem WWF, der Welthungerhilfe, der Verbraucherzentrale NRW, Bundesverband Deutsche Tafel, der FH Münster und United against Waste.

Politik:

Das Bundesjustizministerium sieht keine Strafbarkeit gegeben, wenn weggeworfene Lebensmittel aus zugänglichen Müllcontainern genommen werden, solange sich nicht Zugang zu Containern verschafft wird, zu denen der Zugang nicht ohne weiteres möglich ist. Der neue Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt bemängelt in einer Rede die Wegwerfmentalität und tut kund, gemeinsam mit der Wirtschaft gegen die Lebensmittelverschwendung vorzugehen, macht allerdings keine konkreten Vorschläge. Eine nationale Strategie könne erst dann entwickelt werden, wenn ausreichend Datengrundlage zur Verfügung stehe.

Auf die kleinen Anfragen der Grünen und der Linken an die Bundesregierung im Herbst zum Stand der Maßnahmen zur Beendigung der Lebensmittelverschwendung, antwortet das BMEL, dass es den Hauptanteil weiterhin bei den Privathaushalten sehe und verweist auf „Zu gut für die Tonne“ sowie die verstärkte Behandlung in Schulen.



2015

foodsharing:

Im Januar schließen foodsharing e.V. und der Bundesverband Deutsche Tafel e.V. eine Kooperationsvereinbarung ab, die sich aus dem gemeinsamen Ziel der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und aus der gegenseitigen sinnvollen Ergänzung der Arbeitsweise ergibt.

Im Juli veranstaltet das Bündnis „Genießt uns!“ einen großen Essensretterbrunch in Berlin mit 2.500 Teilnehmer*innen. Das (vierte) internationale Food-

Zeittafel

Was hat sich bewegt - in der Politik und bei foodsharing?!

sharing-Treffen findet zusammen mit dem ersten Foodsharing-Festival in Berlin statt. Im Oktober werden in der Kölner Messe die Gewinner des „Genießt uns! - Unternehmenswettbewerbs“ ausgezeichnet. Foodsharing ruft zusammen mit Aktion Agrar die Kampagne „Leere Tonne“ ins Leben.

Politik:

Im Juni finden gemeinsame Beratungen zu Anträgen von CDU/CSU und SPD sowie der Linken und der Grünen im Bundestag statt. Der Antrag der Regierungskoalition enthält wenig Neues. Die Anträge der Grünen und der Linken gehen mit konkreten Forderungen deutlich darüber hinaus, werden aber abgelehnt.

Das BMEL gibt in diesem Monat einen an Kommunen gerichteten Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen heraus und der WWF veröffentlicht seine Studie „Das große Wegschmeißen“, welche von 18 Mio. Tonnen spricht und nach der Verbrauchende nur zu rund 39 Prozent für den Wegwerfeskandal verantwortlich sind. Im August gibt das BMEL das „Zu gut für die Tonne“-Schulmaterial für Primar- und Sekundarstufe heraus. Neben der direkten Ansprache der Privathaushalte will das BMEL nun auch alle übrigen Akteure entlang der Wertschöpfungskette einbeziehen und dort wichtige Entwicklungen anstoßen.

Die UN-Mitgliedsstaaten verabschieden Ende September die Sustainable Development Goals (SDGs). SDG 12.3 fordert bis 2030 die „Halbierung der (weltweiten) Pro-Kopf-Lebensmittelabfälle auf der Handels- und Verbraucherstufe sowie die Reduzierung der Lebensmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferkette einschließlich der Nachernteverluste“.



2016

foodsharing:

Im April bekommt der foodsharing e.V. den „Zu-gut-für-die-Tonne-Bundespreis“ des BMEL verliehen und damit eine klare Vorreiterrolle im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung attestiert. Die Plattform wird mit dem Green-Tec Award geehrt und die foodsharing-Idee vom Hochbegabtenverband als Sieger in der Kategorie „Intelligenz zum Wohle der Allgemeinheit nutzen“ gewürdigt.

Zum vierjährigen Geburtstag von foodsharing im Dezember verschmelzen das bisherige Orgateam und der Vereinsvorstand zum gleichberechtigten gemeinsamen Vorstandsteam. Die Kampagne „Leere Tonne“ fordert einen gesetzlichen Wegwerfstopp für Supermärkte, ähnlich wie bereits in Wallonien und Frankreich verabschiedet.

Politik:

Minister Schmidt erteilt eine klare Absage zum Wegwerfstopp für Supermärkte: „Für Deutschland wird es ein solches Gesetz nicht geben“, betont er. Er setze auf eine Selbstverpflichtung des Handels. Man arbeite darüber hinaus weiter daran, entsprechende Mess- und Erhebungsverfahren zu etablieren. Weiterhin werden aber immer noch die zu niedrig geschätzten, irreführenden Zahlen aus der Studie von 2012 kommuniziert. Schmidt will nun aber das MHD überprüfen, bei dauerhaltbaren Produkten darauf verzichten und eine ergänzende Kennzeichnung einführen – beispielsweise ein echtes Verbrauchsverfallsdatum. Der Vorschlag verschwindet aber nach ein paar Monaten klanglos wieder aus der politischen Diskussion. Im November kritisiert der Bundesrechnungshof „Zu gut für die Tonne“ als unzureichend vorbereitet. Das BMEL habe nicht nachweisen können, dass die langjährige Kampagne tatsächlich zu einer Verminderung der Lebensmittelabfälle geführt hat.

2017

foodsharing:

Angesichts der stetig wachsenden Community von foodsaver*innen in immer mehr Orten in Deutschland empfiehlt der Verein ein Konzept der Dezentralisierung und Demokratisierung hin zu eigenständig agierenden Bezirken. In Form von eingetragenen oder nicht eingetragenen Vereinen soll die Arbeit lokal transparenter und effektiver organisiert werden. Richtschnur für alle Aktive stellen dabei die foodsharing-Grundsätze und das Wiki dar. Die Kommunikation untereinander erfolgt über neue Internetforen für Botschafter*innen, Landes-

Zeittafel

Was hat sich bewegt - in der Politik und bei foodsharing?!

foren und zahlreiche Arbeitsgruppen.

Anlässlich des fünfjährigen Bestehens von foodsharing veröffentlicht der Verein unter dem Motto „Aufwachen statt Aussitzen!“ ein Forderungspapier an die Bundesregierung mit fünf Kernforderungen zur nationalen Strategie, einer Erfassungs- und Dokumentationspflicht, verbindlichen branchenspezifischen Zielen, der Rechtssicherheit von Lebensmittelretter*innen und nach Überarbeitung des Mindesthaltbarkeitsdatums.

Zusammen mit der Deutschen Umwelthilfe findet dazu in Berlin eine Aktion („Mauer der Verschwendung“) in einem Einkaufscenter statt und es erscheint eine gemeinsame Presseerklärung. Das diesjährige food-sharing-Festival findet wieder in der alten Malzfabrik in Berlin statt.

Politik:

Minister Schmidt gibt die Gründung des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) bekannt, welches unter anderem „bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen unterstützen“ soll.

Der Bundesrat beantragt eine gesetzliche Initiative zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung zu erarbeiten mit klarem Primat der Weiterverwendung, Vermeidung und stofflichen Verwertung von Lebensmittelabfällen. Er hält den Aufbau einer ressortübergreifenden Koordinierungsplattform und eines deutschlandweiten Forschungsnetzes im Bereich Wertschätzung von Lebensmitteln für unerlässlich und bittet die Bundesregierung, ein solches endlich aufzubauen. Der Wirtschaftsausschuss bemerkt dazu, zwar am UN-Ziel der Halbierung festhalten zu wollen, aber es dürfe „angesichts der bereits hohen Vorleistungen Deutschlands eine weitere Reduzierung um 50% in Deutschland

kaum realisierbar sein“.

Eine neue Internetplattform von Bund und Ländern mit dem Namen „lebensmittelwertschaetzen.de“ geht online, die auf einem Badge wirbt: „-50% Lebensmittelabfälle bis 2030“.

2018

foodsharing:

Der Umstrukturierungsprozess hin zu eigenständig arbeitenden Bezirksvereinen gestaltet sich schleppend. Durch rechtliche Grauzonen bedingt, bestehen noch viele Unklarheiten in Fragen der Haftung, Fairteiler, Gemeinnützigkeit und Vereinsrecht. Auch der gemeinnützige Status des foodsharing e.V. wird vom zuständigen Kölner Finanzamt in Frage gestellt. Nach Absprache mit der Finanzbehörde wird durch eine Änderung der Satzung mit Aufnahme des Punktes „Förderung des Umweltschutzes“ dem entsprochen.

Foodsharing gewinnt die deutsche Vorentscheidung zum internationalen World Summit Award sowie den Preis des deutschen Nachhaltigkeitsnetzes RENN-West. Das foodsharing-Festival findet Ende September erneut in der alten Malzfabrik in Berlin statt.

Politik:

Auf der neuen Internetseite lebensmittelwertschaetzen.de wird nach wie vor die Fehlinformation verbreitet, dass jährlich nur 11 Mio. Tonnen Lebensmittelabfall entstehe und der Verbraucher zu 61% verantwortlich sei. Allerdings wird jetzt eingestanden, dass die Verluste der Landwirtschaft dabei nicht berücksichtigt wurden. Die neue Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner (CDU) betont erneut, dass die Bundesregierung „alle

nationalen Aktivitäten zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und Lebensmittelverlusten in einer nationalen Strategie“ bündeln wolle. Sie kündigt in ihrer 100 Tage-Bilanz eine Weiterführung der Forschung an intelligenten Verpackungen sowie eine Aktualisierung der Initiative „Zu gut für die Tonne!“ und „Weiterentwicklung zur Dachmarke der Nationalen Strategie“ an. Ein im Herbst vorgestelltes erstes Eckpunktepapier kündigt für Februar 2019 fünf sektorspezifische Dialogplattformen auf freiwilliger Basis an, die sich ihre Ziele selbst setzen und auch ihre Messmethoden selbst festlegen können.



Zeittafel

Was hat sich bewegt - in der Politik und bei foodsharing?!

2019

foodsharing:

In diesem Jahr bewegt sich viel nach vorne. Die Zahl der registrierten foodsharer*innen steigt auf 290.000. Über 65.000 aktive Foodsaver engagieren sich ehrenamtlich für eine Welt ohne Lebensmittelverschwendung und retten gutes Essen in nun knapp 6.000 Betrieben. Die lokalen Vereinsneugründungen entwickeln sich hingegen nur langsam: Bislang sind es erst 12 Bezirksvereine. Die Finanzbehörden erkennen unsere Tätigkeit nun definitiv als gemeinnützig zur Förderung des Umweltschutzes an.

Die in den letzten anderthalb Jahren begonnene Aktions-Zusammenarbeit mit der Deutschen Umwelthilfe (DUH) baut sich weiter aus. Noch im Dezember

2018 veröffentlichen wir einen gemeinsamen Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung, in dem wir unsere politischen Forderungen zusammenfassen. Ende Februar kritisieren wir in einer Pressemitteilung beider Organisationen die unzureichende Strategie von Ernährungsministerin Klöckner und starten gemeinsam in der Fastenzeit vor Ostern die Aktion „Verschwendungsfasten“, an der sich mehrere tausend Menschen aktiv beteiligen. Bis Mitte Oktober unterzeichnen 60.000 Menschen die Petition „Verschwendungsfasten 2019: Kein Essen in den Müll!“ an die Ministerin.

Auf Verbandsebene wird foodsharing nun öfters wahrgenommen und zum Gespräch und Austausch eingeladen. Im März führen wir ein Gespräch mit dem Umweltministerium in NRW zu Fragen der Rechtssicherheit

für Foodsaver. Beim Bundestafeltreffen im Juni sind wir mit einem gut besuchten Infostand vertreten. Auch führen wir Sondierungsgespräche mit dem Lebensmittelverband Deutschland, der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Dem voraus geht eine spannende Podiumsdiskussion auf unserem fünften foodsharing-Festival in Berlin, Mitte August, zu dem wieder hunderte aktive Foodsaver kommen.

Auch die Kooperation mit großen Betriebsketten baut sich weiter aus. Im Februar treffen wir Aldi Nord und Süd. Mit REWE bahnt sich, neben den Penny-Märkten, ebenfalls eine Kooperation an.

Unter dem Motto „Wir klammern Bildung nicht aus“ geht das Projekt „foodsharing-Akademie“ an den Start. Engagement Global erkennt den foodsharing-Verein als Träger der entwicklungspolitischen Bildungsarbeit an. Nach dem ersten sehr erfolgreichen Wochenendseminar Anfang Dezember 2018 zum Thema globale Lebensmittelverluste folgt ein zweites Seminar zum Thema Klimaauswirkungen der Verschwendung im November 2019.

Auf Initiative von foodsharing gründet sich das „Bündnis Lebensmittelrettung“ zusammen mit SIRPLUS, To Good To Go und Restlos glücklich. In einem Brief an die Politik formuliert das Bündnis klare Forderungen für einen effektiven Lösungsansatz gegen die Lebensmittelverschwendung, denen sich über 30 Organisationen und Initiativen anschließen. Mitte Oktober fordert die DUH und das neue Bündnis zum Welternährungstag ein Ende der Lebensmittelverschwendung, ein überarbeitetes Mindesthaltbarkeitsdatum und einen Wegwerfstopp für Supermärkte (#notmyMHD).



Zeittafel

Was hat sich bewegt - in der Politik und bei foodsharing?!

Politik:

Das Bundeskabinett verabschiedet die am 20. Februar von Bundesernährungsministerin Klöckner vorgelegte „Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“. Ziel ist es, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung in Deutschland pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Lebensmittelabfälle einschließlich der Nachernteverluste zu verringern. Gleichzeitig startet das Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung unter Leitung des WWF mit einer Auftaktveranstaltung und nimmt als erstes Gremium seine Arbeit auf. Am 06. November veranstaltet das Ministerium erstmalig das übergreifende „Nationale Dialogforum“. Foodsharing ist als ein Vertreter der NGO-Seite dazu eingeladen.

Auf parlamentarischer Ebene lehnt der Bundesrat im Oktober einen Vorstoß zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ab, weil die erforderliche Mehrheit von 35 Stimmen nicht erreicht wird. Der Entschließungsantrag von Bremen, Hamburg und Thüringen sollte den Handel gesetzlich verpflichten, Lebensmittel an gemeinnützige Organisationen zu spenden, statt sie wegzuerwerfen, wie dies in Frankreich seit 2016 bereits Pflicht ist. Der saarländische Umweltminister Reinhold Jost (SPD) spricht sich darüber hinaus dafür aus „Containern“ zu legalisieren. Zudem fordert er die Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums. Im April stellt die Bundestagsfraktion der Linken den Antrag „Containern von Lebensmitteln entkriminalisieren“ im Bundestag, der aber nicht behandelt wird. Hintergrund war die Entscheidung des Amtsgerichts Fürstfeldbruck Ende Januar gegen zwei Studentinnen, die weggeworfene Lebensmittel aus einem versperrten

Müllcontainer von Edeka gerettet hatten. Sie werden wegen Diebstahls verurteilt, verwarnt und eine Geldstrafe von jeweils 225 Euro festgesetzt. Die Studentinnen wollen dieses Urteil jedoch nicht hinnehmen und gehen in Revision. Diese verwirft der 6. Strafsenat des Bayerischen Obersten Landesgerichts jedoch Anfang Oktober. Die Frauen prüfen jetzt eine Verfassungsklage. Ende August stellen die Linken im Bundestag eine Kleine Anfrage zur „Umsetzung und Reichweite der Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung der Bundesregierung“. Am weitesten auf unser Forderungspapier geht die Fraktion der Grünen ein. Sie stellen in der zweiten Oktoberhälfte einen Antrag im Bundestag „Lebensmittelverschwendung stoppen“. Hierin fordern sie die Straffreiheit fürs Containern, den Wegwerfstop für Supermärkte, die Mehrwertsteuerbefreiung für Lebensmittelspenden, die Abschaffung des MHD für langlebige Lebensmittel wie Reis und Nudeln und greifen unsere Forderungen nach Transparenzpflicht und konkreten und verbindlichen Reduktionszielen für alle Stufen der Wertschöpfungskette sowie Sanktionen bei Nichteinhaltung auf. Sie rufen die Regierung wörtlich dazu auf, Foodsharing-Organisationen bei Bedarf durch Förderprogramme bzw. institutionelle Förderung zu unterstützen, um Logistik und regionale Verteilung auszubauen und zu koordinieren.

Und noch eine Meldung ist sehr positiv: Laut Gutachten der wissenschaftlichen Beiräte für Ernährungs-, Agrar- und Waldpolitik des BMEL könnten bei einer 50-prozentigen Reduzierung der Lebensmittelabfälle, sechs Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente an Treibhausgas-Emissionen in Deutschland eingespart werden. Wer die Lebensmittelverschwendung reduziert, der betreibt aktiven Ressourcen- und Klimaschutz!

Europa:

Das europaweite „REFRESH-Project“ läuft nach vier Jahren im Juni des Jahres erfolgreich aus. Foodsharing war dabei als ein Partner im deutschen Bereich vertreten. Es wurden innovative Ansätze zur Vermeidung und Verwertung von Lebensmittelabfällen entlang der Versorgungskette untersucht. Es kooperierten 26 Partner aus 12 europäischen Ländern und China, um gemeinsam auf das Ziel 12.3 (Halbierung der Verschwendung) der nachhaltigen Entwicklungsziele der UN hinzuwirken. In Italien soll es nun eine Abfallsteuer für den Einzelhandel wirtschaftlicher machen, Lebensmittel zu spenden, anstatt sie wegzuerwerfen. Italien hat zudem als einziges europäisches Land das „Good Samarita Law“ eingeführt, welches die Lebensmittelretter und -spender vor rechtlichen Folgen schützt. Eine Million Tonnen Lebensmittel sollen so pro Jahr gerettet werden. Ähnlich wie bereits in Frankreich und Wallonien müssen nun auch in Tschechien Lebensmittel, bei denen das MHD fast erreicht ist, an Hilfsorganisationen abgegeben werden. Bei Zuwiderhandlungen drohen hier Strafen bis zu 390.000 Euro. In Frankreich sind es hingegen nur Strafen bis zu 3.750 Euro pro Verstoß.



© highwaystarz - stock.adobe.com



Methoden



Studien



Fortbildungen



Literatur



Um dich in deiner Bildungsarbeit zu unterstützen, wird in dem folgenden Abschnitt ein Mix aus einzelnen Methoden (gegliedert in: Workshops, Spiele und Filme) und Methodensammlungen (umfassen mehrere Methoden) zu den folgenden drei Schwerpunkten vorgestellt:

Verteilungsungleichheit – weltweit

Lebensmittelverschwendung – Deutschland

Lebensmittelwertschätzung – Bewusstsein schaffen

Zudem findest Du Verweise zu weiteren Bildungsmaterialien. Viel Spaß beim Stöbern, Vorbereiten und Ausprobieren!



Film



Methodensammlung



Workshop



Spiel

Vom Feld in die Tonne? – Lebensmittelverluste in Ländern des Südens

>> Die Bildungsmodule befassen sich vorrangig mit den Nahrungsmittelverlusten in den Entwicklungsländern. Sie zielen darauf ab, dass die Schüler*innen die Problematik verstehen und begreifen, welche verschiedenen Akteure damit zu tun haben. Zudem sollen die Schüler*innen befähigt werden, ihre eigene Rolle innerhalb dieser Akteurskonstellation zu verstehen sowie Handlungsoptionen entwickeln und diskutieren. <<



Schwerpunkt: *Verteilungsungleichheit – weltweit*

Herausgeber: Portal Globales Lernen

Zielgruppe: Sek 2, Studierende, Erwachsene

Kommentar

Sehr vielseitiges und gut durchdachtes Material. Auch über den Schulkontext hinaus z.B. für Jugendgruppen oder Menschen, die sich auf einen Freiwilligendienst im Inn- oder Ausland vorbereiten, sehr zu empfehlen.

Anmerkung

Zugehörige mobile Ausstellung (entleihbar für Bildungseinrichtungen) vom Forschungs- und Dokumentationszentrum Chile-Lateinamerika e.V.

>> <https://www.fdcl.org/publication/2013-12-01-vom-feld-in-die-tonne/>

Art	Gruppengröße	Vorbereitung	Dauer
	Abhängig von der Methode	1-2 Tage	Mehrere Tage

 <https://www.globaleslernen.de/de/bildungsmaterialien/alle/vom-feld-die-tonne-lebensmittelverluste-landern-des-sudens>

Kisten und Koffer für Globales Lernen, Nr. 450 Global denken – anders essen

>> Der Bildungskoffer enthält Materialien zur Reflexion unserer Essgewohnheiten und den daraus resultierenden globalen Folgen. Das Angebot umfasst fünf Gesellschaftsspiele, eine Bildkartei, fünf Poster, drei Filme sowie Meinungskarten und ein Puzzle. <<

Schwerpunkt: *Verteilungsungleichheit – weltweit*

Herausgeber: Portal Globales Lernen

Zielgruppe: Sek 1

Kommentar

Für die Kisten gibt es mehrere Verleihstationen innerhalb Deutschlands. Einige bieten auch einen Versand an.

Art	Gruppengröße	Vorbereitung	Dauer
	20 – 30 Personen	1-2 Tage	Mehrere Tage

 <https://www.globaleslernen.de/de/aktionen/ausstellungen-kisten-koffer/uebersichtsliste-kisten-und-koffer-fuer-globales-lernen>



Thorben Wengert_pixelio.de

Global Dinner



>> Menschen werden, ohne dass sie den Hintergrund kennen, zu einem Global Dinner eingeladen. Vor Ort werden sie in Reich (30%), Mittelschicht (50%) und Arm (20%) eingeteilt; Plätze und Essen sind entsprechend ihrer Schicht (bspw. Arme sitzen auf dem Boden und es gibt Reis mit Bohnen). Bei einem gemeinsamen Dessertbuffet wird das Erlebte reflektiert und über das Thema Verteilungsungleichheit diskutiert. <<

Schwerpunkt: Verteilungsungleichheit – weltweit

Herausgeber: Bildungsagenten – Ideenwerkstatt von morgen

Zielgruppe: Sek 2, Studierende, Erwachsene

Kommentar

Materialien (Protokolle und Berichte) geben dem Leser eine Idee darüber wie der Workshop ablaufen kann. Für die Umsetzung ist Kreativität und Eigeninitiative gefragt.

<u>Art</u>	<u>Gruppengröße</u>	<u>Vorbereitung</u>	<u>Dauer</u>
	20 – 30 Personen	1-2 Tage	3 – 4 Stunden



<http://bildungsagenten.org/global-dinner/>

Wer fängt den dicksten Fisch?

>> Die Teilnehmenden spielen in vier Gruppen (EU, China, Mauretanien und Senegal) gegeneinander. Ihr Ziel ist es, möglichst viele Fische aus einer gemeinsamen Fischfangregion innerhalb von 6 Jahren/Spielrunden zu fangen, wobei sich der Fischbestand regeneriert. Am Ende der 6 Runden erfolgt eine Spielreflexion und Diskussion zum Thema Überfischung. <<



Schwerpunkt: *Verteilungsungleichheit – weltweit*

Herausgeber: Endlich Wachstum

Zielgruppe: Sek 1, Sek 2, Studierende, Erwachsene

Kommentar

Sehr ausführliches und gut strukturiertes Material. Die Spielregeln werden detailliert beschrieben und es sind Leitfragen zur Spielreflexion aufgeführt.

<u>Art</u>	<u>Gruppengröße</u>	<u>Vorbereitung</u>	<u>Dauer</u>
	10 – 20 Personen	20 – 30 Minuten	45 Minuten



<https://www.endlich-wachstum.de/kapitel/lebensmittel-zum-zweck/methode/wer-faengt-den-dicksten-fisch/>



M. Großmann_pixelio.de

Kenia: Kampf ums Wasser – Hunger

>> Kurze, prägnante Dokumentation über den ungleichen Wasserzugang im Norden Kenias und der daraus resultierenden Nahrungsknappheit. Eingeteilt in drei Abschnitte: Situation für die Bevölkerung auf dem Land, Interessen der Regierung und Wirtschaft und Abhängigkeiten von Hilfslieferungen. <<

Schwerpunkt: *Verteilungsungleichheit – weltweit*

Herausgeber: Planet Schule

Zielgruppe: Sek 1 und Sek 2

Kommentar

Gutes Filmmaterial, ohne viel Aufwand verwendbar.

Art

Gruppengröße

Vorbereitung

Dauer



Beliebig

25 – 30 Minuten

30 – 40 Minuten



<https://www.planet-schule.de/wissenspool/schwerpunkt-klimawandel/inhalt/sendungen-thema-ernaehrung/kenia-kampf-ums-wasser-hunger.html>

Bildungsmappe II „Nahrungsmittelproduktion und -verschwendung“

>> Die Bildungseinheiten enthalten einen Mix aus Hintergrundinformationen, Aktionsvorschlägen und Arbeitsaufträgen rund um die Themen Ressourcenknappheit, Nahrungsmittelproduktion und Lebensmittelverschwendung. <<

Schwerpunkt: *Lebensmittelverschwendung – Deutschland*

Herausgeber: Agrar Koordination

Zielgruppe: Sek 1, Sek 2

Kommentar

Sehr wissensbasiertes Material mit gut gestalteten Grafiken, Tabellen und Texten. Die Materialien können auch gut als Hintergrundinformationen bei der Durchführung thematisch ähnlicher Methoden eingesetzt werden.

Art

Gruppengröße

Vorbereitung

Dauer



Beliebig

1-2 Tage

Mehrere Tage



<http://www.going-green.info/materialien/>



Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Du kannst das ändern

>> Die Methodensammlungen umfassen Bildungsmaterialien zu den Themen: Warum werfen wir Lebensmittel weg? Was sind Lebensmittel wert? Welche Folgen hat die Verschwendung? Wie retten wir Lebensmittel beim Einkauf? Wie lagern wir Lebensmittel richtig? Wie gehen wir mit Resten um? <<



Schwerpunkt: Lebensmittelverschwendung – Deutschland

Herausgeber: Zu gut für die Tonne

Zielgruppe: Sammlungen für die Klassen 3 – 6 und 7 – 9

Kommentar

Insbesondere für den Schulkontext ausgelegt. Themenblöcke basieren hauptsächlich auf Arbeitsblättern und kleineren Gruppenarbeiten und können auch unabhängig voneinander behandelt werden. Es gibt sowohl Lehrer- als auch Schülersammlungen, welche sehr ausführlich sind und ohne viel Vorbereitungs- aufwand eingesetzt werden können.

Art



Gruppengröße

20 – 30 Personen

Vorbereitung

1 Tag

Dauer

Mehrere Tage

Tomaten-Rallye

>> Dieses Brettspiel veranschaulicht auf lebhafte und lustige Weise den Weg einer Tomate. Anhand von Spielfiguren und Aktionskarten verfolgen die Teilnehmer das Ziel, so viele einst gepflückte Tomaten vom Strauch auf dem Teller landen zu lassen – dabei landen immer wieder Tomaten aus unterschiedlichen Gründen in der Tonne.<<

Schwerpunkt: Lebensmittelverschwendung – Deutschland

Herausgeber: Endlich Wachstum

Zielgruppe: Sek 1, Sek 2, Studierende, Erwachsene

Kommentar

Witziges Spiel zum Einstieg oder zur Auflockerung zwischendurch. Spielbrett, Aktionskarten und Spielfiguren lassen sich im A4-Format ausdrucken und zurechtschneiden.

Art



Gruppengröße

5 – 15 Personen

Vorbereitung

20 Minuten

Dauer

20 – 30 Minuten



<https://www.zugut fuer dietonne.de/initiative-material-und-aktionen/infomaterial/schulmaterial/>



<https://www.endlich-wachstum.de/kapitel/lebensmittel-zum-zweck/methode/tomaten-rallye/>



Essen im Eimer: Die große Lebensmittelverschwendung



>> Dokumentation über die massive Lebensmittelverschwendung industrialisierter Staaten wie Deutschland. Der Film behandelt die Problematik entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Feld bis zu den Konsument*innen, zeigt globale Zusammenhänge zwischen Überfluss und Hunger auf und stellt kreative Lösungsansätze dar. <<

Schwerpunkt: *Lebensmittelverschwendung – Deutschland*

Herausgeber: Planet Schule

Zielgruppe: Sek 1, Sek 2, Studierende und Erwachsene

Kommentar

Kurzfassung des Dokumentarfilms „Taste the waste“. Pflichtprogramm für alle Lebensmittelretter*innen und Menschen die sich mit der Thematik auseinandersetzen wollen.

Anmerkung

Ergänzende Ideen zur Reflexion des Films und zur Entwicklung von Zukunftsalternativen von éducation21

>> http://www.filmeineWelt.ch/deutsch/files/40214_kurz.pdf

Art	Gruppengröße	Vorbereitung	Dauer
	Beliebig	30 – 40 Minuten	40 – 50 Minuten

<https://www.planet-schule.de/wissenspool/schwerpunkt-klimawandel/inhalt/sendungen-thema-ernaehrung/essen-im-eimer-lebensmittelverschwendung.html>

Der Held vom Feld

>> Dreiteiliger Bildungsworkshop, bestehend aus zwei spielerischen Zugängen und einem Praxisteil (gemeinsames Kochen) zu den Themen regionale und saisonale Lebensmittel, Klimaauswirkungen unserer Ernährung, vegetarische Küche, Mindesthaltbarkeit, Resteverwertung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen. <<



Schwerpunkt: *Lebensmittelwertschätzung – Bewusstsein schaffen*

Herausgeber: Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen – Mehrwert NRW

Zielgruppe: Sek 1

Kommentar

Das Material ist sehr kreativ gestaltet und zielt auf eine spielerische Auseinandersetzung mit der Thematik Lebensmittelwertschätzung ab. Besonders geeignet für Kinder und Jugendliche im Alter von 12 – 14 Jahren.

Art

Gruppengröße

Vorbereitung

Dauer



10 – 20 Personen

1 – 2 Stunden

3 Stunden



Barbara Eckholdt_pixelio.de



<https://www.mehrwert.nrw/projekt-mehrwert-nrw/workshops-fuer-jugendgruppen-23962>

Nix kommt weg

>> Die Schülerinnen und Schüler untersuchen wann und warum Lebensmittel in ihrer Schule entsorgt werden. Sie bestimmen aktiv die Abfallmenge, lernen weshalb ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln aus ökologischer, ökonomischer und ethischer Sicht von Bedeutung ist und erarbeiten Wege hin zu einer abfallarmen Schule. <<

Schwerpunkt: Lebensmittelwertschätzung – Bewusstsein schaffen

Herausgeber: ReFoWas – Reduce food waste

Zielgruppe: Sek 1

Kommentar

Nur für Schulen! Sehr geeignet für Projekttag oder –wochen. Großer Praxisanteil bei dem besonders spannend ist, dass die eigene Schule zum Schauplatz wird.

Art



Gruppengröße

Beliebig

Vorbereitung

1 – 2 Tage

Dauer

Mehrere Tage



<https://refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung>

Wie lebt es sich als Vegetarier? – Quarks bei Planet Schule

>> Kurze Beiträge zu den Fragestellungen: Welche Motive gibt es Vegetarier*in zu sein? Wie war die geschichtliche Entstehung des Vegetarismus? Leben Vegetarier*innen gesünder? Wo kommt das Fleisch her? Lebt man fleischlos klimafreundlicher? <<

Schwerpunkt: Lebensmittelwertschätzung – Bewusstsein schaffen

Herausgeber: Planet Schule

Zielgruppe: Sek 1

Kommentar

Bunter Beitrag über gängige pro und contra Argumente des Vegetarismus gemischt mit der einen oder anderen überraschenden Erkenntnis. Geeignet für Kinder und Jugendliche, um den gängigen Fleischkonsum zu hinterfragen.

Art



Gruppengröße

Beliebig

Vorbereitung

20 – 30 Minuten

Dauer

40 – 50 Minuten



<https://www.planet-schule.de/wissenspool/schwerpunkt-klimawandel/inhalt/sendungen-thema-ernaehrung/wie-lebt-es-sich-als-vegetarier.html>



Weitere Bildungsmaterialien

Schwerpunkt: *Verteilungsungleichheit – weltweit*

Herausgeber: Das Globale Lernen in den Kernlehrplänen von NRW

 <http://www.globales-lernen-schule-nrw.de/lehrplannavigator/gesamtlis-te-unterrichtsmodule/>

Schwerpunkt: *Verteilungsungleichheit – weltweit*

Herausgeber: Endlich Wachstum

 <https://www.endlich-wachstum.de/kapitel/lebensmittel-zum-zweck/>

Schwerpunkt: *Verteilungsungleichheit – weltweit*

Herausgeber: Planet Schule

 <https://www.planet-schule.de/wissenspool/schwerpunkt-klimawandel/inhalt/sendungen-thema-ernaehrung.html>

Weitere Bildungsmaterialien

Schwerpunkt: *Lebensmittelverschwendung – Deutschland*

Herausgeber: Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit

 <https://www.umwelt-im-unterricht.de/wochenthemen/gegen-die-verschwendung-lebensmittel-retten/>

Schwerpunkt: *Lebensmittelverschwendung – Deutschland*

Herausgeber: Ernährung und Verbraucherbildung im Internet

 http://www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_uebersicht.php

Schwerpunkt: *Lebensmittelverschwendung – Deutschland*

Herausgeber: Kompetenzzentrum für Ernährung – Bayern

 <http://www.kern.bayern.de/shop/kompendien/113932/index.php>





JAB

WEIL
= GRAS
stat

Saat gut-

Gegen

Jegen
Anbaugebiet

ökolandbau-
Förderung

Naturschutz

gesellschaftliche
Leistung fördern

Ernährungs-
souveränität



Methoden



Studien



Fortbildungen



Literatur



Wichtige Studien zum Themenbereich Lebensmittelverschwendung und globale Ernährung:

In den letzten zehn Jahren sind eine Reihe wissenschaftliche Studien und Metastudien zum Themenkomplex Lebensmittelvernichtung und Ressourcenverschwendung erschienen. Bemerkenswert sind die sehr unterschiedlichen Betrachtungswinkel, Definitionen und Herangehensweisen. Besonders die von Verbänden der Lebensmittelindustrie (EHI-Retail) sowie des zuständigen Bundeslandwirtschaftsministeriums beauftragten Studien sind erkennbar durch politische und wirtschaftliche Interessen geprägt. Also schau genau hin, wer eine Studie in Auftrag gegeben hat und was sie jeweils abbildet!

Saving Water: From Field to Fork – Curbing Losses and Wastage in the Food Chain

>> Die Studie beleuchtet, dass von der Ernährungsenergie der essbaren Früchte auf dem Feld über die Lebensmittelkette bis hin zur Gabel rund die Hälfte verloren geht oder verschwendet wird. Die Verfütterung an Tiere wird hierbei als Verlust gerechnet und der (geringerer) Fleischertrag und die Milch wieder gegengerechnet. Der enorme Wasserverbrauch der Verschwendung wird eindringlich geschildert. Grundlagenwissen! <<



Relevanz: Erste globale Studie zu Ressourcenverschwendung und weltweiter Lebensmittelvernichtung

Titel: Saving Water: From Field to Fork – Curbing Losses and Wastage in the Food Chain

Herausgeber: Stockholm International Water Institute (SIWI);
Lundqvist, J., C. de Fraiture and D. Molden, Stockholm

veröffentlicht: 2008



Peter Freitag_pixelio.de



<http://www.siwi.org/publications/saving-water-from-field-to-fork-curbing-losses-and-wastage-in-the-food-chain/>

Nahrungsmittelverluste im Lebensmitteleinzelhandel

>> Die im Auftrag des Lebensmittelverbandes erstellte Studie behauptet, dass im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) durch Beschädigung, Verderb oder ablaufende Verfalls- und Mindesthaltbarkeitsdaten durchschnittlich nur 1,1 % aller Lebensmittel für den Verbrauch verloren gingen. Insgesamt entspräche dies aber immerhin einem Warenwert von knapp 1,2 Milliarden Euro pro Jahr. Durchschnittlich werfe jede Verkaufsstelle pro Verkaufstag 25 kg Nahrungsmittel in den Abfall, also viel weniger als das, was 100 Verbraucher im gleichen Zeitraum wegwerfen würden. Pro Verbraucher und Jahr seien das weniger als 4 kg Lebensmittel im Warenwert von knapp 15 Euro. Insgesamt gingen im LEH jährlich maximal 310.000 Tonnen Nahrungsmittel verloren. Wer`s glaubt... <<



Relevanz: Schöngerechnete Absolution für Supermärkte
Titel: Nahrungsmittelverluste im Lebensmitteleinzelhandel
Herausgeber: EHI Retail Institute GmbH, Köln
veröffentlicht: 2011

Tonnen für die Tonne

>> Die erste Studie, die den Skandal der Lebensmittelverschwendung und -verluste in einen umfassenden Ernährungskontext einbettet: Im Zentrum steht der enorme Fleisch- und Flächenkonsum. Die Studie stellt u.a. die Folgen der Vermeidung von Lebensmittelverlusten auf Konsumentenebene in zwei möglichen positiven Szenarien dar. Grundlagenwissen! <<

Relevanz: Lebensmittelverschwendung, Flächenverbrauch, nachhaltiger Konsum
Titel: Tonnen für die Tonne
Herausgeber: WF Deutschland; Steffen Noleppa u. Harald v. Witzke; Berlin
veröffentlicht: Januar 2012



Nicht mehr im Netz vorhanden



www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/studie_tonnen_fuer_die_tonne.pdf

Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittel- mengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland

>> Die Studie kommt zu dem Ergebnis, dass Industrie, Handel, Großverbraucher und Privathaushalte jährlich knapp elf Millionen Tonnen Lebensmittel als Abfall entsorgen. Der Großteil (61 Prozent) entsteht in Privathaushalten, gefolgt von Großverbrauchern wie Gaststätten oder Kantinen sowie der Industrie (jeweils rund 17 Prozent). Von den Privathaushalten werden bundesweit jedes Jahr rund 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgt. Im Schnitt wirft jeder Bundesbürger pro Jahr 81,6 Kilogramm weg. Etwa zwei Drittel dieser Lebensmittelabfälle wären völlig oder zumindest teilweise vermeidbar. Die Studie wurde vom BMEL beauftragt mit der Anweisung, den Landwirtschaftssektor außen vor zu lassen, was zu einer völligen Verzerrung der prozentualen Verteilung und der Gesamtmenge führt. Daten wurden ohne mögliche Überprüfung von der Industrie übernommen mit dem Hinweis, dass sie auch um den Faktor 10 (!) höher ausfallen könnten. <<



Relevanz: Zentrale Studie zur Abfallmenge und -verteilung in Deutschland mit irreführenden Daten

Titel: Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland

Herausgeber: Universität Stuttgart, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft; Prof. Dr.-Ing. M. Kranert, Stuttgart,

veröffentlicht: März 2012

 www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelabfaelle_Langfassung.pdf?__blob=publicationFile

Das große Wegschmeißen – Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelt- effekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland

>> Über 18 Millionen Tonnen an Lebensmitteln landen pro Jahr in Deutschland in der Tonne. Dies entspricht fast einem Drittel des aktuellen Nahrungsmittelverbrauchs von 54,5 Millionen Tonnen. Der überwiegende Teil dieser Lebensmittelabfälle wäre vermeidbar – insgesamt fast 10 Millionen Tonnen. Pro Sekunde landen so 313 Kilo genießbare Nahrungsmittel im Müll, was verhinderbar wäre - etwa durch verbessertes Management, nachhaltigere Marketingstrategien und veränderte Konsumgewohnheiten. Ein absolutes Muss! <<

Relevanz: Zentrale Studie mit realistischen Daten und kritischen Schlussfolgerungen

Titel: Das große Wegschmeißen – Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland

Herausgeber: WWF Deutschland; Steffen Noleppa u. Matti Carlsburg; Berlin

veröffentlicht: Juni 2015

 www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf



Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland

>> Über 12 Monate hinweg dokumentierten 1.260 Haushalte für jeweils 14 Tage ihre Lebensmittelabfälle mittels eines Tagebuchs. Laut Studie gibt es Indikatoren, die auf einen Rückgang des Abfallaufkommens bei den privaten Haushalten seit dem Jahr 2012 hinweisen. Pro Person würden im Jahr 23 Kg im Wert von 75 Euro vermeidbarer Lebensmittelabfälle weggeworfen. Fraglich ist hier, wie man unvermeidbare und vermeidbare Abfälle definiert: Laut der Studie seien nur 35 Prozent in einwandfrei verzehrbarem Zustand. Frühere Studien gehen von der Hälfte bis zu zwei Dritteln aus. <<



Relevanz: Abfalltagebuch privater Haushalte

Titel: Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland

Herausgeber: GfK SE im Auftrag des BMEL; Helmut Hübsch u. Dr. Wolfgang Adlwarth; Nürnberg

veröffentlicht: Oktober 2017, vorgestellt im Juli 2018



www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WVL/Studie_GfK.pdf?__blob=publicationFile

Tackling the 1.6-Billion-Ton Food loss and waste crisis

>> Ernüchternde Prognose. Wenn sich nichts ändert, wird die jährliche Menge der Lebensmittelabfälle im Jahr 2030 weltweit von heute 1,6 Milliarden Tonnen auf 2,1 Milliarden Tonnen im Wert von 1.5 Trillionen Dollar anwachsen. Durch fünf grundlegende Maßnahmen gegen Verluste über die ganze Lebensmittelkette könnte die Wirtschaft aber auch 700 Milliarden Dollar einsparen. <<



Relevanz: Globale Lebensmittelverschwendung, Zukunftsszenarien, Folgekosten

Titel: Tackling the 1.6-Billion-Ton Food loss and waste crisis

Herausgeber: The Boston Consulting Group; Esben Hegnholt u.a.; Kopenhagen

veröffentlicht: August 2018

Unser täglich Brot – Von überschüssigen Brotkanten und wachsenden Brotbergen

>> Im Jahr 2015 wurden ca. 4,5 Mio. t Backwaren in Deutschland hergestellt. Davon mussten etwa 1,7 Mio. t als Verluste beklagt werden. Auf Haushalte entfallen hiervon 49 %, Bäckereien mit 36 %, Handel mit 13 % und Außer-Haus-Konsum mit 2 %. Mehrere hunderttausend Tonnen landen im Tierfutter, werden in Biogasanlagen energetisch verwertet oder in Müllverbrennungsanlagen vernichtet. Erschreckend: Für 1,7 Mio. t Backwarenverluste wurden 398.000 ha Ackerland beansprucht. Studie nennt konkrete Ziele und Forderungen an die Politik. <<

Relevanz: Ressourcenverschwendung, Umweltauswirkungen, Landbeanspruchung

Titel: Unser täglich Brot – Von überschüssigen Brotkanten und wachsenden Brotbergen

Herausgeber: WWF Deutschland; Sabine Jaeger; Berlin

veröffentlicht: September 2018



www.bcg.com/publications/2018/tackling-1.6-billion-ton-food-loss-and-waste-crisis.aspx



www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Studie-Unser-taeglich-Brot_Von-ueberschuessigen-Brotkanten-und-wachsenden-Brotbergen_102018.pdf

Lebensmittelabfälle in Deutschland - Baseline 2015 -

>> Laut EU-Anforderungen muss die Bundesregierung eine nach einheitlichen Kriterien erstellte Gesamtbilanz der anfallenden Lebensmittelabfälle vorlegen. Diese „Baseline-Berechnung“ erfolgt auf dem Datenstand von 2015 und ist Ausgangspunkt der Minderungsziele bis 2030. Demnach beträgt die „amtliche“ Gesamtmenge für Lebensmittelabfälle 11,9 Millionen Tonnen. Der Großteil der Abfälle entsteht mit 52 % (6,14 Mio. t) in privaten Haushalten, dies entspräche etwa 75 kg pro Kopf im Jahr 2015. Es bestehen aber nach wie vor Unsicherheiten in der Datenlage, vor allem in den Bereichen Primärproduktion, Verarbeitung und Handel. Insbesondere beeinflusst der Handelssektor die Lebensmittelabfälle im vorgelagerten Bereich z. B. durch Qualitätsansprüche und Retouren sowie im Konsumbereich durch Kaufanreize.

Der WWF kritisierte, die Studie bringe immer noch „kein Licht in die Tonne“. Die Datenlage sei weiterhin dünn und die Verteilung nach Sektoren fragwürdig: Lebensmittelverluste, die der Handel in der Vorkette verursacht, würden dabei den Herstellern oder Landwirten zugerechnet. <<



Relevanz: Zentrale Studie der Bundesregierung nach einheitlichen EU-Erfassungskriterien

Titel: Lebensmittelabfälle in Deutschland - Baseline 2015 -

Herausgeber: Johann Heinrich von Thünen-Institut im Auftrag des BMEL; Dr. Thomas Schmidt, Dr. Felicitas Schneider, Dipl.-Ing. Dominik Leverenz; Dr.-Ing. Gerold Hafner; Braunschweig

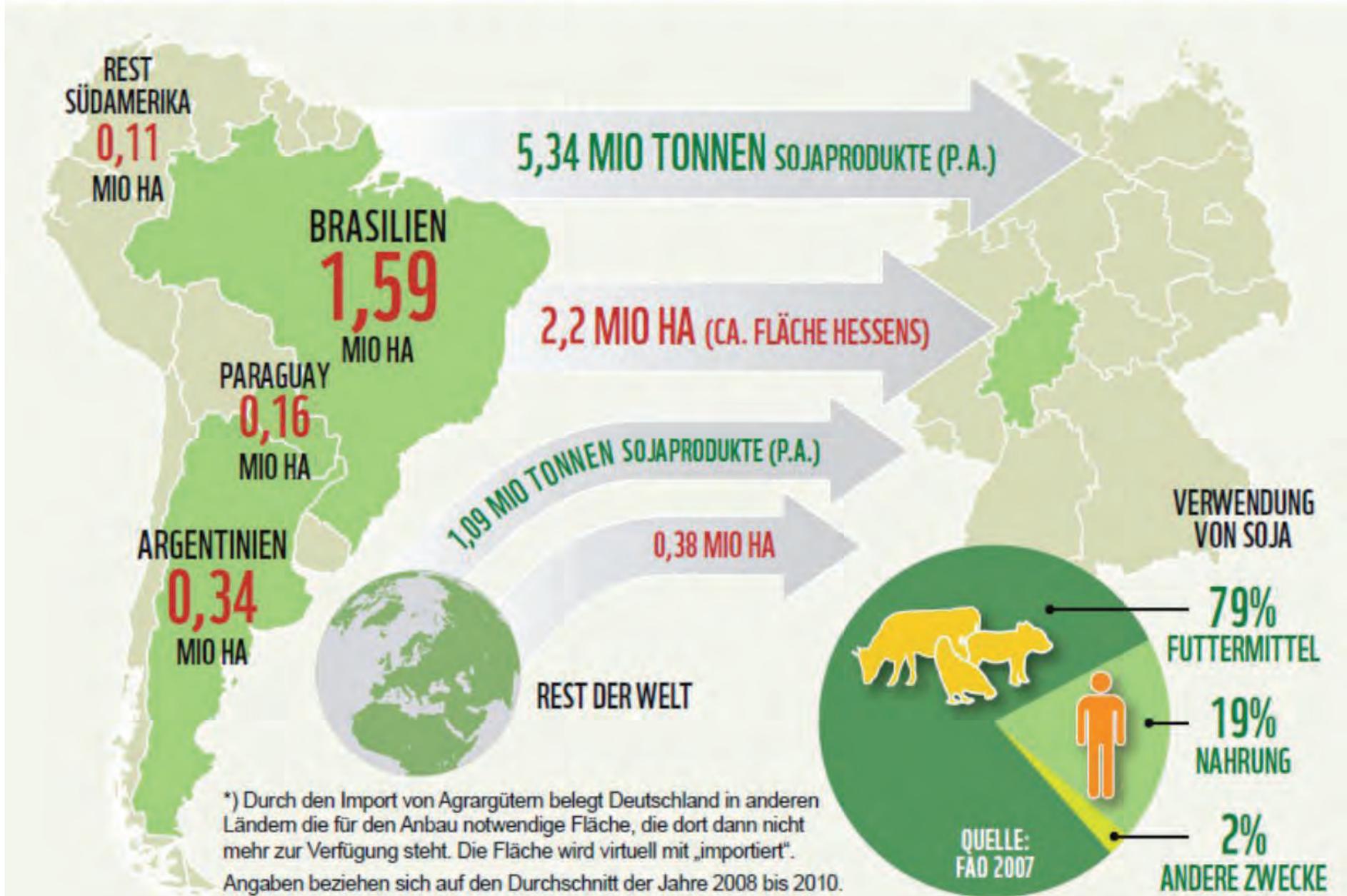
veröffentlicht: September 2019



www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/TI-Studie2019_Lebensmittelabfaelle_Deutschland-Langfassung.pdf?__blob=publicationFile



Virtueller Flächenhandel* durch deutsche Sojaimporte





Methoden



Studien



Fortbildungen



Literatur



Du hast Lust dich im Bildungsbereich zu engagieren oder möchtest dich rund ums Thema Ernährung und Lebensmittelwertschätzung weiterbilden?

Es gibt einige Möglichkeiten, dies auf unterschiedlichsten Wegen zu tun. Mit Sicherheit ist hier eine interessante Fortbildungsmöglichkeit für dich dabei.

Bildung trifft Entwicklung

>> Im Rahmen des Programms Bildung trifft Entwicklung (BtE) werden Referent*innen vermittelt, sowie aus- und weitergebildet. BtE bietet die Möglichkeit Workshops oder Seminare für eine selbst gewählte Zielgruppe anzubieten und dafür über Engagement Global finanziert zu werden. <<

Für wen? Menschen, die mindestens ein Jahr in einem der Ländern Afrikas, Asiens oder Lateinamerikas gelebt oder gearbeitet haben

Träger: Engagement Global



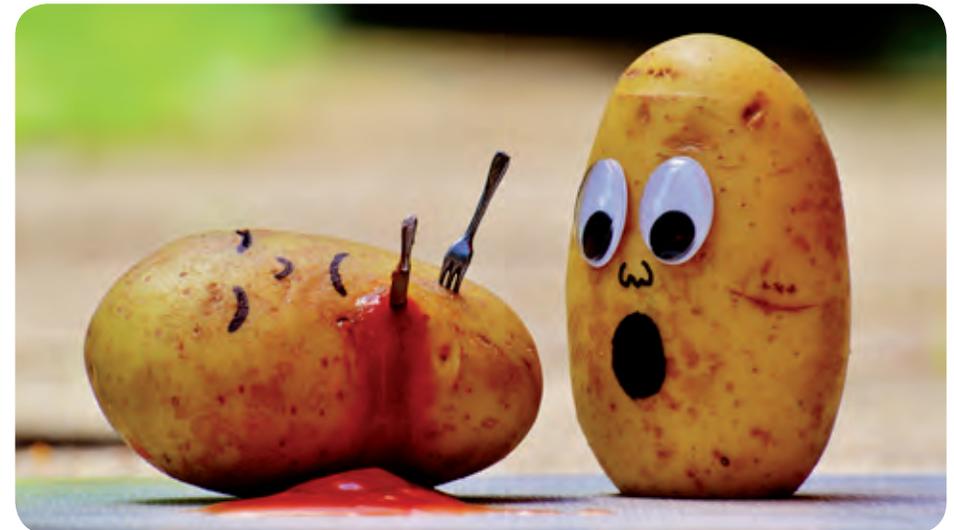
 <https://www.bildung-trifft-entwicklung.de/referentin-werden.html>

Ferienkochkünstler*in

>> 12-tägige Fortbildung, die aus vier Modulen besteht. Im Mittelpunkt steht die Gestaltung von kreativen Workshops, Ferienprogrammen und Ferienfreizeiten. Kinder und Jugendliche werden für die Natur sensibilisiert und angeregt ihren Konsum und Ernährungsstil sowie ihre Werte zu reflektieren. Du lernst best-practice-Kriterien einer Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) anzuwenden und Kinder auf ganzheitliche, spielerische und spannende Weise anzusprechen. <<

Für wen? Menschen, die in der Ferienbetreuung aktiv sind oder Interesse daran haben, es zu werden, Studierende, BNE-Multiplikator*innen

Träger: Bundesland Rheinland Pfalz



 <https://mueef.rlp.de/de/themen/ernaehrung/projekt-ferienkochkuenstler/>

Gemüseackerdemie

>> Global gedacht, lokal gemacht: Mit einer Kita, Klasse oder ganzen Schule ein AckerProjekt gestalten, um einen Lernort in der Natur zu schaffen und eine Generation für gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit zu begeistern. Der Ackerdemie e.V. begleitet den Lern- und Pflanzprozess. Dafür bietet der Verein Fortbildungen an und stellt Bildungsmaterial zur Verfügung. <<

Für wen? Lehrer*innen und Erzieher*innen

Träger: Ackerdemia e. V.



 <https://www.gemueseackerdemie.de/>

Portal Globales Lernen

>> Umfassende Sammlung aktueller Veranstaltungen, Seminare, Vorlesungsreihen, Studiengänge und Aus-/Weiterbildungsmöglichkeiten sowie Aktionen, Wettbewerbe und Kampagnen rund um das Thema “Globales Lernen” <<

Für wen? Alle - hier ist für jede*n etwas dabei!

Herausgeber: Die Eine Welt Internet Konferenz (gefördert durch: Engagement Global/BMZ und dem World University Service)



 <https://www.globaleslernen.de/de/veranstaltungen-und-aktionen-0>

Nachhaltigkeit in der Ernährung

>> Der online Video Kurs zu globalen Zusammenhängen von Lebensmitteln und Ernährung mit ausführlichen Hintergrundinformationen. Leicht verständlich und anschaulich aufgearbeitet. Gestaltet im Vortragsformat: bequem von zu Hause aus anzuschauen und vollkommen kostenfrei! <<

Für wen? Alle, die an dem Thema interessiert sind.

Herausgeber: Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung e.V. München



https://www.youtube.com/channel/UCIaxfPuvIGVmJ2FNM6u_pZw



Anstatt sie wegzuschmeißen Foodsharing

Anstatt sie wegzuschmeißen Foodsharing

Methoden



Studien



Fortbildungen



Literatur



In den hier ausgewählten Büchern und Quellen findest Du Hintergrundinformationen zu den Themen Welternährung und Lebensmittelverschwendung allgemein sowie zu gesellschaftlichen Lösungsansätzen für die bestehende Problematik. Die Literatur kann für die eigene Weiterbildung genutzt oder an interessierte Bekannte oder Teilnehmende bei Workshops weiterempfohlen werden.

Unser kläglich Brot - Gute Ernährung kommt nicht aus der Tüte



Titel: Unser kläglich Brot - Gute Ernährung kommt nicht aus der Tüte
Autorin: Eva Goris
erschienen: 2007

Die Essensvernichter - Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist



Titel: Die Essensvernichter - Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist
Autoren: Valentin Thurn und Stefan Kreutzberger
erschienen: 2011

Kein Brot für die Welt - Die Zukunft der Welternährung



Titel: Kein Brot für die Welt - Die Zukunft der Welternährung
Autor: Wilfried Bommert
erschienen: 2009

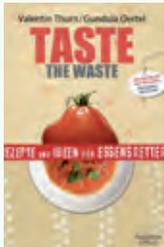


Die Essensfälscher - Was uns die Lebensmittelkonzerne auf die Teller lügen



Titel: Die Essensfälscher - Was uns die Lebensmittelkonzerne auf die Teller lügen
Autor: Thilo Bode
erschienen: 2011

Taste the Waste - Rezepte und Ideen für Essensretter



Titel: Taste the Waste - Rezepte und Ideen für Essensretter

Autor*innen: Valentin Thurn und Gundula Oertel
Christiane Oertel

erschienen: 2012

Bodenrausch - Die globale Jagd nach den Äckern der Welt



Titel: Bodenrausch - Die globale Jagd nach den Äckern der Welt

Autoren: Wilfried Bommert

erschienen: 2012

Wir lassen sie verhungern - Die Massenvernichtung in der Dritten Welt



Titel: Wir lassen sie verhungern - Die Massenvernichtung in der Dritten Welt

Autor: Jean Ziegler

erschienen: 2012



Die Öko-Lüge - Wie sie den grünen Etikettenschwindel durchschauen



Titel: Die Öko-Lüge - Wie sie den grünen Etikettenschwindel durchschauen

Autor: Stefan Kreuzberger

erschienen: 2012

Lebensmittel-Lügen - Wie die Food-Branche trickst und tarnt



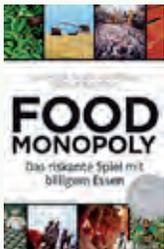
Titel: Lebensmittel-Lügen - Wie die Food-Branche trickst und tarnt
Autorinnen: Birgit Klein, Janina Löbel, Andrea Schauff, Claudia Weiß
erschienen: 2013

Mordshunger - Wer profitiert vom Elend der armen Länder?



Titel: Mordshunger - Wer profitiert vom Elend der armen Länder?
Autor: Jean Freyder
erschienen: 2014

FOOD Monopoly - Das riskante Spiel mit billigem Essen



Titel: FOOD Monopoly - Das riskante Spiel mit billigem Essen
Autor*innen: Ann-Helen Meyer v. Bremen und Gunnar Rundgren
erschienen: 2013

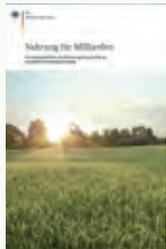


Harte Kost - Wie unser Essen produziert wird - Auf der Suche nach Lösungen für die Ernährung der Welt



Titel: Harte Kost - Wie unser Essen produziert wird - Auf der Suche nach Lösungen für die Ernährung der Welt
Autoren: Valentin Thurn und Stefan Kreuzberger
erschienen: 2014

Nahrung für Milliarden



Titel: Nahrung für Milliarden
Herausgeber: Die Bundesregierung (BMBF, BMU, BMEL)
erschienen: Dezember 2014



http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Landwirtschaft/Welternaehrung/NahrungfuerMilliarden.pdf;jsessionid=B1F25119EE80BD775A73F936A2A2712C.2_cid288?__blob=publicationFile

Es ist genug da. Für alle. - Wenn wir den Hunger bekämpfen, nicht die Natur



Titel: Es ist genug da. Für alle. - Wenn wir den Hunger bekämpfen, nicht die Natur
Autor: Felix zu Löwenstein
erschienen: 2015



FOOD CRASH - Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr



Titel: FOOD CRASH - Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr
Autor: Felix zu Löwenstein
erschienen: 2017

Zero Waste Kitchen - Kochen statt wegwerfen - Kreative Rezepte für Obst- und Gemüsereste



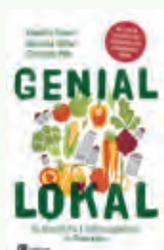
Titel: Zero Waste Kitchen - Kochen statt wegwerfen - Kreative Rezepte für Obst- und Gemüsereste
Autorin: Veronika Pichl
erschienen: 2018

Die grüne Lüge - Weltrettung als profitables Geschäftsmodell



Titel: Die grüne Lüge - Weltrettung als profitables Geschäftsmodell
Autorin: Kathrin Hartmann
erschienen: 2018

Genial Lokal - So kommt die Ernährungswende in Bewegung



Titel: Genial Lokal - So kommt die Ernährungswende in Bewegung
Autor*innen: Valentin Thurn, Gundula Oertel und Christine Pohl
erschienen: 2018

Welternährung verstehen



Titel: Welternährung verstehen
Herausgeber: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
erschienen: August 2018



http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Welternahrung-verstehen.pdf;jsessionid=B1F25119EE80BD775A73F936A2A2712C.2_cid288?__blob=publicationFile



Diverse Informationen

Herausgeber: Bundeszentrale für politische Bildung

Anmerkung

weiterführende Informationen sind zu finden unter

- Mediathek > Mit offenen Karten > Ernährung
- Gesellschaft > Umwelt > Landwirtschaft > Welternährung / Bio Landbau



<http://www.bpb.de/>

Referenzen

Icons, Grafiken, Fotos

Icons

				Icons made by Freepik from www.flaticon.com
				Icon made by Zlatko Najdenovski from www.flaticon.com
				Icon made by Becris from www.flaticon.com
				Icon made by Dimi Kazak from www.flaticon.com
				Icon made by Icongeek26 from www.flaticon.com
				Icon made by Dave Gandy from www.flaticon.com

Grafik

Seite 2 - 3	 Deutsche Umwelthilfe
Seite 2 / Grafik „Pizza“	DUH (Foto: jchizhe/Fotolia)
Seite 2/ Grafik „Mülleimer“	DUH (Foto: Highwaystarz/Fotolia)
Seite 29	WWF Deutschland

Fotos

Titelbild	Stefan Kreuzberger
Seite 4	Aktion Agrar/ Leere Tonne
Seite 5, 8, 10,17,21,26,30,32,33,34,35	foodsharing
Seite 6	Taste the Waste
Seite 7	Fian

Impressum

vielen Dank an alle Mitwirkenden und Interessierte!

Herausgeber und alle Rechte	foodsharing e.V., vertreten durch den Vorstand Marsiliusstraße 36 50937 Köln, im November 2018
Inhalt & Redaktion	Clara Brossmann Stefan Kreuzberger Thore Peyk
Layout & Satz	Melinda Kühn
Stand	2. Auflage, November 2019



Dieser Reader wird gefördert von ENGAGEMENT GLOBAL im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung sowie Misereor und Brot für die Welt. Für den Inhalt dieser Publikation ist allein foodsharing e.V. verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global gGmbH und dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.

Verwendungsnachweis

Die hier beschriebenen Methoden und Studien haben wir nach bestem Wissen und Gewissen ausgewählt und kommentiert. Die Zusammenstellung erhebt keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit und wissenschaftliche Genauigkeit. Der Reader kann und soll in der schulischen und außerschulischen Bildungsarbeit zum Thema globale Lebensmittelverschwendung genutzt und eingesetzt werden. Bei Verwendung bitten wir aber, auch bei Auszügen, immer um die Nennung der Quelle foodsharing e.V.

Linkverweise

In der pdf-Datei haben wir als Service zur vertiefenden Recherche und zum Download von Dokumenten aktive Links auf Seiten im Internet gelegt. Für die Inhalte und Aktualität dieser Links ist der foodsharing e.V. nicht verantwortlich. Wir haben keinerlei Einfluss auf die Inhalte oder Gestaltung der gelinkten Seiten und distanzieren uns deshalb ausdrücklich von diesen.



Aufwachen statt Aussitzen!

Wir feiern, fordern und packen an! Mach mit!

1

Wir fordern: Eine **Nationale Strategie der Bundesregierung** gegen Lebensmittelverschwendung unter Einbindung aller relevanten Akteure!

Mein Vorsatz: **Klasse statt Masse!** Ich werde dank eines Einkaufszet- tels großen Verpackungen und Sonderangeboten widerstehen – ich kaufe nur, was ich wirklich brauche und das möglichst regional, saisonal, biologisch und unverpackt.

2

Wir fordern: **Erfassungs- und Dokumentationspflicht** von Lebensmittelverlusten in Landwirtschaft, Industrie und Handel, damit diese Daten für Forschung und zum Monitoring transpa- rent zur Verfügung stehen.

Mein Vorsatz: ich werde ein **Wegwerftagebuch** führen (z. B. respect- food.eu) und dokumentieren, wie viele Lebensmittel bei mir tatsäch- lich im Müll landen.

3

Wir fordern: **Branchenspezifische und verbindliche Ziele** defi nieren, z. B. gesetzlicher Wegwerfstopp für Supermärkte bei unverkaufter Ware.

Mein Vorsatz: Schon im nächsten Jahr möchte ich nur noch halb so viel Essen wegwerfen, wie bisher! Auf meiner Biotonne wird folgen- der Zettel kleben: „**Wie viel Ressourcen hätte ich durch die Ver- meidung dieses Abfalls gespart?**“

4

Wir fordern: **Rechtssicherheit für Lebensmittelretter* innen** Foodsharing und unsere Fair-Teiler dürfen von Behörden nicht wie ein gewerbliches Lebensmittelunter nehmen behandelt werden.

Mein Vorsatz: Bevor ich Essen entsorge, poste ich es auf **foodsharing.de** bringe es in einen Fair-Teiler, oder ich klingel ein- fach in der Nachbarschaft .

5

Wir fordern: **Mindeshaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchs- datum** müssen für Verbraucher*innen klar verständlich sein. Die Bundesregierung muss sich für Änderungen der Daten und wirksame Informationen einsetzen.

Mein Vorsatz: **Teller statt Tonne!** Ich werde verstärkt Lebensmittel suchen und kaufen, bei denen das MHD (fast) überschritten ist. Ich verlasse mich auf meine Sinne: anschauen und riechen, dann pro- bieren – und genießen!