

Brot fürs Volk – nicht für die Tonne

Lebensmittel sind eine begrenzte Ressource – das wird schon angesichts einer Weltbevölkerung klar, die in den nächsten Jahrzehnten auf über neun Milliarden Menschen anwachsen wird. Die Direktbank RaboDirect, Tochter der niederländischen Rabobank, will dazu beitragen, das Konsumverhalten zu verändern und die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren.

Rund 92 Prozent der Deutschen haben in den vergangenen zwölf Monaten Lebensmittel weggeworfen. Knapp zwei Drittel davon mindestens einmal im Monat, jeder Fünfte mindestens einmal pro Woche. Zu diesem Ergebnis kommt die aktuelle Sparstudie, die das Meinungsforschungsinstitut forsa für RaboDirect durchgeführt hat. Jedes Jahr landen rund 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Die privaten Haushalte haben einen Anteil von 40 Prozent an der mangelhaften Verwertung von Gemüse, Obst oder Brot. „Wir müssen unsere Einstellung gegenüber Lebensmitteln dringend überdenken und verbessern“, erklärt Marc Schäfer, Chief Commercial Officer und Mitglied der Geschäftsführung von RaboDirect. „Der schonende Umgang mit dieser wertvollen Ressource ist ein wesentlicher Schritt in Richtung Lebensmittelsicherheit.“ Die Direktbank will die Verbraucher in Deutschland insbesondere mit Bildungsprojekten für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren.

DIE POLITIK IST IN DER PFLICHT

Ein europaweiter Vergleich zeigt, dass Deutschland erheblichen Nachholbedarf bei diesem Zukunftsthema hat. Laut dem Food Sustainability Index, der 67 Staaten weltweit in den Kategorien Verschwendung, nachhaltige Landwirtschaft und Ernährungsprobleme bewertet, rangiert Deutschland mit Platz 15 gerade einmal im Mittelfeld der europäischen Länder. Angeführt wird das Ranking von Frankreich, Platz zwei belegt Luxemburg. Einer der wesentlichen Gründe für die Spitzenposition unseres französischen Nachbarn ist die gesetzliche Regelung zur Lebensmittelverschwendung im Groß- und Einzelhandel. Schon seit drei Jahren müssen Supermärkte in Frankreich mit hohen Bußgeldern rechnen, wenn sie Lebensmittel einfach in den Müll werfen. In Deutschland ist es im Gegensatz dazu strafbar, wenn man noch verzehrbare Nahrungsmittel aus den Abfallcontainern der Supermärkte mit nach Hause nimmt.

VERSCHWENDUNG = GELDFRAGE

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG IN RELATION ZUM HAUSHALTSNETTOEINKOMMEN.*



< 1.500 €



1.500 BIS 3.000 €



> 3.000 €

*ANTEIL DER 1.230 BEFRAGTEN, DIE ANGABEN, ZWISCHEN APRIL 2018 UND APRIL 2019 MINDESTENS EINMAL PRO MONAT LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN ZU HABEN. QUELLE: RABODIRECT DEUTSCHLAND/FORSA 2019 BASIS: 1.230 BEFRAGTE AB 14 JAHREN

Lebensmittelverschwendung: Ein Problem der Besserverdienenden? Die von RaboDirect in Kooperation mit forsa durchgeführte Sparstudie verdeutlicht den Zusammenhang zwischen Einkommen und Wegwerfmentalität.

GESETZLICHE INITIATIVEN GEGEN VERSCHWENDUNG

Aktuell kommt auch hierzulande Bewegung in die Diskussion um die Resteverwertung. Hamburgs Justizsenator Till Steffen hat jüngst eine bundesweite Legalisierung des sogenannten „Containerns“ vorgeschlagen. Der Antrag wurde jedoch im Rahmen der Justizministerkonferenz abgelehnt.

Politische Initiativen in Großbritannien konzentrieren sich derzeit auf das Wegwerfverhalten der privaten Haushalte. Und das erfolgreich: Die Behörden in London konnten den Anteil der Lebensmittelabfälle aus den Haushalten um 15 Prozent senken, indem sie Verbraucher von dem enormen finanziellen Sparpotenzial eines ressourcenschonenden Umgangs mit Lebensmitteln überzeugten.

Zwar fehlen konkrete gesetzliche Regelungen in Deutschland bislang. Doch immerhin hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) bereits 2012 die Initiative „Zu gut für die Tonne!“ gestartet, die gegen

das Wegwerfen von Lebensmitteln mobil machen will. Einfache Tipps, Rezepte und zahlreiche Mitmachaktionen zeigen den Verbrauchern, wie sie ihre alltäglichen Lebensmittelabfälle reduzieren können. Vorbildliche Projekte würdigt das BMEL jedes Jahr mit dem „Zu gut für die Tonne!“-Bundespreis.

AKUTER NACHHOLBEDARF IN DEUTSCHLAND

Wie notwendig derartige Konzepte hierzulande sind, belegt die von RaboDirect durchgeführte Studie. Danach wirft knapp ein Drittel der Konsumenten Lebensmittel weg, weil sie zu viel gekocht (32 %) oder eingekauft (29 %) haben. Bei jedem Fünften ist das abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdatum ein Grund, um die Produkte in den Müll zu befördern. Und 15 Prozent der Befragten entsorgen ihre Nahrungsmittel, weil es ihnen nicht schmeckt. „Um das alltägliche Konsumverhalten in den Haushalten zu verändern, ist die Sensibilisierung für das Thema ein wichtiger erster Schritt“, ist Marc Schäfer überzeugt. „Wir setzen auf gezielte



Rund 92 Prozent der Deutschen haben laut RaboDirect Sparstudie in den vergangenen zwölf Monaten Lebensmittel weggeworfen – höchste Zeit zum Umdenken. Zu viel gekocht oder eingekauft sowie das abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdatum sind die häufigsten Gründe, weshalb deutsche Verbraucher unverdorbene Lebensmittel in den Müll befördern.

Bildungsprojekte mit Kindern und Jugendlichen, die ihr neu erworbenes Wissen dann wiederum in ihre Familien tragen.“

KINDER RETTEN LEBENSMITTEL

Ein erfolgreiches Beispiel für ein solches Projekt ist der Verein RESTLOS GLÜCKLICH e.V., mit dem RaboDirect seit Sommer 2016 zusammenarbeitet. Der gemeinnützige Berliner Bildungsverein setzt sich für einen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln ein und wurde dafür bereits mit dem Bundespreis des BMEL ausgezeichnet. „Unser Ziel ist es, den Verbrauchern von heute und von morgen einen schonenden Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln, indem wir ihnen die Ursachen und Auswirkungen von Lebensmittelverschwendung nahebringen“, erklärt Nina Schröder, Bildungskordinatorin RESTLOS GLÜCKLICH e. V.

Gemeinsam mit dem Verein, der vornehmlich aus „geretteten“ und nicht der Norm entsprechenden Lebensmitteln kocht, rief RaboDirect 2018 das Projekt „School Lunch“ ins Leben. „Die Initiative richtet sich speziell an Grundschulen“, berichtet Nina Schröder. „Die Kinder befassen sich auf spielerische Weise mit dem Wert unserer Nahrung und lernen, was die aufwendige Produktion von Lebensmitteln für Mensch und Umwelt bedeutet. Im vergangenen Jahr konnten wir so gemeinsam mit RaboDirect mehr als 1.000 Lebensmittelretter*innen ausbilden.“ Nähere Informationen zum Projekt „School Lunch“ findet man auf der Website www.rabodirect.de/banking-for-food/artikel/school-lunch.

BANKING FOR FOOD

Als Tochter der genossenschaftlichen Rabobank setzt RaboDirect auf innovative Ideen und Initiativen, seit 2014 gebündelt unter der globalen Strategie „Banking for Food“. Basierend auf über 120 Jahren Erfahrung als Finanzpartner der Lebensmittel- und Agrarbranche engagiert sich die Bank für eine zuverlässige Lebensmittelversorgung der Weltbevölkerung sowie für faire Bedingungen in den Erzeugerländern. Dabei sieht man in der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung vor allem in den entwickelten Ländern einen maßgeblichen Hebel, um die vorhandenen Ressourcen effizienter zu nutzen.