

**FKZ 3714 32 3240**

# **AbfallvermeidungsDialoge 2014-2017**

**TEIL 1: FÖRDERUNG DER WIEDERVERWENDUNG UND  
VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN**

Vorstellung der diskutierten Aspekte & zentralen Ergebnisse  
der Dialoge 4-6 „Lebensmittelabfallvermeidung“

**Dirk Jepsen & Lisa Rödig Ökopol Institut GmbH**  
**Fachgespräch 03.03.2016 im BMUB, Berlin**

# DialogSchwerpunkt: „Lebensmittelabfallvermeidung“

Lebensmittelverluste sind neben den ethischen Aspekten auch aus Umweltperspektive relevant.

Im AVP wird ausgeführt, dass „*mit Blick auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen konzertierte Aktionen und Vereinbarungen zwischen öffentlichen Einrichtungen und Industrie/Handel anzuregen sind, um Lebensmittelabfälle, die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehen, zu vermindern. Ziel ist es, zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle die gesamte Wertschöpfungskette – d. h. nicht nur das Verhalten der Verbraucher – in den Blick zu nehmen, um Verschwendungen zu reduzieren*

“.

# DialogSchwerpunkt: „Lebensmittelabfallvermeidung“

## ► **Wirksame Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

Gezielte Maßnahmen und ihre koordinierte Umsetzung unter Berücksichtigung von Umweltschutzaspekten

- ▶ Dialog 4: 10. November 2015

**Gezielte Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung**

- ▶ Dialog 5: 11. November 2015

**Konzertierte Umsetzung von Vermeidungsmaßnahmen**

– am Beispiel der Maßnahmen für die AHV

- ▶ Dialog 6: 14. Januar 2016 (urspr. 12.11.2015)

**Integration der Abfallvermeidung als Abwägungsaspekt in Ermessensentscheidungen der lebensmittelhygienischen Vollzugspraxis**

# DialogSchwerpunkt: „Lebensmittelabfallvermeidung“

## ► Teilnehmerinnen & Teilnehmer AV-Dialoge 4-6

Insgesamt **37** Personen aus den Bereichen:

- ▶ Abfallpolitische Verwaltung aus Bund und Ländern
- ▶ Ernährungs- und verbraucherpolitische Verwaltung aus Bund und Ländern
- ▶ Experten aus hygienerechtlichem Vollzug und Überwachung
- ▶ Kantinenbetriebe
- ▶ Selbstverwaltung von Betrieben des Außer-Haus-Verzehr
- ▶ Selbstverwaltung der Lebensmittelunternehmen
- ▶ Wissenschaft
- ▶ Umwelt- & Verbraucherorganisation

# Ergebnisse Dialog 4/5 – Maßnahmen im AHV

## Einschätzungen der Beteiligten (1)

- ▶ Die Initiative zu einem „breiten“ (d. h. länder-, akteursgruppen-, ressorts-, fachzuständigkeiten- und fachdiziplinen- übergreifenden) **Austausch zur Thematik wird einhellig begrüßt.**
- ▶ Das **Fehlen einer institutionalisierten Zuständigkeit** für die Erfassung und Verteilung relevanter Informationen über und die Koordination von Aktivitäten zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten wird von den unterschiedlichen Beteiligten als eine gravierendes Defizit der bisherigen Bestrebungen in Deutschland reklamiert.
- ▶ Es bestehen weiterhin Datenunsicherheiten/ Informationsdefizite zu den Ursachen, Arten und Mengen von Lebensmittelverlusten. Die verschiedensten vorliegenden Untersuchungen und Analysen zeichnen aber ein zunehmend **valides Bild der Gesamtsituation**, welches die **Basis für konzertierte Aktivitäten** aller Beteiligten bilden kann.

# Ergebnisse Dialog 4/5 – Maßnahmen im AHV

## Einschätzungen der Beteiligten (2):

- ▶ Angesichts der Gesamtbedeutung der Thematik und der Notwendigkeit substantieller Minderungsschritte wird ein **Verschieben konkreter Handlungen auf der Zeitschiene oder zwischen den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungsketten** von den meisten Beteiligten als **wenig zielführend** erachtet
- ▶ Die auf Basis vorliegender Analysen vorgeschlagene **Fokussierung** der weiteren Dialogaktivitäten **auf den AHV** wird als **zielführend** eingeschätzt
- ▶ Bei der Diskussion weiterer Vermeidungsbestrebungen im AHV sollten auch bestehende **eigenverantwortliche Aktivitäten der Branchenakteure** gewürdigt und ihre kooperative Weiterentwicklung in den Mittelpunkt gestellt werden.

# Ergebnisse Dialog 4/5 – Maßnahmen im AHV

## Einschätzungen der Beteiligten (3):

- ▶ Auf den Ebenen des Bundes, der Länder und der Forschungsförderungs-Institutionen laufen eine **Vielzahl von Vorhaben und Vorhabenplanungen, die auch den Bereich des AHV betreffen**. Überwiegend handelt es sich um Aktivitäten zur weiteren Datenermittlung und zur Sensibilisierung und Schulung von Kunden und Branchenakteuren sowie zur Netzwerkbildung.
- ▶ Bereits die Bestandsaufnahme im Dialograhmen zeigt, dass es neben sehr **sinnvollen Ergänzungen und Erweiterungen auch deutliche Hinweise auf Dopplungen von Aktivitäten** gibt. (Wie soll z. B. aus der Vielzahl der regionalen/ sektorbezogenen „Vernetzungen“ ein trag- und handlungsfähiges Netzwerk entstehen?)
- ▶ Eine **bessere Koordination & Kooperation könnte hier möglicherweise relevante Synergien heben** (z. B. NRW als zentrales „Labor“ für die Maßnahmenentwicklung im Bereich der Schulverpflegung).

# Ergebnisse Dialog 4/5 – Maßnahmen im AHV

## Lebensmittelabfälle In- und Außer-Haus-Konsum \*



\* Nach: Jepsen et.al. (2015): „Entwicklung von Instrumenten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen“  
UFOPLAN-Vorhaben, FKZ 3712 32 311

Aus: Vortrag Herr Waskow, Verbraucherzentrale NRW im Rahmen des AV Dialog 4 am 10.11.2015 in Berlin

# Ergebnisse Dialog 4/5 – Maßnahmen im AHV

## Lebensmittelabfallanalysen in Betrieben des AHV

### Zusammenfassung - Erkenntnisse

#### Krankenhaus:

Das Kernproblem ist die Überproduktion & Tablettrücklauf.

Rückläufe: z.B. Kartoffelpüree, verschlossener Joghurt, Aufschnitt:  
Rückläufe aus den Stationen dürfen nicht mehr verwendet  
oder an die Tafeln gegeben werden.



#### Betriebskantinen:

Das Kernproblem ist Überproduktion.

Durch falsche Mengenschätzung wird häufig überproduziert und dadurch das Angebot zu groß. Wegen falscher Portionierung landet ein nicht unerheblicher Teil der Speisen im Abfall.



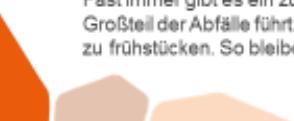
#### Hotel:

Das Kernproblem ist die Überproduktion.

Fast immer gibt es ein zu reichhaltiges Frühstücksbuffet, dass zu dem Großteil der Abfälle führt. Nur wenige Gäste haben Zeit, ausgiebig zu frühstücken. So bleiben v.a. Backwaren sowie Lachs und Rührei übrig.

Durchschnittlich werden ca. 30% der eingesetzten Lebensmittel nicht verzehrt.

Die Verteilung der Abfallmengen auf die verschiedenen Anfallstellen unterscheidet sich zwischen den verschiedenen AHV-Betriebstypen.

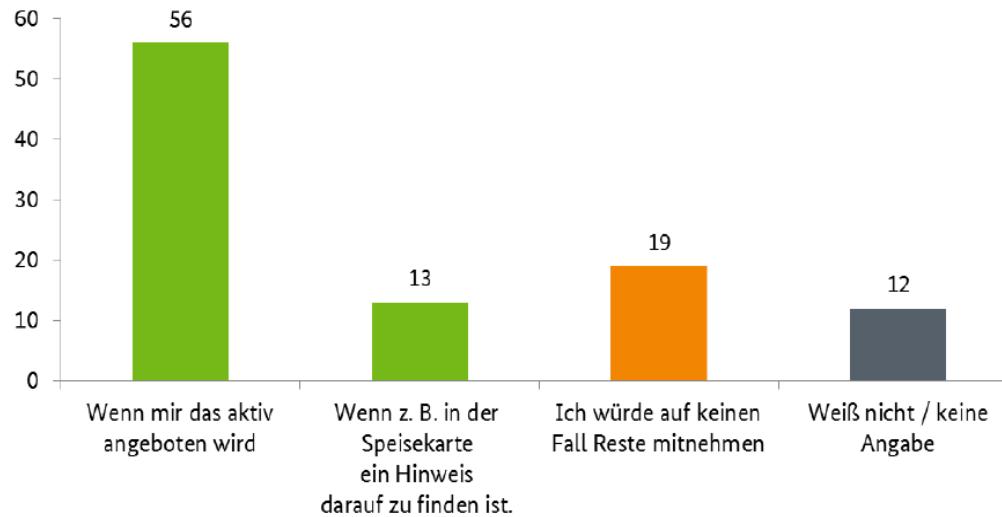


Aus: Vortrag Herr v. Borstel, united-against-waste; im Rahmen des AV Dialog 4 am 10.11.2015 in Berlin

# Ergebnisse Dialog 4/5 – Maßnahmen im AHV

## Unterstützung von Maßnahmen zur Abfallvermeidung

- Mehr als die Hälfte der Gäste würde übrige Speisereste mitnehmen, wenn ihnen dies aktiv angeboten wird!



Kommunikationskampagne  
des BMEL:  
*„Restlos genießen –  
Beste-Reste-Boxen für  
Restaurants“*

Aus: Vortrag Frau Dr. Dittmar, BMEL; im Rahmen des AV Dialog 4 am 10.11.2015 in Berlin

# Ergebnisse Dialog 4/5 – Maßnahmen im AHV

## Empfehlungen

- ▶ Einrichtung einer zentralen Koordinierungsstelle
  - ▶ Zusammenführung des aktuellen Wissensstandes zu Daten und laufenden Aktivitäten
  - ▶ Koordination & Promotion ergänzender Untersuchungen und konzentrierter Aktivitäten
- ▶ Unterstützung einzelbetrieblicher Analysen und Beratungen
  - ▶ Eigenaktivitäten der Sektorakteure deutlich ausbauen
  - ▶ Prüfung ob/ wie bestehende Förderstrukturen (Effizienzagenturen, ÖkoProfit, QuB, ...) genutzt werden können
- ▶ Dokumentation einer abfallvermeidenden Management- und Handhabungspraxis
  - ▶ Als Basis für die Erstellung von Praxis-Leitfäden für die Unterstützung von Beratungen und Eigenaktivitäten und Umsetzungsvereinbarungen
  - ▶ Praxisleitfäden sollten neben konkreten Maßnahmenbeschreibungen auch sektortypische Benchmarks enthalten

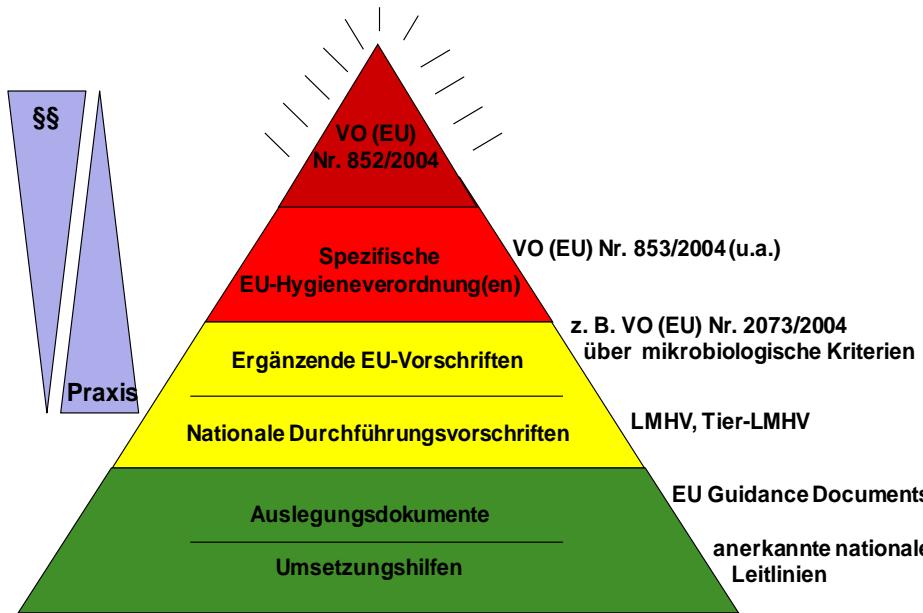
# Ergebnisse Dialog 6 – Integration der Abfallvermeidung als Abwägungsaspekt in Ermessensentscheidungen der lebensmittelhygienischen Vollzugspraxis

## Einschätzungen der Beteiligten (1)

- ▶ Kein genereller Zielwiderspruch zwischen hohem Schutzniveaus bei Lebensmittelhygiene und dem Anliegen der Abfallvermeidung. Einhaltung von Hygienestandards ist wichtige Voraussetzung dafür, dass Lebensmittel ihre Verzehrtauglichkeit behalten. Die Sicherheit der Lebensmittel sollte in keinem Fall verhandelbar sein.
- ▶ Wichtiges Thema eher in Bereichen, die für die Abfallvermeidung relevant sind (wie z. B. bei der Weitergabe von Lebensmittelübermengen) und in denen die Handlungssicherheit für Marktakteure und Vollzug weiter erhöht werden kann.

# Ergebnisse Dialog 6 – Hygienestandards und Abfallvermeidung

## Stellung der Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis (GHP)



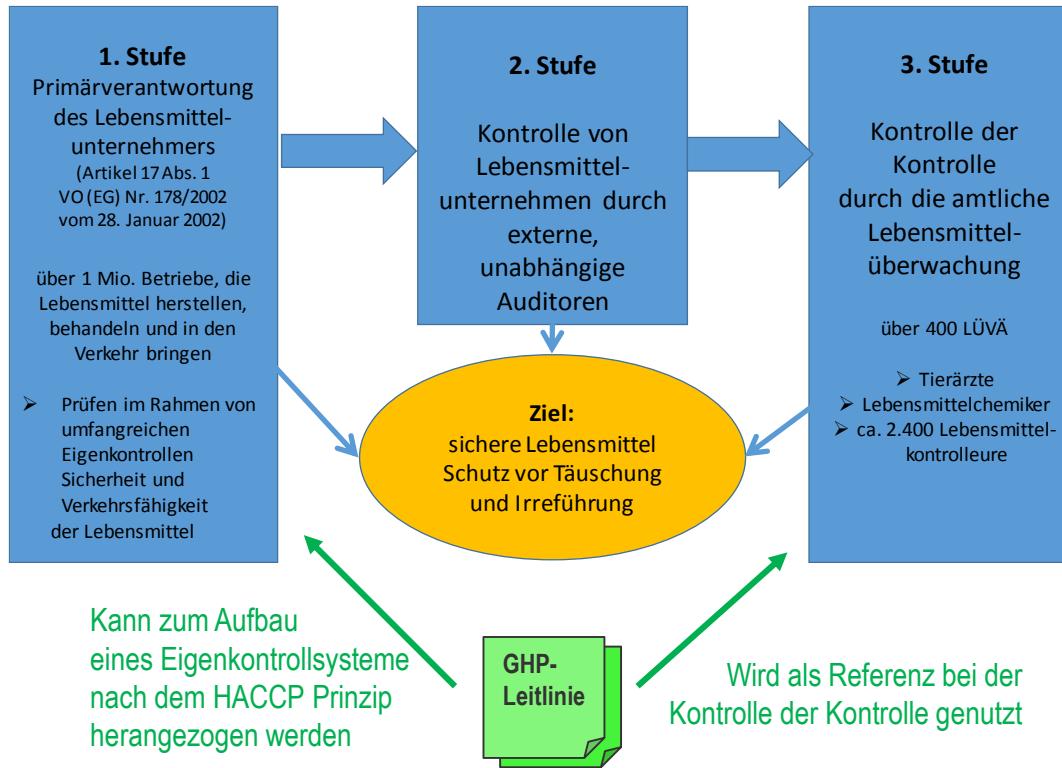
Derzeit sind 28 Leitlinien der Fachverbände und 30 als Leitlinien anerkannte DIN-Normen veröffentlicht.

3 Leitlinien befinden sich derzeit konkret in der Bearbeitung.

Das Thema Abfall wird in den bestehenden Leitlinien nur in Bezug auf den korrekten Umgang mit Abfällen adressiert.

# Ergebnisse Dialog 6 – Hygienestandards und Abfallvermeidung

## System der gestuften Lebensmittelkontrollen



GHP Leitlinien sind nützliches Instrument für Lebensmittelunternehmen, um die gesetzlich formulierten Anforderungen zu konkretisieren.

Aber  
Derzeit in der Vollzugspraxis (noch) viele Hygienemängel

Und  
GHP-Leitlinien gerade bei KMU vielfach nicht bekannt

# **Es bleibt weiter spannend! Haben Sie Fragen?**

**Dirk Jepsen**

Ökopol GmbH  
Nernstweg 32-34  
22765 Hamburg  
040-39 100 20  
[jepsen@oekopol](mailto:jepsen@oekopol)  
[www.oekopol.de](http://www.oekopol.de)