

Politische Forderungen von Foodsharing Luxembourg

Foodsharing Luxembourg steht bei der Erstellung eines Gesetzestextes aus den nachfolgenden Forderungen gerne beratend und aus seiner praktischen Erfahrung schöpfend zur Seite.

Forderungen

1. Verpflichtende **Preissenkung** auf Lebensmitteln **kurz vor Ablauf** des Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatums

Wir fordern eine Verpflichtung im Groß- und Einzelhandel, Ware spätestens 3 Tage vor Erreichen des Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatums um mindestens 30% preisreduziert anzubieten. Einige Lebensmittelbetriebe, wie Match¹ oder Naturata², tun dies bereits freiwillig mit Erfolg, jedoch bieten dies noch nicht alle an. Die Frist vor Erreichen des Datums kann dabei produkttypabhängig angepasst werden z.B. für Frischware mit geringer Haltbarkeit. Hierbei soll auf das nahende Datum hingewiesen werden.

2. **Spendenpflicht** von noch genießbaren Lebensmitteln

Wir fordern eine Spendenpflicht für Groß-, Einzel- und Onlinehandel sowie die lebensmittelproduzierenden und -verarbeitenden Betriebe der gesamten Waren, welche sie nicht mehr verkaufen können, welche aber noch keine Spuren von Verderblichkeit aufzeigen, an Dritte.

Dies beinhaltet Lebensmittel, welche das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, da dieses Datum keine Ungenießbarkeit bedingt. Ausgeschlossen sind Lebensmittel, welche das Verbrauchsdatum überschritten haben.

¹ "Food bag" Tüte mit Produkten im Wert von 12€ für 5, unter Überschrift "Le food bag c'est bon !": <https://www.supermarche-match.lu/planet-match>

² Preissnachlass von 30%, unter Frage "Was tut NATURATA, um Lebensmittelverschwendung einzudämmen?": <https://www.naturata.lu/de/faqs>

Dies wird in Frankreich bereits seit 2016 umgesetzt³. Von den Schwachstellen der französischen Gesetzgebung kann man lernen.

Dies entspricht einem Verbot, diese noch genießbaren Lebensmittel zu entsorgen. Bei Verletzungen müssen Strafzahlungen pro Verstoß verhängt werden. Von Steuererleichterungen ist eher abzuraten, da diese unter Umständen die Lebensmittelbetriebe dazu verleiten könnten, mehr einzukaufen, wenn das Verderben der Ware keinen finanziellen Verlust mehr bedeutet.

Die empfangenden *Dritten* können Privatpersonen, Mitarbeitende, gemeinnützige Organisationen oder Unternehmen sein. *Dritte*, die Lebensmittel dem menschlichen Konsum zuführen, müssen anderen Verwendungszwecken bevorzugt werden. Die Lebensmittelabfallhierarchie verdeutlicht die entsprechende Reihenfolge - Prävention steht hier an erster Stelle, gefolgt von der menschlichen und dann tierischen Verwertung, dann erst weitere Nutzungsmöglichkeiten, wie dem Umwandeln, dem Kompostieren und der Energiegewinnung.⁴ Diese wird auch von der EU-Plattform zu Lebensmittelverlust und -verschwendung empfohlen.⁵

Im gleichen Schritt muss die Müllverbrennung und -aufschüttung von Lebensmitteln verboten werden, wie auch die NGO *Feedback EU* fordert.⁶

3. Einführung der **Rechtssicherheit** für das **Retten** noch genießbarer Lebensmittel

Wir fordern eine Vereinfachung des Teilens von Lebensmitteln, da diese Lebensmittel baldmöglichst verzehrt werden müssen.

- Die spendenden Betriebe müssen von der Haftung bei der Versenkung von Lebensmitteln befreit werden, wie beispielsweise in Italien⁷.

³ "French Food Waste Law Changing How Grocery Stores Approach Excess Food":
<https://www.npr.org/sections/thesalt/2018/02/24/586579455/french-food-waste-law-changing-how-grocery-stores-approach-excess-food>

⁴ Grafik "Practical application of the waste hierarchy for food"
https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-measurement_en

⁵ "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, Seite 13:
https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

⁶ "No Time to Waste - Why the EU needs to adopt ambitious legally binding food waste reduction targets", 2022, Seite 29:
<https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf>

⁷ "Regelungen gegen Lebensmittelverschwendung in ausgewählten Ländern". Wissenschaftliche Dienste, Deutscher Bundestag, 2019, Seite 12-18:

- Die weitergebenden Organisationen müssen bei einer Weitergabe nach bestem Gewissen, sorglicher Handhabung und offener Kommunikation von einer Haftung befreit werden, wie beispielsweise in Italien⁸. Diese müssen in der Gesetzgebung anders als gewerbliche Lebensmittelunternehmen behandelt werden.

4. Stärkere **Förderung der Kampagne Antigaspi**

Die hervorragende Arbeit der Kampagne *Antigaspi*⁹ des Landwirtschaftsministeriums muss ausgebaut werden. Da die Verschwendung in den Privathaushalten mit 72 % am stärksten ist¹⁰ und 91% der Haushalte in einer kürzlichen ILRES-Umfrage¹¹ selbst angegeben haben, regelmäßig Essen wegzuschmeißen, ist eine ausführliche Aufklärung und Thematisierung des Problems und seiner Lösungen wichtig. Dies beinhaltet die Wertschätzung von Lebensmitteln, die Unterscheidung von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum, sowie Tipps, wie man die Lebensmittelverschwendung im Alltag reduzieren kann. Vor allem die Unterscheidung der beiden Daten ist wichtig zu kennen. So verwechselten drei Viertel bei der ILRES-Umfrage¹² die Definition von Mindesthaltbarkeitsdatum mit der vom Verbrauchsdatum.

Dies muss vor allem durch die erhöhte Einbindung in Schulklassen aller Altersstufen erreicht werden. Außerdem müssen jährliche Kampagnen zum "International Day of Awareness of Food Loss and Waste" am 29. September Konsument*innen durch eine große mediale Präsenz an das Thema sowie Lösungen erinnern.

Die Bevölkerung mehr zum Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren unterstützen außerdem 84% der Befragten der ILRES-Umfrage 2022¹³.

Dies beinhaltet für uns eine Sensibilisierung gegen die starke Normierung von Lebensmitteln im Handel.

<https://www.bundestag.de/resource/blob/648932/7c64ad8483b3e289ce6896fc36198be0/WD-5-046-19-pdf-data.pdf>

⁸ siehe Fußnote 7

⁹ Webseite von *Antigaspi*: <https://antigaspi.lu/>

¹⁰ Studie "Aufkommen, Behandlung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Großherzogtum Luxemburg":

https://environnement.public.lu/dam-assets/documents/offall_a_ressourcen/gaspillage-alimentaire/studie-lebensmittelabfaelle.pdf

¹¹ ILRES-Umfrage zur Lebensmittelverschwendung in Luxemburg, September 2022:

<https://antigaspi.lu/activities/antigaspi-emfro/>

¹² siehe vorherige Fußnote

¹³ siehe Fußnote 11

5. Einsetzen auf EU-Ebene für die **Abschaffung** des **Mindesthaltbarkeitsdatums**

Wir fordern die Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatum auf weiteren oder allen Produktgruppen. So halten sich viele Produkte, wie Nudeln, Öl und Tee, bei korrekter Lagerung sehr lange. Vom EU-Recht bereits ausgenommene Produkte, wie Speisesalz, Zucker und Essig¹⁴, werden trotzdem oft vom Hersteller mit MHD versehen. Dass das Mindesthaltbarkeitsdatum wenig mit dem tatsächlichen Zeitpunkt des Verfalls der Produkte zu tun hat, bestätigt sich u.A. in einer vom Greenpeace Magazin in Auftrag gegebenen Studie¹⁵. Auch trägt die Existenz zweier Daten maßgeblich zur Verwirrung bei. In der ILRES-Umfrage¹⁶ 2022 verwechselten 75% der Befragten Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum.

Zudem würde eine EU-weite Vereinheitlichung der Anwendung beider Datenangaben zur Harmonisierung der aktuell unterschiedlichen Applizierung der Lebensmittelproduzierenden beitragen.

6. Einführung eines **öffentlichen Monitorings** von **Lebensmittelverlust** und **-verschwendung** für alle **Lebensmittelbetriebe**

Wir fordern die Einführung einer klaren Definition sowie eine Erfassungs- und Dokumentationspflicht von Lebensmittelverlust und -verschwendung, bei der alle Wegwürfe in Landwirtschaft, Industrie, Handel und Gastronomie erhoben werden. Dabei müssen auch die Lebensmittel mit eingerechnet werden, die nicht geerntet werden, und die, die geerntet werden, aber den Hof nie verlassen.

Zum Monitoring müssen die Daten, sowie ihr Treibhausgas-Äquivalent, transparent für Forschung und Kund*innen zur Verfügung stehen.

Anhand der gewonnenen Daten können zukünftige Maßnahmen systematischer und schneller auf ihre Effektivität evaluiert werden.

¹⁴ Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln.

https://cdn.netletter.at/imkerbund/media/download/2015.09.08/1441702709460210.pdf?d=LM_Kennzeichnung_VO&dc=1441702709

¹⁵ Letzter Artikel der Serie über die Haltbarkeit von Lebensmitteln des Greenpeace Magazins: <https://www.greenpeace-magazin.de/lesecke/das-haelt-sich-ja-ewig>

¹⁶ ILRES-Umfrage zur Lebensmittelverschwendung in Luxemburg, September 2022: <https://antigaspi.lu/activities/antigaspi-emfro/>

Ein verpflichtendes Monitoring wird auch von der EU-Plattform zu Lebensmittelverlust und -verschwendung empfohlen.¹⁷

7. **Finanzielle Unterstützung** von lebensmittelrettenden Projekten

Wir fordern die finanzielle Unterstützung aller Initiativen und Vereine, die zum Ziel haben, Lebensmittelverluste oder -verschwendung zu reduzieren. Hier sollte wieder die Lebensmittelabfallhierarchie angewendet werden und Vermeidung vor anderen Nutzungsmöglichkeiten stehen.¹⁸

- Landwirtschaftliche Betriebe müssen dabei unterstützt werden, ihre Lebensmittelverluste zu verringern. Dies beinhaltet Forschung und die direkte Einbeziehung in innovative Produktentwicklungen, aber auch die Schaffung von Märkten für gerettete Lebensmittel. Dies wird auch von der EU-Plattform zu Lebensmittelverlust und -verschwendung empfohlen.¹⁹
- Innovative Startups in diesem Bereich müssen unterstützt werden, z.B. der Einzelhandel, welcher sich auf Lebensmittel aus Überproduktion oder auf ungewöhnlich aussehendes Gemüse spezialisiert. Dazu muss ein eigener Finanztopf zur Verfügung gestellt werden, z.B. für Neugründungen.
- Die Entwicklung von neuen Produkten basierend auf Lebensmittelabfällen muss auch für kleine und mittelgroße Unternehmen finanziell unterstützt werden, damit diese ihre Prozesse effizienter und kosteneffektiver gestalten können. Dies wird auch von der EU-Plattform zu Lebensmittelverlust und -verschwendung empfohlen.²⁰
- Ehrenamtliche Initiativen und Vereine müssen unterstützt werden, damit diese entsprechend ihrer Größe genug Arbeitsstellen für die Einhaltung der Lebensmittelhygienestandards, welche einen beachtlichen bürokratischen Aufwand mit sich bringen, schaffen können.

¹⁷ "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, Seiten 7, 12 und 17:
https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

¹⁸ siehe Fußnote 4

¹⁹ siehe Fußnote 17, Seite 11

²⁰ siehe Fußnote 17, Seite 13

Außerdem stimmten 62% der Befragten der ILRES-Umfrage 2022²¹ zu, dass digitale Technologien zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung beitragen können.

8. Einführung eines **rechtsverbindlichen Zieles** zur Verringerung der Lebensmittelabfälle

Wir fordern ein rechtsverbindliches Ziel zur **Reduzierung von Lebensmittelverlust und -verschwendung um 50% bis 2030 in allen Produktionsschritten**, um das Engagement Luxemburgs für das Ziel für nachhaltige Entwicklung (SDG) 12.3 gesetzlich zu verankern und so die notwendigen Ressourcen für diesen Wandel bereitzustellen.

Es müssen branchenspezifische und verbindliche Zielmarken zur schrittweisen Reduzierung des Lebensmittelabfalls in der gesamten Wertschöpfungskette festgelegt werden.

Wir unterstützen die Empfehlung von 2019 der EU-Plattform zu Lebensmittelverlust und -verschwendung, dass die EU sich das Ziel gibt, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 um 50% zu reduzieren²². 2022 hat die NGO *Feedback EU* dies erneut gefordert²³. Luxemburg sollte diese Empfehlung national einführen und als Vorreiter gelten.

Beispielsweise eine Verpflichtung für Gastronomiebetriebe und Mensen mindestens zwei Maßnahmen aus folgendem Katalog von einfachen Praktiken umzusetzen:

- Vorbestellungen durch Rabatte anreizen
- Verschiedene Gerichtsgrößen anbieten
- Kostproben der Gerichte anbieten
- All-you-can-eat aus Angebot nehmen
- Treibhausgase jedes Gerichtes angeben

²¹ ILRES-Umfrage zur Lebensmittelverschwendung in Luxemburg, September 2022:

<https://antigaspi.lu/activities/antigaspi-emfro/>

²² "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, Seite 6:

https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

²³ Bericht "No Time to Waste - Why the EU needs to adopt ambitious legally binding food waste reduction targets":

<https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf>

9. Integration der Verringerung von Lebensmittelverlust und -verschwendung in **Klimaschutz**maßnahmen

Da die Reduzierung von Lebensmittelverlust und -verschwendung essentiell für die Minderung der Klimakrise ist, muss die Verringerung von Lebensmittelverlust und -verschwendung mit in die Klimaschutzprogramme integriert werden. Dies wird auch von der EU-Plattform zu Lebensmittelverlust und -verschwendung empfohlen²⁴ und wird sichtbar durch die Vorschläge des luxemburgischen Klima-Bürgerrates²⁵.

Version 19.02.2023

Weiterführende Umsetzungsempfehlungen

Vor allem auf das ausführliche Dokument "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste" vom 12. Dezember 2019 sei hingewiesen:

https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

²⁴ "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, Seite 6:

https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

²⁵ Forderungen gegen Lebensmittelverschwendung im Abschlussbericht des luxemburgischen Klima-Bürgerrates, 2022, Seiten 18 bis 19:

https://www.klima-biurgerrot.lu/files/ugd/dcac1d_5bb495b5584b4618815bb5fd8d9ad66d.pdf