

**Engagement des Verbandes  
gegen  
Lebensmittelverschwendung**

**Jedes Gramm zählt!**

**Bewerbung  
um den  
DGVM INNOVATION AWARD  
„Verband des Jahres“  
in der Kategorie  
Interessenvertretung und Kommunikation**

Der Bundesverband der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie e. V. (BOGK) bewirbt sich mit dieser Präsentation für den

**DGVM INNOVATION AWARD**  
**„Verband des Jahres“**

in der Kategorie Interessenvertretung und Kommunikation aufgrund seiner vielfältigen Massnahmen im Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln.

Angesichts der Herausforderungen, die sich aus der demographischen Entwicklung, dem Klimawandel und der Notwendigkeit einer effizienten Ressourcennutzung ergeben, muss der Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung weltweit absolute Priorität eingeräumt werden.

Während die Verschwendung in Entwicklungsländern praktisch ausschließlich durch Nach-Ernte Verluste verursacht wird, sind für die Verschwendung in den entwickelten Ländern Gründe entlang der gesamten Lebensmittelkette zu finden, insbesondere jedoch im Handel und beim Verbraucher.

Im Bewusstsein dieser katastrophalen Situation hat der Verband eine eigene Strategie entwickelt, deren Umsetzung durch gezielte Einzelmaßnahmen in konkreten Arbeitsschritten weit über das herkömmliche Engagement eines Fachverbandes hinaus geht.

Die vorliegende Bewerbung geht zunächst auf die Historie und die Eckdaten des Verbandes ein. Sodann wird das Problem der Lebensmittelverschwendung, sowie die strategische Herangehensweise des Verbandes hierzu dargelegt. Der insgesamt 12 Massnahmen umfassende Massnahmenkatalog des Verbandes im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung wird schließlich in drei eigenständigen Abschnitten ausführlich erläutert.

Auch ist die Bewerbung mit Blick auf das Jahr 2014 als „Europäisches Jahr gegen Lebensmittelverschwendung“ zu sehen und sollte damit auch einen Anreiz für weitere Verbände und Organisationen geben, sich ebenfalls aktiv im Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln zu engagieren.

## **A. Profil des Verbandes**

Der BOGK ist aus einem Zusammenschluss von vier Einzelverbänden im Jahre 1998 gegründet worden. Ihm gehören aktuell 70 ganz überwiegend mittelständisch geprägte Unternehmen an. Hierzu zählen nicht nur Unternehmen aus Deutschland (von Agrarfrost bis Zentis), sondern auch namhafte Unternehmen aus Europa, wie z. B. Darbo oder McCain.

Als politisches Organ und Sprachrohr für die gesamte Branche repräsentiert der Verband heute den sechstgrössten Wirtschaftszweig der deutschen Ernährungsindustrie und vertritt die Interessen seiner Mitglieder über seine Büros in Bonn und Brüssel sowohl in Deutschland als auch in der EU. Hierbei verfügt er über ein gut funktionierendes Netzwerk, das es dem Verband in erster Linie ermöglicht, beratend bei aktuellen Gesetzesvorhaben mitzuwirken. Darüber hinaus steht die Pflege engster Beziehungen zu den vor- und nachgelagerten Wirtschaftszweigen ganz oben auf der Agenda.

### **Aktiver Verband**

Konkret basiert die Arbeit des BOGK auf den sechs Leistungssäulen Information, Unterstützung, Marktbeobachtung, Kommunikation, Interessenvertretung und Öffentlichkeitsarbeit, wobei der Verband seinen Mitgliedern zudem noch eine große Vielfalt von individuellen Leistungen anbietet.

In Folge einer Ende 2007 durchgeführten Zufriedenheitsumfrage unter den Verbandsmitgliedern sind die Themenkomplexe Öffentlichkeitsarbeit, Interessenvertretung und Kommunikation in den Mittelpunkt der täglichen Arbeit für die Mitglieder gerückt.

### **Mitgliederumfrage**

Um in diesen Segmenten in erster Linie auch wissenschaftlich fundierte Aussagen tätigen zu können, hat der BOGK am 17.10.2011 einen Wissenschaftlichen Beirat gegründet.

Seit Ende 2011 gehören die aktuelle Information und Aufklärung der Öffentlichkeit über die vom BOGK repräsentierten Lebensmittelbereiche in Form von regelmässigen produktübergreifenden und produktspezifischen Pressemitteilungen zum Leistungsangebot des Verbandes. Beispiel: „Früchte liegen bei Deutschen hoch im Kurs“ zum Tag des Obstes am 01.07.2013.

### **Öffentlichkeitsarbeit**

Der Verband erörtert Anliegen und Anregungen der Industrie in Gesprächen mit den politischen Entscheidungsträgern in Brüssel und Berlin. Hervorzuheben ist hierbei ein Parlamentarischer Abend am 01.02.2012 in Verbindung mit einer Informationswoche im Europäischen Parlament zum Thema „2:0 für gesunde und sichere Lebensmittel“.

### **Interessenvertretung**



## Kommunikation

Auch hat der Verband im Bereich der Kommunikation anlässlich der Jahrestagung am 07.05.2012 in Berlin eine öffentliche Podiumsdiskussion zum Thema „Hersteller sind die besten Verbraucherschützer“ durchgeführt. An der Podiumsdiskussion haben u. a. Vertreter der Stiftung Warentest und foodwatch teilgenommen.

## B. Problem der Lebensmittelverschwendung

Schwerpunktmässig beschäftigt sich der BOGK innerhalb der angesprochenen Kernbereiche Öffentlichkeitsarbeit, Interessenvertretung und Kommunikation allerdings mit der Thematik Lebensmittelverschwendung, die auch in den öffentlichen Fokus gerückt und weltweit zu einem politischen Thema geworden ist.

Fakten und Hintergründe von Lebensmittelverschwendung sind zumindest in Teilbereichen bereits wissenschaftlich aufgearbeitet worden. Die bisherigen Ergebnisse sind erschütternd und belegen, dass in unserer Zivilisation etwas grundlegend falsch läuft.

## Dimension des Problems

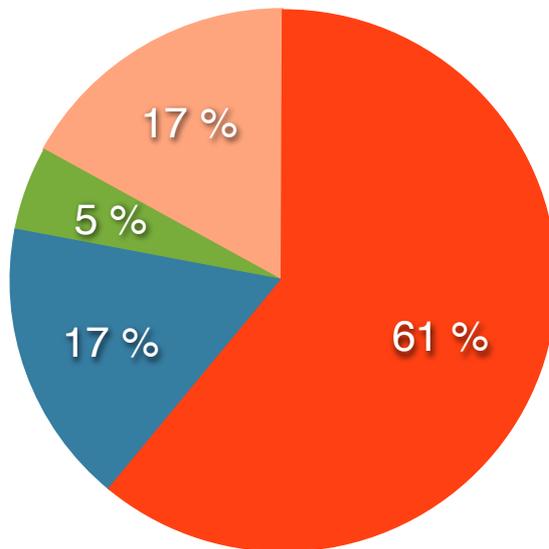
Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO)<sup>1</sup> geht davon aus, dass weltweit rund 1/3 der für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel verloren gehen oder weggeworfen werden. Dies würde einer Menge von etwa 1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr entsprechen. Gleichzeitig leiden nach Schätzungen der FAO rund 925 Millionen Menschen an Hunger und Unterernährung. Weiter schätzt die FAO, dass die weltweite Menge an verschwendeten Lebensmitteln jeden hungernden Menschen auf der Welt dreimal ernähren könnte!

Die Länder der EU verschwenden allein jährlich zusammen 89 Millionen Tonnen, wobei Prognosen bis zum Jahr 2020 von einem rasanten Anstieg um 42 % auf dann immerhin 128 Millionen Tonnen ausgehen<sup>2</sup>.

In Deutschland werden entlang der Lebensmittelkette gemäß einer Studie der Universität Stuttgart heute ca. 11 Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet<sup>3</sup>:

**11 Millionen Tonnen allein in Deutschland**

● Haushalte ● Industrie ● Handel ● Grossverbraucher



*Verteilung der Lebensmittelabfälle in der Lebensmittelkette*

Auf die Bereiche Industrie, Handel und Großverbraucher entfallen insgesamt 4,3 Millionen Tonnen (39 %), während der weitaus grösste Teil mit ca. 6,7 Millionen Tonnen (61 %) auf die Privathaushalte entfällt. Bei der Zugrundelegung einer Einwohnerzahl von 81,75 Millionen bedeutet dies, dass umgerechnet jeder Bundesbürger pro Jahr im Schnitt 81,6 kg Lebensmittel wegwirft.

Aus Sicht des Verbandes sind hingegen die von der Universität Stuttgart festgestellten 1,9 Millionen Tonnen (17 %) Lebensmittelabfälle auf Seiten der Industrie nicht nachvollziehbar. Im Bereich der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie fallen jedenfalls wesentlich geringere Lebensmittelabfälle an, wobei die Lebensmittelabfälle zudem in der Regel unvermeidbar sind. Hierzu zählen in erster Linie die zu Qualitätssicherung gebildeten Rückstellmuster. Diese dienen der Gewährleistung eines einwandfreien und unbedenklichen Produktes mindestens bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Anschließend werden diese Lebensmittel entsorgt.

**Zweifel an der Studie**

Ansonsten wird in den Betrieben durch eine gute und vorausschauende Betriebsplanung der Entstehung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen, welche durch Überproduktion und Fehlplanung entstehen, wirkungsvoll entgegen gewirkt.

**Vorausschauende Betriebsplanung in der Industrie**

### C. Recherchen des Verbandes

Der BOGK hat sich in erster Linie zunächst durch Recherchen von internationalen und nationalen Studien, insbesondere durch die bereits angesprochene Untersuchung der Universität Stuttgart zum Thema „Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland“, die vom 01.06.2011 bis 29.02.2012 im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz durchgeführt worden ist, der Gesamthematik genähert<sup>3</sup>.

#### Vermeidung

Die Kernfrage lautet hierbei auf Verbraucherseite: Wie viele Abfälle sind durch richtiges Einkaufsverhalten und den richtigen Umgang mit Lebensmitteln zu Hause vermeidbar?

Vermeidbare Lebensmittelabfälle sind z. B. Lebensmittel, die im Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch uneingeschränkt genießbar sind. Teilweise vermeidbare Lebensmittelabfälle sind solche, die z. B. aufgrund von unterschiedlichen Essgewohnheiten der Verbraucher (z. B. Apfelschalen) entsorgt werden. Unter nicht vermeidbaren Lebensmittelabfällen versteht man hingegen z. B. Knochen oder Bananenschalen.

Während die Studie der Universität Stuttgart davon ausgeht, dass 47 % der in Haushalten verschwendeten Lebensmittel vermeidbar und 18 % teilweise vermeidbar sind, geht die Save Food Studie<sup>4</sup> aus dem Jahre 2011 sogar von insgesamt 59 % vermeidbarer Lebensmittelabfälle aus, die ausschließlich in zwei Bereichen anfallen:

- ➔ 21 % entfallen auf falsches Einkaufsverhalten
- ➔ 38 % entfallen auf falsche Lagerung im Haushalt

#### Einkaufsverhalten

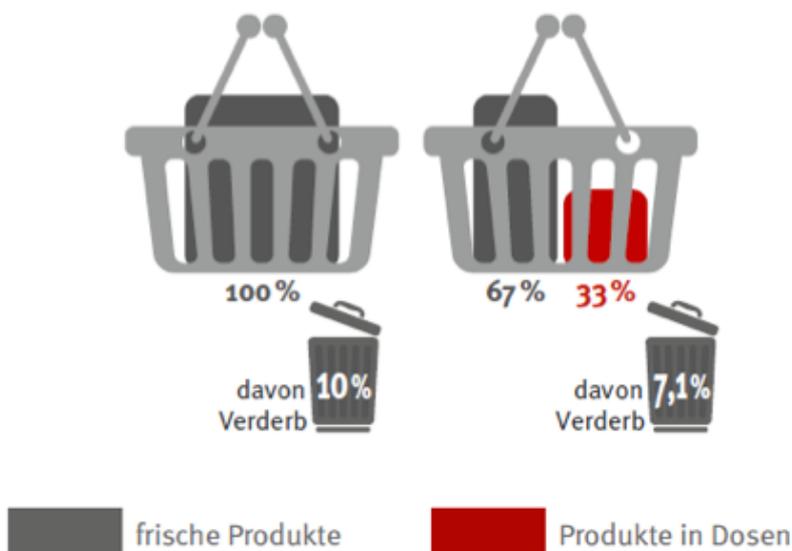
Eine verbesserte Einkaufsplanung ist daher ein erster wichtiger Schritt gegen die unnötige Lebensmittelverschwendung. Ein „übermäßiger Warenzugang“ ist ein wesentlicher Grund dafür, dass Lebensmittel später entsorgt werden. Der Verbraucher verliert so auch sehr schnell den Überblick über Vorrätiges; daher sind wertvolle Tipps und Hinweise von grosser Bedeutung.

Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden haben die Mitglieder des Verbandes in diesem Kontext bereits vor Jahren neue Packungsgrößen entwickelt, die z. B. für Ein- oder Zweipersonenhaushalte geeignet sind.

Eine Untersuchung der TU München im Auftrag der Initiative Lebensmitteldose aus dem Jahre 2011<sup>5</sup> hat darüber hinaus aufgezeigt, dass der Verbraucher, der seinen Ernährungsbedarf ausschliesslich mit frischen Lebensmitteln deckt, automatisch mehr einkauft und wegwirft. Wer hingegen ca. 1/3 seines täglichen Ernährungsbedarfs mit Lebensmitteln aus Dosen/Gläsern deckt, kann den Verderb von Lebensmitteln so bereits um 29 % senken.

## Einkaufsmix

### Einkaufsmix reduziert Lebensmittelverderb um 29 Prozent



Die teilweise Verwendung von in Dosen und Gläsern verpackten Lebensmitteln trägt damit erheblich zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei.

Gegenüber dem Verbraucher können so gleichzeitig vorhandene Vorurteile über das schlechte Image von Obst- und Gemüsekonserven, die häufig als ungesund und arm an Vitaminen und anderen Nährstoffen, langweilig und unmodern, sowie nicht ursprünglich und künstlich und reich an unnötigen Zusatzstoffen gelten, ausgeräumt werden.

## Vorurteile beseitigen

Vielmehr enthalten Obst- und Gemüsekonserven nämlich keine Konservierungsstoffe. Sie sind durch Hitze haltbar gemacht und lassen sich in ihren hermetischen Verpackungen ohne Kühlung lange lagern. Sie sind reich an wertvollen Nährstoffen, denn sie sind insgesamt schonend hergestellt und so verpackt, dass Nährstoffe optimal bewahrt werden.

Sie sind gesund und enthalten praktisch keine Schadstoffe, weil die Qualität der Rohwaren sorgfältig kontrolliert wird und die Verpackun-

## Gesunde Lebensmittel

gen für einen langfristigen Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Auch sind sie modern, weil ihre Verpackungen zu 100 % recyclefähig sind, weil sie saisonunabhängig verfügbar sind und dadurch Regionalität in der Lebensmittelversorgung fördern. Zudem sind nur ganz wenige und selbstverständlich ausnahmslos völlig unbedenkliche Zusatzstoffe enthalten.

#### **Umgang mit Lebensmitteln**

In einem zweiten Ansatz soll dem Verbraucher beim eigentlichen Umgang mit den gekauften Lebensmitteln eine Hilfestellung an die Hand gegeben werden. Wichtig ist hier vor allen Dingen die richtige Lagerung basierend auf einer besseren Kenntnis von Qualität und Haltbarkeit von Lebensmitteln. Eine Rolle spielt auch die Verwendung von Lebensmittelresten beim Kochen.

#### **Mindesthaltbarkeitsdatum**

Die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums wird zwar in der öffentlichen Diskussion überschätzt, da bis dato keine Untersuchungen vorliegen, die ein fehlendes Verständnis des Begriffes im direkten Zusammenhang mit einer hohen Wegwerfrate von Lebensmitteln im Haushalt belegen. Die Erfahrungen der Praxis zeigen aber, dass das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums zum Anlass genommen wird, Lebensmittel wegzuzwerfen<sup>3</sup>. Deshalb ist ein Dialog mit dem Verbraucher in dieser Frage von großer Bedeutung.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein „Verfallsdatum“ oder „Ablaufdatum“, sondern die Garantie des Herstellers für das Vorhandensein der charakteristischen Produkteigenschaften bis zum angegebenen Zeitpunkt.

Es gibt an, wie lange ein Lebensmittel „mindestens“ haltbar ist. Schon weil die Hersteller die Garantie der Mindesthaltbarkeit nur geben können, wenn Sie einen „Sicherheitszuschlag“ geben, sind viele Lebensmittel auch nach Ablauf des angegebenen Datums noch genießbar.

Weil dann aber die „Garantie“ des Herstellers abgelaufen ist, müssen Verbraucher selbst die Lebensmittel prüfen. Ein untypischer Geruch, Veränderung in Farbe und Konsistenz oder gar Schimmel sind Anzeichen dafür, dass ein Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden sollte.

#### **Reduzierung um 58 %**

Eine Untersuchung der Abfallverwertungsgesellschaft des Landkreises Ludwigsburg (AVL)<sup>6</sup> zeigt jedenfalls auf, dass der richtige Einkauf und der richtige Umgang mit Lebensmitteln die besten Schlüssel zum Er-

folg sind. Beide Faktoren haben dazu geführt, dass die untersuchten Haushalte ihre Lebensmittelabfälle in nur drei Monaten um durchschnittlich 58 % reduzieren konnten!

## D. Strategie des Verbandes

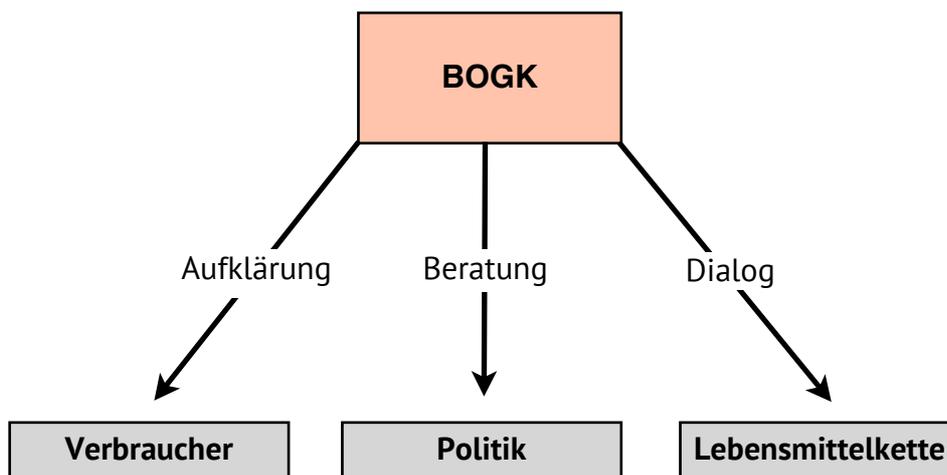
Der Verband hat nach diesen Recherchen eine eigene Strategie entwickelt, die insgesamt drei unterschiedliche Ansätze verfolgt:

- So sieht der BOGK es zunächst als seine Pflicht an, gegenüber dem Verbraucher aktive Aufklärungsarbeit zu leisten, um dem Verbraucher vor Augen zu führen, dass er durch ein geändertes Verhalten einen ganz wesentlichen Teil gegen Lebensmittelverschwendung beitragen kann.
- Gegenüber den Entscheidungsträgern in der Politik tritt der BOGK in beratender Funktion auf. Es gilt hierbei die Politik weiter zu sensibilisieren, damit der Problematik dauerhaft die notwendige Bedeutung eingeräumt wird und entsprechende politische Rahmenbedingungen geschaffen werden.
- Im Dialog mit allen Beteiligten an der Lebensmittelkette fungiert der BOGK als Diskussionspartner und Ideengeber, wobei es primär darum geht gemeinsam Vermeidungsstrategien zu entwickeln, die von allen Beteiligten mitgetragen werden.

**Verhaltensänderung**

**Politische Rahmenbedingungen**

**Vermeidungsstrategien**



## E. Umfängliche Massnahmen des Verbandes (Umsetzung)

### 1. Öffentlichkeitsarbeit: Eigene Checkliste, Initiative und Studie

Der BOGK geht zunächst gezielt auf den Verbraucher ein. In einer eigenen Checkliste hat der Verband für den Verbraucher wertvolle Tipps für den Einkauf und den späteren Umgang mit den Lebensmitteln im Haushalt zusammengefasst (*erste Massnahme*).

## 10 Punkte-Checkliste

1.  
Vor dem Einkauf nachsehen, welche Lebensmittel noch vorhanden sind bzw. welche benötigt werden.
2.  
Unbedingt einen Einkaufszettel schreiben und hierbei die Wochenplanung berücksichtigen. Spart zudem Geld!
3.  
Beim Einkauf Zeit nehmen, Preise und Qualität in Ruhe vergleichen.
4.  
Keine Sonderangebote oder zu grosse Verkaufseinheiten nur wegen des Preises kaufen.
5.  
Beim Einkauf unbedingt auf einen ausgewogenen Einkaufsmix (z. B. 1/3 verarbeitet, 2/3 unverarbeitet) achten. So können bis zu 29 % weniger verschwendet werden!
6.  
Lebensmittel im Haushalt richtig lagern; bei Fertigpackungen die Angaben auf dem Etikett beachten.
7.  
Bereits vorrätige Lebensmittel in Schränken und im Kühlschrank nach vorne stellen. Neu gekaufte Lebensmittel gehören grundsätzlich nach hinten.
8.  
Auch „abgelaufene“ Lebensmittel nicht ohne Weiteres wegwerfen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein „Verfallsdatum“.
9.  
Beim Essen bewusst kleinere Mengen servieren.
10.  
Evtl. Reste für den nächsten Tag aufbewahren oder für später einfrieren.

Sodann hat der Verband nach über einjähriger Vorbereitungszeit gemeinsam mit seinen Kooperationspartnern, dem Aktionsforum Glas und dem Waren Verein der Hamburger Börse, am 03.06.2013 eine eigene Aufklärungskampagne für Verbraucher initiiert (*zweite Massnahme*). Hierzu ist bei der Agentur zeron in Düsseldorf auch ein Pressebüro eingerichtet worden.

**Eigene Initiative mit Kooperationspartnern**



*Logo der Aufklärungskampagne*

Der BOGK hat sich gemeinsam mit seinen Kooperationspartnern neben den klassischen Presseverlautbarungen auch für eine Facebook-Seite entschieden, um Verbraucher aller Altersgruppen zu erreichen. Denn eines ist den Beteiligten klar: Beim Verbraucher muss ein Bewusstsein hinsichtlich der Thematik Lebensmittelabfall geschaffen werden. Mehr Bewusstsein bedeutet mehr Respekt. Und dieser führt wiederum dazu, dass Lebensmittel mit der nötigen Wertschätzung behandelt werden.

**Facebook**

Zudem ermöglicht eine solche Plattform den Initiatoren mit den Verbrauchern in einen offenen Dialog einzutreten und zu kommunizieren.

Das Hauptaugenmerk der Initiative liegt auf dem Einkaufsverhalten der Verbraucher und auf dem Umgang mit den eingekauften Lebensmitteln im Haushalt. Dies verdeutlicht auch die Übersicht der Pressemitteilungen des Jahres 2013, die sich ausschließlich mit diesen beiden Themenkomplexen beschäftigen:

**Pressearbeit**

Termin	Thema
15.07.2013	Bewusst einkaufen, Sommerzeit genießen - Worauf Sie beim Einkaufen in den Sommermonaten achten sollten und welche Produkte besonders lange aromatisch und lecker bleiben.
14.08.2013	Bewusst einkaufen, weniger Lebensmittel verschwenden: Worauf Sie beim Einkaufen achten sollten, damit Sie weniger Lebensmittel verschwenden.
10.09.2013	10 Tipps für weniger Lebensmittelabfall.
09.10.2013	Zahlen, die nachdenklich stimmen: Wie viele Lebensmittel jeder Deutsche wegwirft – und was jeder tun kann, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.
05.11.2013	Bewusst einkaufen, Party-Spass genießen – Worauf Sie beim Einkaufen für Ihre nächste Party achten sollten, damit Sie weniger Reste wegwerfen müssen.
02.12.2013	Einkäufe für die weihnachtlichen Festtage richtig planen, weniger Lebensmittel verschwenden.

### Eigene Studie

Der Verband wird anlässlich der nächsten Sitzung seines Wissenschaftlichen Beirates am 14.10.2013 in Köln ferner eine eigene Studie anstreben (*dritte Massnahme*). Diese soll aufzeigen, wie viel Lebensmittelabfälle vermieden werden können, wenn der Verbraucher bewusst beim Einkauf auf verarbeitete Obst-, Gemüse- und Kartoffelverarbeitungserzeugnisse zurückgreift.

Die entscheidende Frage wird demnach sein, wie sich ein Einkaufsmix, bezogen auf die Erzeugnisse der Verbandszuständigkeit, auf die Verringerung von Lebensmittelabfällen auswirkt („Verpackt heißt weniger verschwendet“).

Zu diesem Einkaufsmix gehören neben Frischeprodukten, aus dem Bereich der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie fruchtige Brotaufstriche, Obstkonserven, Gemüsekonserven, feinsaure Produkte sowie Kartoffelerzeugnisse; dies unter Berücksichtigung aller Angebotsformen, wie z. B. auch tiefgekühlt (Beispiel: Spinat) oder getrocknet (Beispiel: Kartoffelpüree).

### Verbraucherbroschüre

Die Fakten sollen schließlich in einer Broschüre veröffentlicht und dem Verbraucher zugänglich gemacht werden.

## 2. Interessenvertretung: EU-Kommission und EU-Parlament

Alle bislang auf politischer Ebene in Brüssel geführten Gespräche haben aufgezeigt, dass das Problem der Verschwendung von Lebensmitteln als solches erkannt worden ist. Für den BOGK bedeutet dies, seine Standpunkte, insbesondere zur Thematik möglicher Vermeidungsstrategien, verstärkt einbringen zu können.

Die EU-Kommission hat bereits einige wesentliche Massnahmen durchgeführt und damit dem Problem die angemessene politische Bedeutung gegeben:

### EU-Kommission

- Aus einer 2010 veröffentlichten Studie der EU-Kommission<sup>2</sup> geht hervor, dass in der EU pro Person jährlich 179 kg an Lebensmittelabfällen anfallen.
- In ihrer Mitteilung zur Ressourceneffizienz<sup>7</sup> widmet die EU-Kommission ein Kapitel dem Thema Lebensmittel und fordert die Mitgliedsstaaten dazu auf, das Problem der Lebensmittelverschwendung im Rahmen ihrer nationalen Abfallvermeidungsprogramme anzugehen. Demnach soll die Lebensmittelverschwendung bis 2020 um 50 % verringert werden.
- Im August 2011 hat die EU-Kommission „Leitlinien zur Erarbeitung von Abfallvermeidungsprogrammen“<sup>8</sup> vorgelegt, die den Mitgliedsstaaten als Hilfestellung bei der Erarbeitung nationaler Abfallvermeidungsprogramme im Bereich der Lebensmittelverschwendung dienen sollen.
- Darüber hinaus hat die EU-Kommission eine eigene Internetseite zum Thema Lebensmittelverschwendung („Ihre Stimme in Europa“) eingerichtet und führt dort bis zum 01.10.2013 eine öffentliche Konsultation durch.

Auch erarbeitet die EU-Kommission derzeit eine Mitteilung zur „Nachhaltigkeit des Nahrungsmittelsystems“, in der das Thema Lebensmittelverschwendung viel Raum einnehmen wird und die Ende 2013 veröffentlicht werden soll. Im Rahmen der Beratungsgruppe für die Lebensmittelversorgungskette sowie für die Tier- und Pflanzengesundheit wurde eine eigene Arbeitsgruppe zum Thema Lebensmittelverluste und Lebensmittelverschwendung gegründet, um einen Austausch zwischen der EU-Kommission und allen wichtigen Akteuren der Lebensmittelversorgungskette zu gewährleisten.

Am 15.05.2013 ist der BOGK als einziger nationaler Fachverband aufgrund seines herausragenden Engagements in die Arbeitsgruppe der EU-Kommission berufen worden (*vierte Massnahme*).

### BOGK in Arbeitsgruppe vertreten

Der Verband sieht seine Aufgabe in der Arbeitsgruppe in erster Linie darin, den Einkaufsmix als effiziente Vermeidung von Lebensmittelabfällen in die aktuellen Diskussionen einzubringen.

#### **EU-Parlament**

Am 19.01.2012 hat das EU-Parlament (EP) eine Entschliessung zu einer Strategie für eine effizientere Lebensmittelversorgungskette in der EU<sup>9</sup> verabschiedet. Darin fordert das EP eine abgestimmte Vorgehensweise mit Massnahmen auf europäischer und nationaler Ebene zur Verringerung der Verluste in allen Phasen der Lebensmittelversorgungskette.

Das EP fordert den Ministerrat und die EU-Kommission auch auf das Jahr 2014 zum „Europäischen Jahr gegen Lebensmittelverschwendung“ zu erklären um die EU-Bürger zu informieren und aufzuklären und um die Aufmerksamkeit der nationalen Regierungen auf dieses wichtige Thema zu lenken, damit genügend Mittel bereit gestellt werden, um die Herausforderung der nahen Zukunft bewältigen zu können.

#### **Gespräche im EP**

Allein im ersten Halbjahr 2013 hat der BOGK 13 Gespräche mit Abgeordneten unterschiedlicher Nationalitäten und Fraktionen im EP geführt und seine Standpunkte dargelegt (*fünfte Massnahme*).

#### **Veranstaltung im EP**

Um allen interessierten Abgeordneten des EP die Thematik darzulegen hat der BOGK für den 27.11.2013 im EP eine Veranstaltung geplant, bei der die Lebensmittelverschwendung nicht nur aus Sicht des Verbandes, sondern auch aus Sicht weiterer Beteiligter an der Lebensmittelkette dargelegt werden soll (*sechste Massnahme*):

Responsibility in the Food Chain  
– Concrete action by the parties –

**Ms Birgit van Tongelen**  
European Commission, Brussels

**Ms Anna-Maria Corazza Bildt**  
Member European Parliament Brussels

**Mr Holger Krahrmer**  
Member European Parliament Brussels

**Mr Konrad Linkenheil**  
German Association of the Fruit, Vegetable and Potato  
Processing Industry, Bonn/Brussels

**Ms Miriam Schneider**  
German Retail Federation, Berlin/Brussels

**Mr Gerd Billen**  
The Federation of German Consumer Organisations,  
Berlin/Brussels

### 3. Kommunikation: Dialog und Netzwerkarbeit

Mit großer Freude hat der BOGK zur Kenntnis genommen, dass sich noch eine Reihe weiterer Organisationen und Interessengruppen mit dem Thema Lebensmittelverschwendung beschäftigen, da die ganzen Anstrengungen am Ende nur von Erfolg gekrönt sein werden, wenn möglichst viele Mitstreiter das Thema aktiv angehen.

Beim Dachverband der Europäischen Lebensmittelindustrie FoodDrinkEurope (FDE) ist der BOGK als einziger nationaler Branchenverband seit dem 10.07.2013 Mitglied in einer sehr aktiven Arbeitsgruppe, die sich in erster Linie mit möglichen Vermeidungsstrategien entlang der gesamten Lebensmittelkette beschäftigt (*siebte Massnahme*).

**FoodDrinkEurope**

Ein von der Arbeitsgruppe entwickeltes Modell<sup>10</sup> verdeutlicht eine nicht unwesentliche Tendenz in der laufenden Diskussion:



Sie zeigt nämlich auf, dass die eigentliche Verschwendung bezogen auf verarbeitete Lebensmittel, erst nach der Fertigstellung des Produktes beginnt. Diese Sichtweise vertritt auch der BOGK in der FDE-Arbeitsgruppe, da aus seiner Sicht, insbesondere auch auf Seiten des Handels, ein Grossteil der Lebensmittel verschwendet werden.

Die Hauptursache für Lebensmittelabfälle im Handel sind Lebensmittel, die nicht mehr verkehrsfähig oder marktgängig sind. Die Abfälle umfassen sowohl Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, als auch verderbliche Lebensmittel, die meistens mit keinem Datum gekennzeichnet sind (z. B. Brot, frisches Obst und frisches Gemüse). Sowohl hohe Anforderungen an die Qualität und Frische als auch an das Aussehen solcher Lebensmittel beeinflussen häufig die Kaufentscheidung der Kunden. Die fehlende Frische lässt die Lebensmittel häufig nicht mehr verkaufsfähig erscheinen. Zurückzuführen sind die meisten dieser Gründe auf das Konsumverhalten der Kunden.

**Ursachen im Handel**

## **Fusions**

Bei der europaweiten Netzwerkverbindung Fusions ist der BOGK seit dem 18.06.2013 offizielles Mitglied. Ziel von Fusions ist es, durch signifikante Reduzierung von Lebensmittelabfällen zur Verwirklichung eines ressourceneffizienten Europas beizutragen (*achte Massnahme*).

Anlässlich der Fusions-Konferenz am 17./18.10.2013 in Amsterdam wird der BOGK sein Engagement darlegen und gezielt auf den Einkaufsmix als effiziente Vermeidungsstrategie zur Lebensmittelverschwendung eingehen.

## **Bundesverband Deutsche Tafel**

Mit dem Bundesverband Deutsche Tafel ist der BOGK am 02.09.2013 eine offizielle Kooperation eingegangen. Hierdurch soll die Zusammenarbeit der BOGK-Mitgliedsunternehmen mit den lokalen Tafeln auch nach außen hin über den Verband dokumentiert werden (*neunte Massnahme*).

Die Mitglieder des Verbandes liefern bereits heute an die lokalen Tafeln einwandfreie Lebensmittel, die jedoch z. B. durch kleine Schönheitsfehler der Verpackung ansonsten unverkäuflich sind.

## **JUNIOR**

Der Verband plant zudem eine Kooperation mit der Kinderzeitschrift JUNIOR, die in Deutschland, Österreich, der Schweiz und den Niederlanden vertrieben wird. Mit knapp 1,2 Millionen Exemplaren pro Monat zählt JUNIOR zu den auflagenstärksten Publikationen für Kinder in Europa (*zehnte Massnahme*).

## **Lebensmittelkonferenz**

Für den 16./17.10.2014 plant der BOGK erstmals gemeinsam mit der Agentur SWOP in Berlin die Konferenz „Good Food. Die Lebensmittelkonferenz“, die sodann als feste jährliche Veranstaltung durchgeführt werden soll. Hierbei wird es darum gehen, aktuelle Schwerpunktthemen anschaulich darzustellen bzw. branchenübergreifend aufzuarbeiten (*elfte Massnahme*):

**GoodFood**  
Die Lebensmittelkonferenz

Als Thema für das Jahr 2014 – dem „Europäischen Jahr gegen Lebensmittelverschwendung“ – wird das Thema Lebensmittelverschwendung natürlich im Mittelpunkt stehen.

Alle an der Lebensmittelkette beteiligte Kreise sollen hierbei zu Wort kommen und geeignete Vermeidungsstrategien präsentieren.

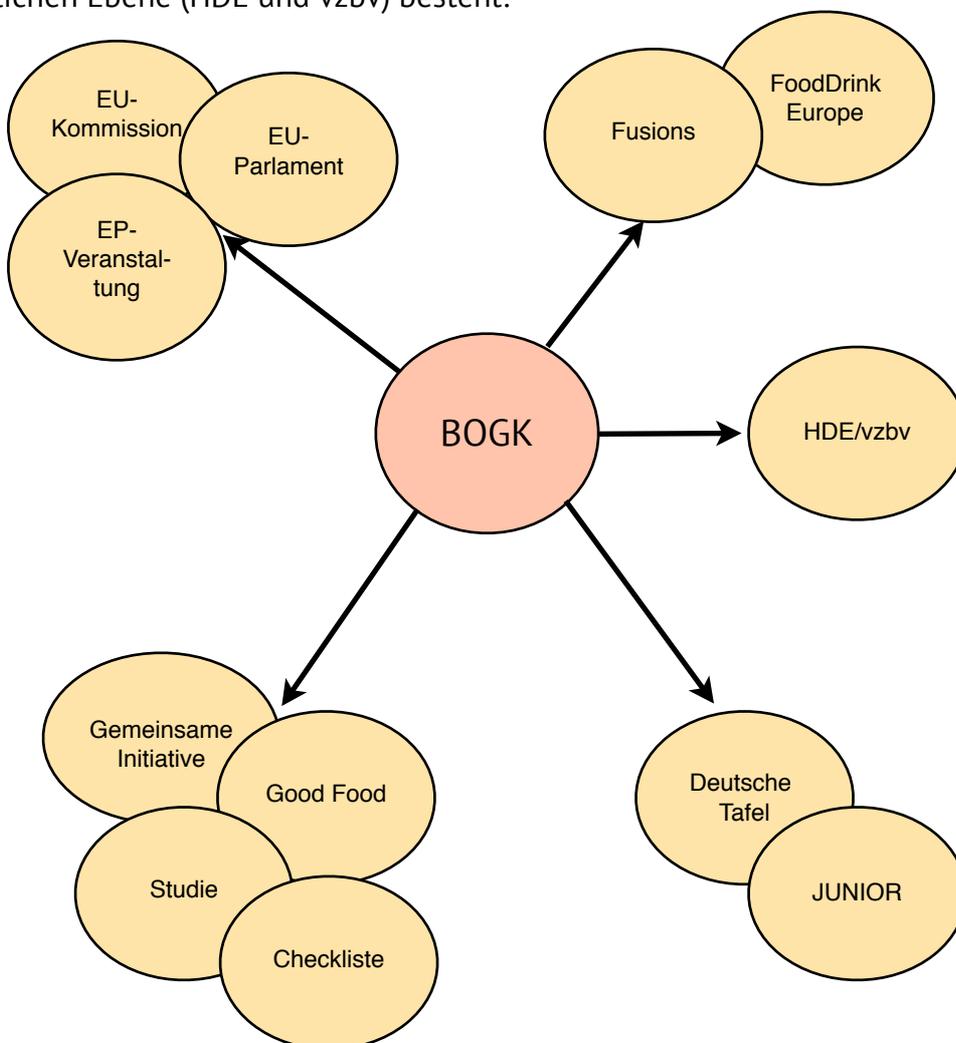
Schliesslich führt der Verband fortlaufend Gespräche mit weiteren Mitstreitern im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung (*zwölfte Massnahme*); in erster Linie mit dem Handelsverband Deutschland (HDE) und der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv).

**Dialoge**

### F. Resümee/Perspektive

Mit insgesamt 12 Massnahmen in den Bereichen Öffentlichkeitsarbeit, Interessenvertretung und Kommunikation hat der Verband ein europaweites Netzwerk aufgebaut, das aus einer Kombination von eigenständigen Aktivitäten (Checkliste, Initiative, Studie, Veranstaltung im EP und Lebensmittelkonferenz), aktiver Mitarbeit in politischen und europaweiten Gremien (EU-Kommission, FDE, Fusions), vielversprechenden Kooperationen (Deutsche Tafel, JUNIOR) und bilateralen Gesprächen sowohl auf politischer (Abgeordnete des EP) als auch auf der rein fachlichen Ebene (HDE und vzbv) besteht:

**Massnahmenkatalog**



Durch die vielfältige, aktive Mitarbeit und Vernetzung leistet der Verband, als mittelständisch geprägter nationaler Branchenverband einen nicht unwesentlichen Teil zur Verringerung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen, sowohl auf nationaler als auch auf europäischer Ebene.

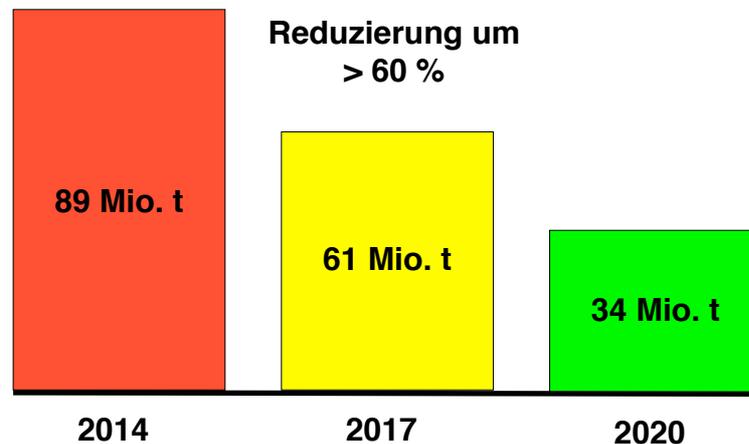
**Erstklassige Vernetzung**

### Brüsseler Zielvorgabe

Aufgrund der bisher gemachten Erfahrungen geht der BOGK davon aus, dass die Zielvorgabe aus Brüssel – Reduzierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis 2020 um 50 % (also um 44,5 Millionen Tonnen) – in jedem Fall noch übertroffen werden kann.

### Verband sieht größeres Vermeidungspotential

Der Verband hält eine schrittweise Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle von knapp über 60 % für möglich.



Auf Basis der AVL (achtsamer Umgang mit Lebensmitteln) und der TU München (intelligenter Einkaufsmix) scheint eine Reduzierung allein beim Verbraucher um insgesamt 70 % realistisch zu sein. Gemäß der Studie der Universität Stuttgart ist der Verbraucher für 60 % aller Lebensmittelabfälle verantwortlich; übertragen auf die EU, also für rund 53,4 Millionen Tonnen. Eine 70 %ige Reduzierung würde bedeuten, dass allein auf Verbraucherseite 37,4 Millionen Tonnen, also rund 42 % der Gesamtmenge vermieden werden könnten.

Geht man bei den übrigen Beteiligten (insbesondere beim Handel und im Grossverbraucherbereich) – die für 40 % (35,6 Millionen Tonnen) aller Lebensmittelabfälle verantwortlich sind – von der in Brüssel geforderten Reduzierung um 50 % aus, so könnten weitere 17,8 Millionen Tonnen, also nochmals weitere 20 % Abfälle vermieden werden.

Die optimistische Sicht beruht darüber hinaus einerseits auch auf der Erkenntnis, dass dem Thema in Brüssel bislang die erforderliche politische Bedeutung eingeräumt wird. Andererseits aber auch auf der Tatsache, dass sich europaweit sehr viele Organisationen und Gremien mit der Thematik beschäftigen und nicht zuletzt auch aufgrund des eigenen Engagements im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung.

### Erste Erfolge

Die Massnahmen des Verbandes haben bereits nach nur kurzer Zeit erste Erfolge gezeigt. So hat die erste Pressemitteilung der Initiative Clever einkaufen & essen eine Reichweite von knapp 3 Millionen Lesern erzielt. Auch hat der Vermeidungsansatz über den Einkaufsmix bereits Eingang in die Brüsseler Diskussionen gefunden.

## Anhang

Datum	Gespräche/Aktivitäten
08.01.2013	Herr Benjamin Krieger, Hanover Public Affairs, Brüssel
29.01.2013	Frau Miriam Schneider, HDE und Frau Silvia Warth, Kaufland, Brüssel
29.01.2013	Frau Birgit Collin-Langen MdEP, Brüssel
30.01.2013	Herr Holger Kraemer MdEP, Brüssel
31.01.2013	Frau Vivian Stürmann, Agentur zeron, Köln
19.02.2013	Herr Tobias Andres, BVE, Brüssel
05.03.2013	Herr Rasmus Bäckström, Assistent Anna Maria Corazza Bildt MdEP, Brüssel
05.03.2013	Frau Anke Müller, Assistentin Dr. Horst Schnellhardt MdEP, Brüssel
05.03.2013	Frau Dr. Renate Sommer MdEP, Brüssel
23.04.2013	Frau Britta Reimers MdEP, Brüssel
24.04.2013	Herr Dr. Horst Schnellhardt MdEP, Brüssel
24.04.2013	Herr Herbert Dorfmann MdEP, Brüssel
15.05.2013	Frau Ulrike Rodust MdEP, Brüssel
15.05.2013	Frau Birgit van Tongelen, EU-Kommission/ Aufnahme in die Arbeitsgruppe, Brüssel
28.05.2013	Frau Anna-Maria Corazza Bildt MdEP, Brüssel
28.05.2013	Herr Holger Kraemer MdEP, Brüssel
28.05.2013	Frau Dr. Renate Sommer MdEP, Brüssel
03.06.2013	Gründung der Initiative „Clever einkaufen & essen“, Düsseldorf
03.06.2013	Pressemitteilung, Agentur zeron, Düsseldorf
05.06.2013	Herr Oliver Panne, Agentur SWOP, Berlin
18.06.2013	Mitgliedschaft in der Europäischen Netzwerkbe- wegung Fusions, Hohenheim
20.06.2013	Herr Markus Russ, Concilius AG, Brüssel

## Termine im Überblick

<b>Datum</b>	<b>Gespräche/Aktivitäten</b>
20.06.2013	Herr Dr. Andreas Schwab MdEP, Brüssel
20.06.2013	Frau Dr. Astrid Krone-Hagenah, Frau Miriam Schneider, HDE, Brüssel
20.06.2013	Herr Dr. Peter Liese MdEP, Brüssel
25.06.2013	Herr Oliver Panne, Agentur SWOP, Berlin
03.07.2013	Frau Vivian Stürmann, Agentur zeron, Köln
09.07.2013	Herr Martin Häusling MdEP, Brüssel
09.07.2013	Frau Isabelle Buschke, Frau Katarina Knoll, vzbv, Brüssel
10.07.2013	Frau Tove Larsson, FDE/Aufnahme in die Arbeitsgruppe, Brüssel
13.07.2013	Herr Oliver Panne, Agentur SWOP, Berlin
15.07.2013	Pressemitteilung, Agentur zeron, Düsseldorf
25.07.2013	Herr Daniel Dübler, JUNIOR, Zürich
14.08.2013	Pressemitteilung, Agentur zeron, Düsseldorf
27.08.2013	Gespräche Berlin
02.09.2013	Kooperationsvereinbarung Bundesverband Deutsche Tafel, Bonn/Berlin
04.09.2013	Herr Frédéric Rossenau, freshfel, Brüssel
04.09.2013	Herr Karl-Heinz Florenz MdEP, Brüssel
09.09.2013	Frau Vivian Stürmann, Agentur zeron, Köln
10.09.2013	Pressemitteilung, Agentur zeron, Düsseldorf
12.09.2013	Arbeitsgruppensitzung der FDE, Brüssel
18./19.09.2013	Gespräche Brüssel
24./25.09.2013	Gespräche Brüssel
26.09.2013	Arbeitsgruppensitzung der EU-Kommission, Brüssel
08./09.10.2013	Gespräche Brüssel
01.10.2013	Gespräche Berlin
09.10.2013	Pressemitteilung, Agentur zeron, Düsseldorf

Datum	Gespräche/Aktivitäten
14.10.2013	BOGK-Studie (Sitzung des Wissenschaftlichen Beirates), Köln
17./18.10.2013	Konferenz von Fusions, Amsterdam
23.10.2013	Gespräche Berlin
05.11.2013	Pressemitteilung, Agentur zeron, Düsseldorf
26./27.11.2013	Gespräche Brüssel
27.11.2013	BOGK-Veranstaltung im EP, Brüssel
02.12.2013	Pressemitteilung, Agentur zeron, Düsseldorf
03./04.12.2013	Gespräche Brüssel
16./17.10.2014	„Good Food. Die Lebensmittelkonferenz“, Berlin

#### Fundstellennachweise

- 1 FAO-Studie: Globale Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle – Ausmass, Ursachen und Vermeidung (2011).
- 2 EU-Kommission: Preparatory study on food waste across EU 27 (2010).
- 3 Studie Universität Stuttgart: Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland (2012).
- 4 Save Food Studie: Das Wegwerfen von Lebensmitteln – Einstellungen und Verhaltensmuster: Quantitative Studie in deutschen Privathaushalten. Cofresco, durchgeführt in Zusammenarbeit mit dem Marktforschungsinstitut TheConsumerView GmbH (2011).
- 5 Einkauf, Verwendung und Verderb von frischen und verpackten Lebensmitteln in Verbraucherhaushalten: Quantitative Untersuchung in bayerischen Privathaushalten, Initiative Die Dosenköche, durchgeführt in Zusammenarbeit mit der Technischen Universität München, Lehrstuhl für BWL – Marketing und Konsumforschung (2011).
- 6 Untersuchung der Abfallverwertungsgesellschaft des Landkreises Ludwigsburg (2011).
- 7 EU-Kommission: Ressourcenschonendes Europa – eine Leitlinie innerhalb der Strategie Europa 2020 (2011).
- 8 EU-Kommission: Leitlinien zur Erarbeitung von Abfallvermeidungsprogrammen (2011).
- 9 EU-Parlament: Entschliessung über das Thema „Schluss mit der Verschwendung von Lebensmitteln: „Strategien für eine effizientere Lebensmittelversorgungskette in der EU“ (2012).
- 10 FDE-Veröffentlichung: Every crumb counts: joint food wastage declaration (2013).



**Büro Bonn**

Bundesverband der obst-, gemüse-  
und kartoffelverarbeitenden Industrie e. V.  
Von-der-Heydt-Straße 9, 53177 Bonn

**Europa-Büro Brüssel**

German Association of the Fruit, Vegetable  
and Potato Processing Industry  
Rue de Luxembourg 47–51, B-1050 Brussels

Inhalt: Werner Koch

Gestaltung: Stefanie Nagierski

Bildnachweise: BOGK, Bonn/Brüssel

Druck: Rhemo Druck, Koblenz

Stand: September 2013