

Zu Gut für die Tonne

Konferenz am 27.3.2012 in Berlin, Umweltforum Berlin, Auferstehungskirche

Es nahmen ca. 200-250 Personen aus diversen Gruppierungen daran teil. Moderiert wurde es von Tanja Busse. Es war auch Ministerin Aigner dabei.

Folgende Punkte habe ich mir notiert:

1. Nach einer Umfrage des BMELV stehen 95% der Bevölkerung dem Thema positiv gegenüber.
2. Es gibt seit heute eine Webseite: <http://www.zugutfuertietonne.de>
3. Es werden ohne Landwirtschaft ca. 11 Mio Tonnen weggeworfen.
4. Eine Studie zum Thema Landwirtschaft soll in diesem Herbst fertig werden. Es werden ca. 1-2 Mio Tonnen dazu kommen.
5. Die EU-Kommission beschäftigt sich auch mit dem Thema, die Länderminister auch.
6. Beim Handel sollen nur 5% der Lebensmittel weggeworfen werden, die Datenbasis ist aber ungenügend
7. Für die vielen Single-Haushalte sind Packungen oft zu groß
8. Frau Aigner will die gesetzlichen Normen reduzieren bis abschaffen
9. Ziel: bis 2020 Halbierung der Abfälle erreichen
10. Zum Thema MHD sollen 4 Millionen Flyer in 21.000 Geschäften verteilt werden
11. Bei den Großverbrauchern könnte die Abfallrate um 50 % reduziert werden
12. Bei den Endverbrauchern werden 6,7 Mio Tonnen weggeworfen, 2/3 wären vermeidbar
13. An Schulen sollen es einen Ernährungsführerschein geben
14. In Deutschland werden ca. 11% des Einkommens für Lebensmittel ausgegeben, in armen Ländern 50-70%. Daher werden die auch mehr von Preiserhöhungen betroffen.
15. 2013 soll es einen Fortschrittsbericht des BMELV zu diesem Thema geben
16. In der EU gibt es ca. 16 Mio Personen, die auf Lebensmittelhilfen angewiesen sind.
17. Lebensmittelverluste in armen Ländern bis zu 50 % durch Nachernteverluste, Transport, Lagerung. Probleme durch fehlende Infrastruktur.
18. Angemessene Preise sind wichtig für die Erzeuger in den armen Ländern und auch hier.
19. Ernährung muss sich am Erhalt der natürlichen Ressourcen ausrichten, deshalb sind Verluste zu minimieren.
20. Die Reihenfolge von Erzeugnissen in der Wichtigkeit: Teller → Textil → Tank

Zu Gut für die Tonne

Konferenz am 27.3.2012 in Berlin, Umweltforum Berlin, Auferstehungskirche

21. Erläuterungen zu Studie:

- a. Die Datenlage ist uneinheitlich in der Industrie
- b. Beim Großhandel gibt es wenig Zahlen
- c. Beim Handel sollen 500.000 t/a weggeworfen werden. (Eigenstudie)
- d. Großverbraucher werfen 1 Mio Tonnen weg, 60% aus Büffets
- e. Bei aufgeklärten Haushalten waren es immer noch 70kg/Person/a, sonst 82 kg/Peron/a

22. Podiumsdiskussion:

- a. Handelsnormen abschaffen (krumme Gurke) - widersprüchlich - Keine Aldi oder Lidl Normen
- b. Abfallvermeidung als Marketinginstrument im Handel einsetzen
- c. Schulduweisungen helfen nicht weiter, sondern verhärten die Fronten
- d. Pro Person pro Jahr werden Lebensmittel für € 235,00 weggeworfen, dazu gehören dann auch Babies
- e. Systematisch herangehen und Bewusstsein schaffen

23. Neue Webseite von Valentin Thurn:

- a. <http://www.startnext.de/foodsharing>

24. Die Lebensmittelverschwendung muss über die gesamte Kette reduziert werden.

25. Das Gesellschaftliche Klima muss „pro Lebensmittel“ sein

26. Technische Lösungsansätze für die Transparenz des MHD:

- a. Barcode (QR) und damit automatisierte Preisanpassung ermöglichen
- b. Label mit Temperatúrauswertung, um die Kühlkette zu überwachen

27. Wichtiger Einwand: Vor Schnellschüssen bei der Regulierung sind die Folgen genau abzuschätzen

28. Einstellungsänderungen beim Verbrauch dauern lange, bis zu 25 Jahre!

29. Bei der älteren Generation ist das Thema Lebensmittelverschwendung nicht so schlimm. Die haben u.a. den Hungerwinter 1946/47 mit mehreren 100.000 Toten in Deutschland überlebt. Deswegen werfen die deutlich weniger weg.

30. Der Vertreter der Landwirte bestreitet massiv, dass 50% Kartoffeln auf dem Feld liegen bleiben. Das wird auch von Herrn Kreuzberger auch so bestätigt. Zahlen hat er nicht genannt.
Die gehen von 2-3% aus. Es ist wohl ein Unterschied, ob die Kartoffeln für den

Zu Gut für die Tonne

Konferenz am 27.3.2012 in Berlin, Umweltforum Berlin, Auferstehungskirche

direkten Marktverkauf oder für den Einsatz z. B. für Püree genutzt werden.

31. Das soll auch für Kohlköpfe und Gurken gelten.

32. Problematik MHD: Die am meisten weggeworfenen Lebensmittel sind Obst, Gemüse und Backwaren. Die tragen gar kein MHD.

33. Single Haushalte haben einen höheren Anteil am Abfall

Es ergab sich teilweise eine lebhafte Diskussion.

Die Vertreter von Handel und Landwirtschaft haben stur an ihren Aussagen festgehalten und sich kein bisschen bewegt.

Frau Aigner forderte immer wieder: keine Schuldzuweisungen, die helfen nicht weiter.

Ich habe mit Herren Kreuzberger und Thurn über McPlanet gesprochen. Herr Kreuzberge war informiert und Herr Thurn sehr interessiert.