



Lebensmittel verwenden statt verschwenden – unsere Thesen im Überblick

1. Lebensmittelverschwendung als Querschnittsthema verstehen

- Lebensmittelverschwendung geht alle etwas an – vom Acker bis zum Teller – und betrifft Verbraucherschutz, aber auch andere Bereiche wie Umweltschutz und Nachhaltigkeit.
- Durch umfassende Maßnahmen aller Akteure ergeben sich positive Effekte für angegliederte Themenfelder – von der Landwirtschaft bis zu den Verbraucher:innen.

2. Stärkung der Verbraucherbildung im schulischen und außerschulischen Kontext

- Ein verpflichtendes Fach Verbraucherbildung für alle Schulformen und Klassenstufen stärkt die Alltagskompetenzen rund um Hauswirtschaft und Lebensmittel bereits im Kindesalter.
- Neben Schulen sollten auch Institutionen der Aus-, Fort- und Weiterbildung den Auftrag für die Bildung in diesen Themenbereichen wahrnehmen.

3. Aufklärungsarbeit zu Mindesthaltbarkeitsdatum und richtiger Lebensmittellagerung

- Das richtige Verständnis von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum sorgt bei Verbraucher:innen für den richtigen Umgang damit. Der Hinweis „gucken, riechen, schmecken – oft noch länger gut“ steht für eine bessere Verständlichkeit.
- Umfangreiche Aufklärungsarbeit zu richtiger Lebensmittellagerung kann dabei helfen, Lebensmittelverschwendung zusätzlich zu reduzieren.

4. Sensibilisierung für den Wert eines Lebensmittels durch Beispiele mit Alltagsbezug

- Das Überangebot, die Preislage und ständige Verfügbarkeit von Lebensmitteln führt dazu, dass ihr Wert unterschätzt wird.
- Beispiele aus dem Alltag sensibilisieren für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln, beispielsweise wenn der Verbrauch an Ressourcen wie Wasser oder Ausstoß klimaschädlicher Gase bildlich dargestellt wird.

5. Datenlage verbessern – Aussagen zu Entwicklungstrends anstelle von Momentaufnahmen

- Die aktuell dünne Datenlage erschwert Prognosen zur zeitlichen Entwicklung von Lebensmittelverschwendung ausschlaggebend.
- Die Veränderungen des Konsumverhaltens werden erst durch stetige Trendanalysen auf Basis wiederkehrender Datenerfassung sichtbar und sollten berücksichtigt werden.

6. Transparenz zum Schutz vor Pauschalisierung

- Globale Zahlen und Daten werden häufig auf Deutschland übertragen. Die Unterscheidung von globaler und lokaler Datenlage ist für die korrekte Einordnung jedoch unabdingbar.
- Transparenz und die eindeutige Benennung von Quellen schützt vor Pauschalisierung und fördert die Nachvollziehbarkeit sowie Vergleichbarkeit.

7. Richtige Zielgruppenansprache als Schlüssel zum Erfolg

- Durch gezielte Kooperationen, gesicherte Information und passendes Wording können diverse Zielgruppen für mehr Lebensmittelwertschätzung sensibilisiert werden.
- Die Zielgruppenansprache muss sich an die Gegebenheiten und Bedarfe richten

8. Gemeinsame Plattform zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung

- Eine gemeinsame Plattform bildet die Basis, um Veranstaltungen und Maßnahmen im Land zu planen und Kommunikationsstrategien sowie Kooperationen zu entwickeln.
- Vor allem an den Schnittstellen der Wertschöpfungsketten hilft eine bessere Kommunikation, die Probleme der vor- oder nachgelagerten Bereiche zu verstehen.

9. Handfeste Maßnahmen und Bündelung der Kräfte

- Im Gegensatz zu freiwilliger Selbstverpflichtung schaffen verbindliche Maßnahmen Fairness und Konsens. Wie bei einem Produktions- und Lieferkettennetz führt die Verantwortlichkeit aller Akteure erst zur Ausschöpfung des vollständigen Potenzials.
- Punktuelle Maßnahmen verringern Lebensmittelverschwendung nicht ausreichend. Ein stetiger Informationsfluss festigt die Relevanz des Themas und beschleunigt den Fortschritt.

10. Synergien nutzen durch gezielte Kooperationen

- Lebensmittelverschwendung kann durch einen Methodenmix, vielfältige Maßnahmen und starke Kooperationen eingedämmt werden.
- Gezielte Kooperation vermeidet unnötigen Konkurrenzdruck und richtet den Fokus auf Schnittmengen mit Synergien und der Bündelung von Aktivitäten für mehr Schlagkraft.

