Landeshauptstadt Magdeburg - Die Oberbürgermeisterin -		Datum 26.07.2022 **Öffentlichkeitsstatus** öffentlich
Dezernat V	Amt Amt 53	

I N F O R M A T I O N **I0192/22**

Beratung	Tag	Behandlung
Die Oberbürgermeisterin Stadtrat	30.08.2022 06.10.2022	nicht öffentlich öffentlich

Thema: Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Auf europäischer Ebene wurde die Abfallrahmenrichtlinie (Richtlinie 2018/851/EU) überarbeitet. Die überarbeitete EU-Abfallgesetzgebung, die am 30. Mai 2018 verabschiedet wurde, fordert die Mitgliedstaaten auf, Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Lebensmittelversorgungskette zu ergreifen. Lebensmittelabfälle werden erst nach der Ernte und nach der Schlachtung als solche definiert.
Für Deutschland ermittelten Wissenschaftler eine Zahl von rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr (Hafner et al., 2012). Davon entfallen auf den Privathaushalt die Hälfte. Die andere Hälfte fällt In Produktion, Vertrieb, Handel und der Außer-Haus-Verpflegung an. Im Privathaushalt werden jedes Jahr pro Person 75 kg Lebensmittel weggeworfen.
Bei einer 50-prozentigen Reduzierung der Lebensmittelabfälle könnten laut Gutachten der wissenschaftlichen Beiräte für Ernährungs-, Agrar- und Waldpolitik 6 Millionen Tonnen CO_2-Äquivalente (Äq) an Treibhausgasemissionen (THG) in Deutschland eingespart werden (Grethe et al., 2016). Bezieht man die Emissionen aller am Ernährungssektor beteiligten Wirtschaftsbereiche und auch die im Ausland entstehenden Emissionen, die mit dem Konsum von Nahrungsmitteln in Deutschland zusammenhängen, ein, erreichen die kumulierten produktbezogenen THG eine Größenordnung von 0,5 Tonnen CO_2-Äq pro Einwohner und Jahr und für Deutschland insgesamt ca. 38 Millionen Tonnen CO_2-Äq (Jepsen und Vollmer, 2016).
Lebensmittelabfälle entstehen an jedem Punkt der Lebensmittelversorgungskette. Deswegen braucht man neben der nationalen und europäischen Herangehensweise auch ein internationales Bemühen. Die Ursachen sind komplex und sehr vielfältig.
Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* für mehr Lebensmittelwertschätzung wird seit 2012 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft durchgeführt und informiert Verbraucher über den Wert von Lebensmitteln, die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und Möglichkeiten, diese zu reduzieren. Diese Initiative wird ausgebaut und soll zukünftig alle Sektoren der Lebensmittelversorgungskette einbeziehen. Auf der Internetplattform www.lebensmittelwert-schaetzen.de veröffentlichen die Bundesregierung und die Länder Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung, rufen weitere Akteure auf, ihre Projekte zu präsentieren, und erhöhen so ebenfalls die Aufmerksamkeit für dieses Thema. Am 29. September ist

der International Day of Awareness of Food Loss and Waste der FAO. Dieses Datum nimmt der Bund zum Anlass, um auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen: Vom 29. September bis 6. Oktober 2022 findet unter dem Motto „Deutschland rettet Lebensmittel“ eine bundesweite Aktionswoche statt. Die Bundesregierung stellt derzeit rund 16 Millionen Euro im Rahmen von Forschungsprogrammen zur Verfügung, die die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zum Ziel haben: beispielsweise zu Ressourceneffizienz, Lebensmittelverarbeitungsprozessen, intelligenten Verpackungen oder zum Wegwerfverhalten der Konsumenten. Sie fördert die Entwicklung digitaler Lösungen, um die Weitergabe von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen zu verbessern. Es werden innovative Messsysteme gefördert, um zukunftsfähige Ansätze, z. B. bei der Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, zu erarbeiten.

Mit der Kampagne „Sachsen-Anhalt macht mit.“ will Sachsen-Anhalt aktiv dazu beitragen, die Initiative des Bundes „Zu gut für die Tonne!“ zu unterstützen. Im Rahmen der Initiative hat das Umweltministerium Sachsen-Anhalt gemeinsam mit Entsorgern die Aktion „Lebensmittel wertschätzen! Sachsen-Anhalt macht mit“ gestartet.

Die Lebensmittelwirtschaft ist sich ihrer gesellschaftlichen Verantwortung bewusst. Viele Unternehmen haben die Vermeidung von Lebensmittelabfällen bereits seit Jahren in ihre unternehmensspezifische Nachhaltigkeitsstrategie aufgenommen, um sie so gering wie möglich zu halten. Lebensmittelunternehmen sind aufgefordert, auch weiterhin die Thematik in Ausbildungs- und Fortbildungsprogramme zu integrieren, Mitarbeiter sowie Kunden hinsichtlich Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren und das Wissen um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu erhöhen.

Zivilgesellschaftliche Organisationen, wie beispielsweise die Tafeln und foodsharing, versorgen Menschen über Spendensysteme und Internetplattformen mit Nahrungsmitteln, die sonst weggeworfen werden. Vereine und Organisationen wie Slow Food Deutschland e. V., die Verbraucherzentralen oder der Deutsche Landfrauenverband engagieren sich seit Jahren mit öffentlichen Aktionstagen, Bildungsveranstaltungen und Informationsmaterialien, um bei Verbrauchern mehr Ernährungs- und Alltagskompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln zu erzeugen, mehr Lebensmittelwertschätzung zu erreichen und letztlich Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.
Eine Schlüsselkomponente für Verhaltensänderungen ist die Information über die Vorteile, die sich aus der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und einer höheren Wertschätzung von Lebensmitteln für jeden Einzelnen und für die Gesellschaft insgesamt ergeben. Die Initiative des BMEL *Zu gut für die Tonne!* wird zur Dachmarke für die Kommunikation der „Nationalen Strategie“ für die gesamte Lebensmittelversorgungskette weiterentwickelt. Soziale Medien, wie Instagram, Twitter und Facebook, werden verstärkt in der Kommunikation genutzt, um insbesondere Jugendliche und junge Erwachsene zu erreichen.

Schulen und Kindertageseinrichtungen integrieren die Thematik in Bildungsunterlagen (Lehr- und Ausbildungspläne, Projektarbeiten) zur Sensibilisierung von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen. Die Lehrkräfte werden qualifiziert es werden Material- und Methodenvorschlägen für alle Länder entwickelt, um das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln in die Lehrpläne zu integrieren. Es erfolgt eine Evaluation der Anwendung, Akzeptanz und Wirksamkeit von Unterrichtsmaterial, um es ggf. weiterzuentwickeln.

In Magdeburg existieren bereits verschiedene Initiativen und Verteilerstandorte zur Thematik Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, wie die Tafel, Fairteiler und Umsonstladen.

Hier sind die Standorte

Bauspielplatz Olvenstedt
Spielwagen Magdeburg e.V.
Gneisenauring 34a | 39130 Magdeburg

Caritas Kinder- und Jugendhaus St. Christophorus
Caritas Trägergesellschaft St. Mauritius gGmbH (ctm)
Lemsdorfer Weg 36 | 39112 Magdeburg

Familien- und Jugendzentrum Brücke
Die Brücke gGmbH
Rennebogen 167 | 39130 Magdeburg

Hochschule Magdeburg-Stendal
Breitscheidstraße 2 | Haus 1, Erdgeschoss, Café Frösi | 39114 Magdeburg

Kinder- und Jugendhaus „Happy Station“
Caritas Regionalverband Magdeburg
Am Charlottentor 31 | 39114 Magdeburg

Kinder- **und Jugendhaus „KNAST“**
Evangelischer Kirchenkreis Magdeburg
Umfassungsstraße 77 | 39124 Magdeburg

Magdeburger Stadtmission e.V.
Leibnizstraße 4 | 39104 Magdeburg

Scala-Gemeinde
Halberstädter Str. 135a | 39112 Magdeburg

Studentenclub KISTE
Universitätsklinik Magdeburg, Campus Medizinische Fakultät
Leipziger Str. 44 | Haus 31a | 39120 Magdeburg

Umsonstladen Salbke
Faulmannstraße 7 | 39122 Magdeburg

zu nennen.

Die Initiierung einer konkreten Kampagne der Stadtverwaltung zur Verbesserung der Ernährungsbildung von Kindern und Erwachsenen ist derzeit nicht geplant.

Die Nutzung der Privatinitiative einer Food-Waste-App zur vergünstigten Abgabe von Lebensmitteln kurz vor Ladenschluss wird begrüßt.

Die kostenlose Weitergabe von Lebensmitteln wird in Magdeburg insbesondere durch die städtische Gesellschaft AQB gGmbH als Betreiber der Tafel Magdeburg organisiert. In den Jahren des Bestehens der Tafel Magdeburg ist es gelungen, ca. 30 feste Spender für die Bereitstellung von Lebensmitteln zu gewinnen, darunter 26 Großmärkte verschiedener Ketten und 3 Bäcker. Hauptsächlich gespendet werden Obst und Gemüse, Konserven und Fertiggerichte, Fisch und Geflügel, Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte, Süßigkeiten, Kartoffeln, Teigwaren, Säfte sowie Backwaren. Die Abholmenge bei den Spendern beträgt täglich ca. 1,2 Tonnen.

Das Social-Impact-Unternehmen „Too Good To Go“, bekannt durch seine gleichnamige App zur Rettung von überschüssigen Lebensmittel, gründete im Februar 2022 die Initiative „Städte gegen Food Waste“ und bringt damit deutschlandweit zehn Städte in einem Netzwerk zusammen. Die Stadtverwaltung hat zwischenzeitlich Verbindung mit dem Unternehmen aufgenommen, um die nähere Modalitäten dieser Initiative zu eruieren.

Die konkrete Ermittlung der Lebensmittelabfälle in der Landeshauptstadt Magdeburg in den vergangenen fünf Jahren und die jeweiligen Vernichtungskosten sind nicht möglich. Wissenschaftliche Schätzungen liegen bezogen auf die Einwohnerzahl Magdeburgs bei ca. 30.000 Tonnen Lebensmittelabfällen pro Jahr.

Dr. Arnold