

Weniger Lebensmittel-Müll im Handel

Elf Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgen Industrie, Handel, Großverbraucher und Privathaushalte in Deutschland jedes Jahr als Abfall. Es gibt bereits viele Projekte, die Verbrauchern Anreize und Tipps geben, wie sie diesen Lebensmittel-Müll reduzieren können. Doch auch der Handel muss etwas dazu beitragen, um das UN-Ziel der Halbierung von Essensverschwendung bis 2020 zu erreichen. Der Handel ist, nach einer Studie der Universität Stuttgart-Hohenheim, für fünf Prozent aller Lebensmittelabfälle verantwortlich, das sind rund 550.000 Tonnen pro Jahr.

Der VerbraucherService Bayern im KDFB e.V. fordert, dass der Handel in Deutschland

übriggebliebenes, genießbares Obst, Gemüse und Brot karitativen Einrichtungen spenden muss.

Alternativ sollten diese Lebensmittel kompostiert oder als Tierfutter verarbeitet werden.

Begründung

- Lebensmittel müssen im Handel entsorgt werden, wenn sie verdorben oder stark beschädigt sind. Das lässt sich kaum vermeiden.
- Dass Lebensmittel aus anderen Gründen vernichtet werden, muss nicht sein. Lebensmittel ohne Mindesthaltbarkeitsdatum (frisches Brot, Obst, Gemüse), stehen sieben Mal mehr in den Regalen als sie gekauft werden, so die Studie der Universität Stuttgart, um dem Kunden bis abends eine große Auswahl bieten zu können. Hier ist der Handel gefordert die Überbestände zu reduzieren, statt Brot, Obst oder Gemüse wegzuwerfen. Aber auch viele Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, sind oft noch verzehrfähig und gehören nicht in den Müllcontainer.
- Auch bei falscher Lagerung und fehlerhafter Kühlkette verdirbt Ware vorzeitig. Dies kann vermieden werden.

- Falsch aufgeklebte Etiketten und verschmutzte oder beschädigte Verpackungen sollten kein Grund sein, einwandfreie Lebensmittel zu vernichten. Sie könnten preiswerter verkauft oder gespendet werden.
- Auch wenn in Deutschland bereits viele Lebensmittel gespendet werden, landen dennoch zu viele Tonnen im Müll. Diese könnten, deutlich besser verwendet werden.
- Wenn alle Maßnahmen zur Lebensmittelmüllvermeidung ergriffen werden, gibt es ein Einsparpotential von 70 – 90 %.