



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Jedes achte Lebensmittel,
das wir kaufen, werfen wir weg.
Wir wollen das ändern.

LEITFADEN ZUR VERMEIDUNG
VON LEBENSMITTELABFÄLLEN
IN KOMMUNEN



PTJ
Projekträger Jülich
Forschungszentrum Jülich

www.zugutfuerdietonne.de

**ZU
GUT
FÜR DIE
Tonne**
!

ÜBER DIESEN LEITFADEN

Am 20. November 2013 fand im Rahmen der Initiative **Zu gut für Tonne!** ein Erfahrungsaustausch mit Musterkommunen statt. **Zu gut für die Tonne!** ist die bundesweite Initiative des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gegen Lebensmittelverschwendung. Der Workshop wurde vom BMEL gemeinsam mit dem Projektträger Jülich (PtJ) im Rahmen des europäischen Projektes ECOPOL veranstaltet. Er fand während der Europäischen Woche der Abfallvermeidung 2013 statt, die vom Naturschutzbund Deutschland (NABU) e. V. im Auftrag des Bundesumweltministeriums (BMUB) koordiniert wurde.

Auf dem Workshop wurden Beispiele aus Kommunen zu gelungener Wissensvermittlung, Vernetzung und Ressourceneinsparung aus unterschiedlichen Perspektiven erläutert. In thematischen Gruppen wurden die Beiträge der Musterkommunen vertieft.

Die wichtigsten Ergebnisse der Diskussionen sind in diesem Leitfaden zusammengefasst. Sein Ziel ist es, positive Beispiele zur Lebensmittelabfallvermeidung (LMAV) für Kommunen aufzuzeigen, Anregungen zu geben sowie eine praktische Anleitung für eigene Aktivitäten zur Verfügung zu stellen.

INHALT

Warum ist es sinnvoll, Lebensmittelabfall zu vermeiden?	2
Projekte aus den Musterkommunen	3–8
Anleitung zur Lebensmittelabfallvermeidung in Kommunen	9–14

Warum ist es sinnvoll, Lebensmittelabfall zu vermeiden?

Es gibt eine Vielzahl von Gründen für einen wertschätzenden, ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln. Die wichtigsten davon sind:

→ RESSOURCEN-BEWUSSTSEIN, RESSOURCEN-ERSPARNIS

→ FINANZEN BESSER MANAGEN

→ KLIMA UND UMWELT SCHONEN

→ ETHISCH VERANTWORTLICH UND SOZIAL GERECHT AGIEREN – KEIN ESSEN VERNICHTEN, DAS ANDERE VERMISSEN

→ VORBILDFUNKTION WAHRNEHMEN

→ IMAGEPFLEGE, GUTER RUF DER KOMMUNE



Welche Faktoren tragen dazu bei, dass weniger Lebensmittel verschwendet werden? Auf den folgenden Seiten präsentieren drei kommunale Akteure ihre Erfahrungen. →

Projekte aus den Musterkommunen

1.

Abfallverwertungsgesellschaft des
Landkreises Ludwigsburg mbH (AVG)

GREENCOOK

60 Prozent weniger
Lebensmittelabfall durch
Bewusstseinsbildung



ZIELE & VORGEHENSWEISE

GreenCook ist ein EU-Projekt zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Zwölf Partner aus Deutschland, Frankreich, Belgien und den Niederlanden arbeiten daran, sowohl in privaten Haushalten, bei der Produktion, im Handel als auch in der Gastronomie ein tieferes Bewusstsein für das Konsum- und Wegwerf-Verhalten zu schaffen.

GreenCook untersucht das Thema Lebensmittelabfälle in den Bereichen Haushalte, Restaurants, Kantinen und Supermärkte. Jeder Partner hat sich dabei auf ein Teilgebiet spezialisiert und forscht in diesem Bereich. In regelmäßigen Arbeitsgruppen werden die Erfahrungen der Teilnehmer veröffentlicht und Erfolge an die **GreenCook**-Partner weitergegeben. Dadurch entsteht ein Mehrwert für alle beteiligten Unternehmen.

Neben der Erforschung der Hintergründe liegt ein Hauptziel in der Verbreitung und Veröffentlichung der Ergebnisse. Das Thema Lebensmittelabfälle soll mehr in den Blickpunkt der Öffentlichkeit geraten und dadurch auch zu Verhaltensänderungen führen.

Die Abfallverwertungsgesellschaft des Landkreises Ludwigsburg mbH (AVG) hat den Umgang von Haushalten mit Lebensmitteln durch engen Kontakt zu den Bürgern des Landkreises analysiert. In vier großen Untersuchungen – Telefonumfrage, Restmüllsortieranalyse, Haushaltsuntersuchung 2011 und Haushaltsuntersuchung 2012 – wurden die Gründe für Lebensmittelabfälle und die Mengen ermittelt. Gemeinsam mit den Teilnehmern sollte eine langfristige Strategie zur Verringerung der Abfallmengen erreicht werden. Unterstützt wurden die Aktionen

durch eine große Öffentlichkeitskampagne. Durch den Einsatz von neuen Medien und Kommunikationsmöglichkeiten sollten dabei auch gezielt Jugendliche angesprochen werden.

In Zusammenarbeit mit einem Filmstudio wurden drei Kurzfilme zum Thema Lebensmittelabfälle produziert, die in den Kinos in Ludwigsburg und auf Internetplattformen (zum Beispiel YouTube) zu sehen sind.

ERGEBNISSE

In zwei Haushaltsuntersuchungen mit 150 Teilnehmern wurden die Mengen und die Gründe für Lebensmittelabfälle ermittelt.

Gemüse (28 Prozent), Obst (19 Prozent) und Backwaren (16 Prozent) landen am häufigsten in der Tonne.

Dabei sind die Gründe sehr vielseitig. Erkennbar ist aber, dass der größte Teil der Abfälle durch eine bessere Menü- und Einkaufsplanung vermeidbar wäre. Während der dreimonatigen Projektzeit konnten die Lebensmittelabfälle um durchschnittlich 60 Prozent reduziert werden. Einzelne Teilnehmer verringerten ihre Abfallmenge sogar um über 90 Prozent. Diese Ergebnisse sind deshalb so erstaunlich, weil durch kleine Veränderungen (Einkaufszettel, Übersicht über Kühlschranksinhalt etc.) bereits deutliche Verbesserungen erreicht wurden.

www.green-cook.org



Folgeprojekt

RESPECTFOOD

In Zusammenarbeit mit den Bürgern des Landkreises Ludwigsburg wurde das Internetportal www.respect-food.eu entwickelt, das den Bürgern die wichtigsten Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zur Verfügung stellt.

In einem Wegwerf-Tagebuch können Bürger einen Selbsttest machen und erhalten eine grafische Darstellung über das eigene Verhalten. Diese Software ist frei zugänglich, kann deutschlandweit eingesetzt und von anderen Kommunen genutzt werden.

Die Ergebnisse der Untersuchungen wurden von Diplomanden der Universität Stuttgart wissenschaftlich begleitet und können als Grundlage für weitere Studien genutzt werden. Die Diplomarbeiten können über www.respect-food.eu heruntergeladen werden.

2.

Kreisverwaltung Neuwied

AKTIONSTAG: ABFALLVERMEIDUNG CONTRA LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Sensibilisierung für das Thema durch Filmvorführung,
Podiumsdiskussion, Kochen mit Sternekoch



Vertreter aus Landkreis, Handel, Initiativen und Gastronomie tauschten sich über Lebensmittelverschwendung aus (links). Sternekoch Florian Kurz zauberte dazu kreative Restegerichte (oben).



ZIELE & VORGEHENSWEISE

Mit dem Aktionstag *Abfallvermeidung contra Lebensmittelverschwendung* beabsichtigte die Kreis-Abfallwirtschaft – im Rahmen ihres gesetzlichen Auftrages – auf die Problematik aufmerksam zu machen und die Bürger für einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren.

Am Aktionstag wurde der Film „taste the waste“ von Valentin Thurn sowohl für Schüler als auch zu Beginn der Abendveranstaltung gezeigt. Im Anschluss an die Filmvorführung fand eine Podiumsdiskussion mit Vertretern des Landkreises Neuwied, der Caritas, der Neuwieder Tafel e.V., des Bundesverbandes des Deutschen Lebensmittelhandels und dem Regisseur des Films statt.

ERGEBNISSE

Die Reaktionen an dem Abend waren tiefe Bestürzung und Betroffenheit. Vielen wurden die Augen geöffnet. Es wurde deutlich, dass Verschwendung lokale und globale Folgen hat. Angesichts unserer alltäglichen Verschwendung und den daraus resultierenden gigantischen Abfallmengen ist es notwendig, Ernährungs- und Konsumgewohnheiten zu überdenken. Stattdessen sollte wieder ein Bezug zum Anbau, zur Pflege, Hege und Ernte hergestellt und ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln erreicht werden.

Fortschritte bei der Lebensmittelabfallvermeidung möchte die Kreisverwaltung Neuwied längerfristig an der Reduktion der Abfallmengen ermitteln. Als Grundlage wurden die gesamten Bioabfälle aus der Biomülltonne – einschließlich Gartenabfälle und Grünschnitt – im Jahr 2011

ermittelt: Im Landkreis Neuwied betrugen sie etwa 29.820 Tonnen, das sind circa 165 Kilogramm pro Einwohner.

In Relation zu vergleichbaren Regionen belaufen sich die daraus resultierenden jährlichen Mengen an weggeworfenen Lebensmitteln aus privaten Haushalten auf bis zu 60 Kilogramm pro Einwohner.

Nach dem Motto *Jeder kann was tun! – Lieber heute als morgen!* fanden im Landkreis weitere Veranstaltungen zu dem Thema statt.

www.kreis-neuwied.de/aktuelles/archiv/pressemitteilungen_2012/3_quartal/abfallvermeidung_contra_lebensmittelverschwendung/index.html

3.

Zusammenarbeit der Katholischen Frauengemeinschaft Deutschlands mit dem Frauensprachkurs im Stadtteilbüro Brühl-Vochem

KOCHKALENDER: UNSER TÄGLICH BROT



Gemeinsam bereiteten Engagierte Gerichte aus altbackenem Brot zu (Mitte), zum Beispiel aus der spanischen (oben links) oder marokkanischen Küche (oben rechts).

ZIELE

- Wertschätzung von Lebensmittelressourcen und Schonung des natürlichen Ökosystems.
- Sensibler Umgang mit Lebensmitteln in einem Stadtteil mit hoher Arbeitslosigkeit.
- Aufzeigen von Alternativen, zum Beispiel im Umgang mit knappen Geldmitteln.
- Unterschiedliche Akteure zu einer konstruktiven Zusammenarbeit bewegen und ein verantwortungsvolles Miteinander bestärken.
- Müllvermeidung

VORGEHENSWEISE

Frauen aus dem Stadtteil haben sich an acht Tagen im Stadtteilbüro Brühl-Vochem getroffen und Gerichte aus altbackenem Brot zubereitet. Die fertigen Gerichte wurden mit landestypischer Dekoration von einer Praktikantin fotografiert und zusammen mit den genauen Rezepten von einer städtischen Mitarbeiterin zu einem attraktiven Kochkalender für das Jahr 2013 zusammengefügt. Die 200 Kalender wurden zum Selbstkostenpreis von 3,50 Euro unter anderem in der Buchhandlung verkauft. In der örtlichen Presse wurde über das Projekt berichtet.

Unterstützt wurde diese Aktion von der Stadt Brühl-Vochem, der Brühler Tafel, von einer Bäckerei, dem Arbeiter-Samariter-Bund und dem Jobcenter Rhein-Erft.

ERGEBNISSE

Angenommen, in jedem Haushalt wird pro Kopf im Jahr ein Kilogramm altbackenes Brot in die Tonne geworfen. Dann würden in dem Stadtteil Brühl-Vochem umgerechnet 5.200 Kilogramm Brot in den Müll wandern. Auf das Gesamtgebiet Brühl mit einer Einwohnerzahl von 46.400 Personen wären dies 46.400 Kilogramm verschwendetes Brot.

Wer sich selbst kritisch beobachtet und seinen Konsum hinterfragt, wird erkennen, dass Brotverschwendung leider häufig vorkommt: Hier die trockene Scheibe Toast, da das angeknabberte Brötchen und dort das letzte Stück Schwarzbrot, das nicht mehr so lecker aussieht.

Sicherlich gibt es in vielen Orten Einrichtungen, die solche Kochprojekte initiieren und realisieren können und somit Multiplikatoren für die Müllvermeidungsidee sind, wie zum Beispiel Kirchengruppen, Kindergärten, Familienzentren, Schulen, Tafeln usw. Der Gedanke wird somit sehr einfach weitergetragen, und so können in der Gemeinschaft neue Ideen gegen die Lebensmittelverschwendung entstehen.

www.bruehl.de/micro/vochem/medien/bindata/2013_kochkalender_finale.pdf

Anleitung zur Lebensmittelabfallvermeidung in Kommunen

ANFANG & ZIELSETZUNG

ANHAND FOLGENDER ANLEITUNG
KÖNNEN KOMMUNALE AKTEURE
EIGENE AKTIONEN ZUR LEBENSMITTEL-
ABFALLVERMEIDUNG INITIIEREN.

FRAGEN	→	WAS ZU TUN IST	→	WIE ES GEHT	NOTIZEN
Warum Lebensmittelabfallvermeidung initiieren?		Eigene Motivation klären		Eigene Zuständigkeiten klären	
Wer macht das?		Zuständigkeiten und Arbeitsgruppen definieren		Dauerhafte personelle Einbindung sichern	
Wie wird das gemacht?		Struktur und Regeln definieren		Meetings, Turnus, Ziele	
Wo beginnen?		Status Quo ermitteln		Strukturen, Netzwerke, Randbedingungen analysieren	
		Auf Vorhandenem aufbauen		Verbesserungsmöglichkeiten ermitteln	
Wohin wollen Kommunen gehen?		Ziele definieren		Spezifisch, messbar, akzeptiert, realistisch, terminiert; Minimal- und Maximalziele definieren	
Was ist besonders wichtig?		Prioritäten klären		Was ist wichtig und warum?	
Wie sind die Zusammenhänge?		Wichtige Zusammenhänge verdeutlichen		Bestehende Wechselwirkungen berücksichtigen statt auf Einzelprobleme fokussieren	
Wie bewerten wir?		Analyse- und Bewertungssystem entwickeln		Kriterien entwickeln	
Was ist umsetzbar?		Positive und negative Einflussfaktoren sowie Besonderheiten identifizieren		Was ist förderlich und was hinderlich für die Ziele? Was ist das Besondere? Welche Auswirkungen hat das auf die Ziele?	

FRAGEN	→	WAS ZU TUN IST	→	WIE ES GEHT	NOTIZEN
Wie werden die Ziele erreicht?		Strategie entwickeln		<p>Ideen (in Zusammenarbeit mit allen Beteiligten) sammeln</p> <p>Positive und negative Einflussfaktoren sowie Besonderheiten berücksichtigen</p> <p>Best Practices nutzen</p> <p>Verschiedene politische Instrumente nutzen, die mehrere Ziele gleichzeitig erfüllen, z. B. durch LMAV kann die Kommune Abfall vermeiden, Geld sparen, zur sozialen Gerechtigkeit beitragen und Klimaschutz optimieren</p> <p>Standards für nachhaltige Ernährung etablieren, z. B. Gütesiegel-Kooperationen mit dem Handel</p> <p>Qualifizieren und neue Möglichkeiten in der Zusammenarbeit mit Beschaffungsorganisationen etablieren, z. B. Kooperationen zwischen Kommune und öffentlichen Erzeugern sowie Verbrauchern organisieren. Erfolgversprechende Beispiele: grüne, vorkommerzielle und innovative öffentliche Beschaffung (GPP-PCP-PPI)</p> <p>Neues ausprobieren, z. B. foodsharing.de – Lebensmittel teilen statt wegwerfen</p>	
Wie wird alles finanziert?		<p>Kostenrahmen und Finanzierung klären</p> <p>Alternative Finanzierungsmöglichkeiten entwickeln</p>		<p>Finanzplan erstellen, Budget festlegen</p> <p>Welche anderen Finanzierungsmöglichkeiten existieren?</p>	

PARTNER & ZUSÄTZLICHE UNTERSTÜTZUNG



FRAGEN →	WAS ZU TUN IST →	WIE ES GEHT	NOTIZEN
Wen beteiligen?	Alle betroffenen Zielgruppen beteiligen	Frühzeitiger offener Dialog Beteiligte abholen/miteinbeziehen wo und wie sie sind	
Wer ist wichtig für das Ergebnis?	Relevante Akteure und Strukturen identifizieren Regionalen Fokus im Blick behalten	Zuständigkeiten und Möglichkeiten der Partner klären Regionale Netzwerke nutzen und ausbauen, regionale Produkte und Dienstleistungen etablieren	
Wie vorgehen?	Zielgruppenspezifisch	Motivation und Handlungsmöglichkeiten klären	
Womit zusätzlich unterstützen?	Aufmerksamkeit wecken Online präsent sein und Onlinetools aufbauen Argumentationshilfen zur LMAV entwickeln Weitere Informationen zur Verfügung stellen	Durch Veranstaltungen, Werbemaßnahmen, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Einfache, kosteneffiziente Plattform zur Sensibilisierung, z. B. Informationen und gute Erfahrungen zur Verfügung stellen Leit- und Vorbilder, positive Beispiele für unterschiedliche Zielgruppen zeigen Überblick über Kompetenzen und Information zu unterschiedlichen Themenbereichen	

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft (BMEL),
Referat 213 – Grundlagen der
Ernährung, Konsumverhalten,
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin,
www.bmel.de

KONTAKT

kontakt@zugutfuerdietonne.de
Tel.: +49 (0)228 99 68 45-7340
www.zugutfuerdietonne.de

STAND

August 2014

REDAKTION

Silviya Zdravkova M.A. und Dr. Jean-
François Renault (Projektträger Jülich,
Forschungszentrum Jülich GmbH)
BMEL

GESTALTUNG

MediaCompany –
Agentur für Kommunikation GmbH,
malzwei Grafikdesign

BILDNACHWEIS

S. 3/4: kids.4pictures, fotolia
S. 5/6/14: Kreisverwaltung Neuwied
S. 7/8 re.: Julia Tessmann
S. 8 li.: Isabel Vela Sanchez

DRUCK

BMEL

LITERATURVERZEICHNIS

www.zugutfuerdietonne.de
Dr. Jean-François Renault, Silviya Zdravkova
M.A.: ECOPOL Recommendations Paper
„Championing Eco Innovation Policy“,
Europäische Kommission 2014
Dr. Ulrike Eberle: Vortrag „Nachhaltige
Ernährung“ während des Workshops
am 20.11.2013 im BMEL
Studie „Ermittlung der weggeworfenen
Lebensmittelmengen und Vorschläge zur
Verminderung der Wegwerfrate bei Lebens-
mitteln in Deutschland“, Stuttgart März 2012

Diese Broschüre wird im Rahmen der
Öffentlichkeitsarbeit des BMEL kostenlos
herausgegeben. Sie darf nicht für Wahl-
werbung politischer Parteien oder Gruppen
eingesetzt werden.



Die App von **Zu gut für die Tonne!**
Rezepte für beste Reste, Einkaufsplaner, Tipps.
Gratis heruntergeladen für Smartphones und
Tablets (iOS/Android). www.zugutfuerdietonne.de