

## Pressemitteilung

### Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

**In Deutschland werden laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft 11 Millionen Tonnen Lebensmittel jährlich weggeworfen. Die Initiative weissblech-kommt-weiter.de fragte die Lebensmittelretter von Too Good To Go, wie diese enorme Menge zu erklären ist und was wir alle dagegen tun können.**

Lebensmittelverschwendung, auch Food Waste genannt, passiert entlang der gesamten Wertschöpfungskette - auf dem Feld, in der Weiterverarbeitung, in der Gastronomie, im Handel und zu Hause. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat hierzu eine Studie<sup>1</sup> durchgeführt und festgestellt: Rund die Hälfte der Lebensmittelverschwendung wird in den Haushalten verursacht. Zwei Prozent fallen in der Primärproduktion an, 7 Prozent im Handel, 15 Prozent in der Verarbeitung und 17 Prozent in der sogenannten Außer-Haus-Verpflegung. Das zeigt: wir alle können und müssen mit anpacken, um unsere Gewohnheiten nachhaltig zu ändern.

Die Initiative weissblech-kommt-weiter.de hörte bei Verbraucher\*innen in einer repräsentativen Umfrage, die vom Meinungsforschungsinstitut YouGov durchgeführt wurde, nach, ob sich deren Verhalten in Bezug auf Lebensmittelverschwendung in der letzten Zeit geändert hat. 41 Prozent der Befragten in Deutschland gaben dabei an, heute häufiger auf die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu achten. Immer mehr Menschen scheinen also bereits ein Bewusstsein dafür entwickelt zu haben, dass Änderungen im Verhalten sinnvoll sind.

Die Idee hinter Too Good To Go ist der Einsatz von Technologie, um Verbraucher im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung zu vernetzen. Per App erfährt man, in welchen teilnehmenden Restaurants, Hotels, Cafés, Bäckereien und Supermärkten es Lebensmittel zu retten gibt. Im Interview mit weissblech-kommt-weiter.de erklärt Deutschland-Geschäftsführerin Laure Berment von Too Good To Go, was jeder von uns gegen Lebensmittelverschwendung tun kann:

#### **Wie kann Lebensmittelverschwendung vermieden werden?**

Es gibt viele Anknüpfungspunkte, um Food Waste zu vermeiden. Zu Hause gilt zum Beispiel: regelmäßig die Vorräte checken, Einkaufslisten schreiben, um nur so viel zu kaufen, wie wirklich benötigt wird, frische Lebensmittel richtig lagern und bei zu viel Essen ein Restedinner mit Freunden und Familie organisieren.

Darüber hinaus ist Aufklärung und Bildung ein ganz wichtiges Thema: Wenn wir wissen, wie viele Ressourcen in die Produktion von Lebensmittel fließen, wissen wir diese auch zu schätzen. Auch Aufklärung zum Thema Haltbarkeit und Lagerung sind wichtige Bereiche. So können wir zu Hause schon sehr viele Lebensmittel vor der Tonne retten.

Politisch sehen wir absoluten Handlungsbedarf bei der Haltbarkeitskennzeichnung - also dem Mindesthaltbarkeitsdatum - sowie beim Abbau von rechtlichen Hürden zur Umverteilung von überschüssigen Lebensmitteln. Und letztendlich müssen wir hier in Deutschland auch stark an unserer Erwartungshaltung an perfekt aussehendes Obst und Gemüse arbeiten, damit auch die nicht der Norm entsprechenden Lebensmittel verkauft und verzehrt werden dürfen. Hier müssen wir uns

---

<sup>1</sup> <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

alle an der Nase fassen und auch mal zur krummen Gurke oder dem Apfel mit Dellen beim Einkaufen greifen.

### **Wie sehr hat die Verpackung eines Lebensmittels einen Einfluss auf seine Haltbarkeit?**

Das ist stark von der Art der Verpackung abhängig. Die neueste Studie der Non-Profit-Organisation WRAP<sup>2</sup> hat festgestellt, dass Plastikeinwegverpackungen anders als bisher immer angenommen, wenig bis gar keinen Einfluss auf die Verlängerung der Haltbarkeit von Gemüse und Obst haben. Und darüber hinaus sogar für mehr Food Waste sorgen, weil die Verpackung die Käufer\*innen einerseits dazu bringt, meist mehr zu kaufen als sie eigentlich brauchen, beispielsweise fünf abgepackte Zucchini statt nur die zwei notwendigen. Die Verpackung gibt quasi vor, wie viel Kund\*innen kaufen müssen. Und dieses zu viel landet später in der Tonne. Unter anderem auch, weil die Käufer\*innen nicht hinterherkommen, dieses zu viel zu verarbeiten bevor die Lebensmittel verderben. Außerdem verlassen sich die meisten Menschen eher auf das aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum als auf ihre eigenen Sinne und schmeißen deshalb häufig noch einwandfreie Lebensmittel in die Tonne. Gleichzeitig kann aber eine Glas- oder Weißblechdosenverpackung dafür sorgen, dass beispielsweise eingemachte Lebensmittel gut verschlossen sind und damit sehr lange haltbar sind.

### **Welchen entscheidenden Vorteil haben Lebensmittel in Weißblechdosen in Sachen Haltbarkeit aus Ihrer Sicht?**

Sind die Lebensmittel in Weißblechdosen, verlängert das natürlich die Haltbarkeit um ein Vielfaches und trägt dazu bei, dass Menschen zu Hause Vorräte haben können. Entscheidend ist an der Stelle, dass die Menschen einen Überblick über ihre Vorräte haben und diese rechtzeitig aufbrauchen. In der Regel sind Lebensmittel in Weißblechdosen aber auch sehr viel länger haltbar als das Mindesthaltbarkeitsdatum angibt - dieses garantiert ja nur eine gewisse Qualität bis zum genannten Datum. Daher haben wir den "Oft länger gut"-Hinweis ins Leben gerufen. Durch den Zusatzaufdruck "oft länger gut" in der Nähe des Mindesthaltbarkeitsdatums ermutigen wir die Verbraucher\*innen dazu, auch wieder ihre Sinne einzusetzen – Schauen, Riechen, Probieren-, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu überprüfen.

Das ganze Interview mit Laure Berment von Too Good To Go können Sie auf der Webseite [www.weissblech-kommt-weiter.de](http://www.weissblech-kommt-weiter.de) nachlesen. [Hier](#) finden Sie auch 5 praktische Tipps, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

### **Pressekontakt**

Marco Cabras  
Weissblech-kommt-weiter.de  
Tel.: 0211 863 949 22  
E-Mail: [info@weissblech-kommt-weiter.de](mailto:info@weissblech-kommt-weiter.de)

---

<sup>2</sup> <https://wrap.org.uk/resources/report/reducing-household-food-waste-and-plastic-packaging>