

Lebensmittelverschwendung: Deutschland will drastisch reduzieren bis 2030!

Im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung informiert der Artikel über Initiativen, Gesetzesänderungen und Recycling-Apps in Deutschland.



In einer Zeit, in der jährlich in Deutschland rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll landen, wird die Initiative foodsharing in Kusel-Altenglan immer bedeutender. Diese Bewegung zielt nicht nur darauf ab, Überschüsse zu retten, sondern an die Problematik der Lebensmittelverschwendung zu appellieren. Wie **rheinfalz.de** berichtet, engagiert sich die lokale foodsharing-Gruppe aktiv, um überschüssige Lebensmittel von Betrieben an die Bevölkerung zu verteilen und so zu einer Kreislaufwirtschaft beizutragen. Dabei stellen sie klar: Sie sind keine Konkurrenz zur Tafel, sondern ergänzen das bestehende Hilfsangebot.

Die Bundesregierung hat das ambitionierte Ziel, die Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten und im Einzelhandel bis 2030 zu halbieren. Ein Teil dieses Plans ist die Informationskampagne „Zu gut für die Tonne!“, die Tipps zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen bietet. Hierbei unterstützt beispielsweise die App „Beste Reste“, um Resteverwertung und kreative Rezeptideen zu fördern. Dies steht im Einklang mit den Zielen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), das gleichzeitig die Entwicklung von gesetzlichen Rahmenbedingungen für Lebensmittelspenden prüft, um diese deutlich zu erleichtern.

Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung

Zusätzlich zur lokalen Initiative in Kusel engagieren sich in Deutschland laut **ndr.de** viele verschiedene Organisationen und Vereine gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Rund 960 Tafeln versorgen Bedürftige mit gespendeten Lebensmitteln. Diese werden durch etwa 60.000 Ehrenamtliche gesammelt und jährlich werden ca. 265.000 Tonnen Lebensmittel an über 2.000 Ausgabestellen weitergegeben. Dies zeigt, wie wichtig die ehrenamtliche Arbeit und die Unterstützung von Institutionen in der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung ist.

Besonders auffällig ist der Einsatz der App „Too Good To Go“, die Gastronomiebetriebe mit Verbrauchern vernetzt und überschüssige Lebensmittel zu vergünstigten Preisen anbietet. Diese Initiative hat über 14.000 Partnerläden und eine wachsende Community von mehr als sieben Millionen Nutzern in Deutschland. Das „Oft länger gut“-Label weist darauf hin, dass viele Lebensmittel auch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum noch genießbar sind. Dennoch bleibt das Containern, also das Sammeln von weggeworfenem Essen aus Müllcontainern, in Deutschland verboten, was von Bundesernährungsminister Cem Özdemir kritisiert wurde.

Strategien zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Im Rahmen einer übergreifenden Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen, die erstmals 2019 vorgestellt wurde, verfolgt die Bundesregierung zudem eine Zielvereinbarung, wonach bis 2030 die Lebensmittelabfälle halbiert werden sollen. Aktuelle Statistiken zeigen, dass 58% der Abfälle in privaten Haushalten entstehen und der Verarbeitungssektor einen Anteil von 15% hat. Um dem entgegenzuwirken, wurden verschiedene Dialogforen eingerichtet, die Lösungen und Reduzierungspotenzial identifizieren sollen.

Ein Beispiel für solche Initiativen ist das Dialogforum für Außer-Haus-Verpflegung, das sich zur Aufgabe gemacht hat, die Abfälle dort bis 2025 um 30% und bis 2030 um 50% zu reduzieren. Die Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung wird von der EU überwacht und evaluiert, um sicherzustellen, dass Deutschland seinen Verpflichtungen nachkommt. Das Zeitfenster für Veränderungen und gesetzliche Anpassungen ist eröffnet, sodass die Thematik der Lebensmittelverschwendung auch in Zukunft verstärkt in den Fokus rückt.

Details	
Quellen	• www.rheinpfalz.de • www.ndr.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de