

Lebensmittel wertschätzen statt wegwerfen: Neue Internetplattform zeigt gute Beispiele zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung

[Kiel](#) (Agrar-PR) - Elf Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgen Industrie, Handel, Großverbraucher und Privathaushalte in Deutschland jedes Jahr als Abfall. Um diesem Trend entgegenzuwirken und alle Akteure für das Thema zu sensibilisieren, hat das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) heute (19. Oktober) die bundesweite Internetplattform www.lebensmittelwertschaetzen.de freigeschaltet. Im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung werden auf dieser Plattform bestehende Projekte und Initiativen des Bundes und der Länder gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln vorgestellt und zur Nachahmung empfohlen.

Allein in den deutschen Privathaushalten landen pro Person und Jahr durchschnittlich 82 Kilogramm Lebensmittel in der Tonne. Bis zu zwei Drittel davon wären vermeidbar. "Wer Lebensmittel wegwirft, vergeudet sinnlos wertvolle Ressourcen wie Wasser, Energie, Boden und nicht zuletzt die Arbeit, die die Menschen für Erzeugung, Verarbeitung und Transport aufgewendet haben. Deswegen ist das Engagement gegen Lebensmittelverschwendung auch ein essenzieller Beitrag zur Lösung der Herausforderungen unserer Zeit und mir ein persönliches Anliegen", sagte Umweltminister Robert Habeck. Er sei froh, dass sich die schleswig-holsteinische Landesregierung in der laufenden Legislaturperiode dem Problem der Lebensmittelverschwendung widmen will, so Habeck und verwies auf den Koalitionsvertrag. "Dies ist auch ein Ausdruck globaler Verantwortung."

Die Lebensmittelverschwendung ist eine weltweite Herausforderung. Die Vereinten Nationen haben sich daher in ihren Nachhaltigkeitszielen vom September 2015 das Ziel gesetzt, die Lebensmittelabfälle und -verschwendung auf Einzelhandels- und Verbraucherebene bis 2030 um 50 Prozent zu reduzieren. Zudem sollen Lebensmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferkette verringert werden.

In Deutschland arbeiten die Bundesregierung und die Bundesländer gemeinsam an einer Nationalen Strategie, um diese Ziele zu erreichen. Die jetzt freigeschaltete Internetplattform richtet sich an die gesamte Wertschöpfungskette vom Produzenten bis zum Verbraucher und dient zum Informationsaustausch und zur besseren Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Akteuren. Schleswig-Holstein ist zunächst mit drei Projekten vertreten. Während die Firma Hunkelstide schwer vermarktbar Früchte zu Trockenobst verarbeitet, richtet sich "Brot für die Welt" mit Bildungsangeboten an Konfirmandengruppen.

Im an Bedeutung zunehmenden Bereich der Außer-Haus-Verpflegung bearbeitet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE, Sektion Kiel) gemeinsam mit den Landesdienststellen das Thema der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung. Auch Projekte der Tafeln und ihrer Kooperationspartner, die nicht nur große Mengen an Lebensmitteln vor der Mülltonne bewahren, sondern mit der Weitergabe an Bedürftige einen wichtigen sozialen Zweck erfüllen, sollen künftig auf der Internetplattform dargestellt werden.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ruft zudem dazu auf, sich für den "Zu gut für die Tonne - Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung" 2018 zu bewerben. Bis zum 31. Oktober können Projekte aus den unterschiedlichsten Bereichen entlang der gesamten Produktionskette über den Handel bis hin zur Verwertung der Lebensmittel nominiert werden bzw. selbst ihre Bewerbung einreichen. Anfang 2018 werden die Preisträger durch eine fachkundige Jury aus Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft geehrt. Nähere Informationen sind auf www.zugutfuerdietonne.de zu finden.

Pressekontakt

Frau Nicola Kabel

Telefon: 0431 / 988-7201 E-Mail: pressestelle@melur.landsh.de



Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Digitalisierung des Landes Schleswig-Holstein

Mercatorstraße 3 24106 Kiel Deutschland

Telefon: +49 0431 988-0 Fax: +49 0431 988-7209

E-Mail: pressestelle@melund.landsh.de Web: www.melund.landsh.de >>> [Pressefach](#)