

Erfolgreicher Abschluss: Mit drei Klicks zu weniger Lebensmittelabfall

Wissenschaftler der FH Münster präsentieren nach zwei Jahren Projektergebnisse – DBU förderte mit 125.000 Euro

Münster/Osnabrück. „Etwa 40 Prozent aller Treibhausgase werden durch die weltweite Lebensmittelproduktion, deren Verarbeitung und Transport verursacht“, sagte Dr. Heinrich Bottermann, Generalsekretär der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) bei einem Treffen von Wissenschaftlern, Förderern und Praxispartnern aus der Lebensmittelbranche in Osnabrück. Restaurants, Kantinen, Bäckereien und Fleischereien – dies sind nur einige Orte, an denen besonders viele Lebensmittelabfälle anfallen. „Mit dem Projekt ist es gelungen, Unternehmen in der Lebensmittelbranche anzusprechen, für das Thema zu sensibilisieren und Maßnahmen für weniger Lebensmittelverluste aufzuzeigen“, so Bottermann. Im Rahmen des Projekts wurde gemeinsam durch das Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) und engagierten Praxispartnern die Internetplattform „LAV – Lebensmittel Abfall Vermeiden“ entwickelt, auf der Unternehmen zahlreiche Anregungen finden. Die DBU förderte das Vorhaben fachlich und finanziell mit rund 125.000 Euro, nach nunmehr zwei Jahren wurde es heute abgeschlossen.

Praxistaugliche Hilfen online finden

An Lösungsansätzen, wie Lebensmittelverluste und -abfälle vermieden werden können, mangle es nicht. „Der Knackpunkt ist aber immer gewesen, wie die Ergebnisse in die Unternehmenspraxis übertragen werden können“, erklärte Prof. Dr. Guido Ritter, Ernährungswissenschaftler am iSuN, der das Projekt leitete. „Gerade kleinen und mittleren Unternehmen fehlt es oft an Ressourcen für diese Aufgabe. Sie können eine ganze Menge gegen Lebensmittelverluste tun, wenn sie nur wissen, wie.“, so Ritter weiter. Hierfür recherchierten der Ernährungswissenschaftler und sein Team, im Rahmen des DBU-geförderten Projekts, mehr als 500 internationale und nationale Instrumente und Hilfen, beurteilte sie nach ihrer Praxistauglichkeit und sortierte sie nach Branchen und Phasen. Eine Auswahl werde auf der Webseite www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de kostenfrei zur Verfügung gestellt.

Ansprechpartner

Franz-Georg Elpers
- Pressesprecher –
Jana Nitsch

Kontakt DBU

An der Bornau 2
49090 Osnabrück
Telefon: 0541|9633-521
0171|3812888
Telefax: 0541|9633-198
presse@dbu.de
www.dbu.de

Kontakt FH Münster

Corrensstraße 25
48149 Münster
iSuN - Institut für Nachhaltige
Ernährung
Prof. Dr. Guido Ritter
Telefon 0251|83 654 29
Telefax 0251|83 654 02
ritter@fh-muenster.de
www.fh-muenster.de/isun

„So eine gebündelte, praxisnahe Informationsquelle gab es bisher noch nicht. Wir bekommen inzwischen sogar Anfragen aus dem Ausland, ob es diese Plattform auch in englischer Sprache geben wird“, so Ritter.

In der Praxis bereits bewährt

Genutzt werde die Plattform etwa von Ina Enders, Referentin für Nachhaltigkeit bei der Fisch-Systemgastronomie Nordsee GmbH, die damit einer von 13 Praxispartnern sei. Durch die Projekt-Homepage erhielt sie Tipps, wie weniger Lebensmittel verloren gehen. „Durch die Neuerung, die wir zunächst testweise in etwa 25 Nordsee-Filialen eingeführt haben, werden in den letzten 30 Minuten vor Ladenschluss die Produkte in der Snackbar um 30 Prozent im Preis reduziert“, erklärt Enders. Und es werde sich, davon ist sie überzeugt, auch betriebswirtschaftlich bemerkbar machen. Und noch einen weiteren Vorteil ziehe die Nachhaltigkeitsreferentin aus dem Pilotprojekt: „Seitdem sind unsere Mitarbeiter sensibilisiert und gehen nun bewusster mit Lebensmitteln um.“ Studien des iSuN bestätigen, was Enders in ihrem Betrieb beobachtet: Sensibilisierung der Mitarbeitenden schaffe Verständnis und aufmerksames Arbeiten: So könnten allein durch das Problembewusstsein und die monatliche Berichterstattung Lebensmittelabfälle eingespart werden.

Zukünftig Unternehmen weiter mit Know-How unterstützen

Das Vorhaben sei zwar offiziell abgeschlossen, doch nun gelte es, die Unternehmen weiter auf ihrem Weg mit Know-How zu unterstützen, sind sich Bottermann und der Ernährungswissenschaftler aus Münster einig. Das Projekt sei ein guter Beitrag zum Ziel der EU und der Vereinten Nationen: Bis zum Jahr 2030 sollen die Lebensmittelabfälle um die Hälfte reduziert werden. Bottermann: „Neben der ethischen Frage beim Umgang mit Lebensmitteln geht es hier auch um die globale Ernährungssicherheit und die Auswirkungen auf die Umwelt.“ Wenn etliche Millionen Tonnen Lebensmittel eingespart werden könnten, gelte das auch für die Umweltbelastungen, die durch die Produktion entstehen, so Bottermann. Der Generalsekretär weiter: „Das bedeutet auch, dass wir dazu beitragen, die Wertschätzung von Lebensmitteln zu erhöhen. Hierzu muss sich mit dem wahren Preis der Lebensmittel auseinandergesetzt werden. Nur wenn wir die ökologischen und sozialen Folgen der Verschwendung begreifen, kann der Wandel gelingen.“

Lead 1.061 Zeichen mit Leerzeichen
Resttext 3.221 Zeichen mit Leerzeichen

Fotos nach IPTC-Standard zur kostenfreien Veröffentlichung unter www.dbu.de