
5. Februar: Nationaler Tag gegen Lebensmittelverschwendung

Di, 04.02.2025 - 10:02

Es ist Zeit zu handeln!

Längst nicht alle Lebensmittel, die erzeugt werden, landen auf den Tellern der Menschen. Bis 2030 soll die Menge der Lebensmittelabfälle im Einzelhandel und in den Haushalten halbiert werden. Dafür sind deutlich mehr Anstrengungen als bisher notwendig.

„È tempo di agire“ (**Es ist Zeit zu handeln; #TimetoAct**) lautet das Motto des diesjährigen Nationalen Tages zur Vorbeugung der Lebensmittelverschwendung (Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare) am 5. Februar. Denn bis zum Jahr 2030, der Frist für das Erreichen der UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung, fehlen nur mehr fünf Jahre. Zur Erinnerung: die 17 globalen Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs – Sustainable Development Goals) der Vereinten Nationen sehen unter anderem die weltweite Halbierung der Nahrungsmittelabfälle (pro Kopf) im Einzelhandel und in den Haushalten vor (Ziel 12.3). Zudem sollen entlang der gesamten Produktions- und Lieferkette die Nahrungsmittelverluste verringert werden.

In Italien beträgt die Menge der Lebensmittelabfälle in den Haushalten, einschließlich der nicht essbaren Teile, laut dem Internationalen Bericht „Food Waste Index Report 2024“ schätzungsweise 107 Kilogramm pro Person und Jahr. In Südtirol ist das Ausmaß der entsorgten Lebensmittel noch weitgehend unbekannt. Das Landesamt für Abfallwirtschaft bemüht sich derzeit, die verschiedenen Daten zusammenzutragen, die für die quantitative Ermittlung der Lebensmittelabfälle benötigt werden.

Zugleich gibt es vielversprechende Ansätze und Initiativen:

Eine Untersuchung der Freien Universität Bozen in einem 3-Sterne-Hotel in Südtirol zeigte 2024, dass bereits simple Botschaften am Frühstücksbuffet das Verhalten der Gäste positiv beeinflussen und zu einer deutlichen Verringerung der Tellerreste führen (Schäufele-Elbers et al. 2024).

In **Deutschland** haben sich 2023 14 Unternehmen aus dem Groß- und Einzelhandel (darunter Aldi, Lidl,

Edeka und Rewe) freiwillig dazu verpflichtet, bis 2025 ihre Lebensmittelabfälle um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent zu reduzieren. Noch genießbare Lebensmittel sollen verstärkt an Tafeln und andere soziale Einrichtungen weitergegeben, Waren mit kurzer Haltbarkeit vermehrt abverkauft werden. Logistik- und Kühlketten sollen optimiert und Schulungen für das Personal angeboten werden. Nicht zuletzt sollen zukünftig mehr Produkte mit „Schönheitsfehlern“ verkauft werden. In **Österreich** sind Lebensmittelhändler seit Ende 2023 dazu verpflichtet, dem Umweltministerium viermal jährlich die Menge der gespendeten Lebensmittel und die Menge der als Abfall entsorgten Lebensmittel zu melden.

In der **Schweiz** konnte die Schweizer Tafel 2024 ihr Netzwerk mit dem Einzelhandel und der Nahrungsmittelindustrie weiter ausbauen und dadurch die Menge der geretteten Lebensmittel im Vergleich zum Vorjahr um 18 Prozent steigern.

Mit dem Ratgeber „Mit Resten zum Besten – Rezepte und Tipps für weniger Lebensmittelabfälle“ zeigt die Verbraucherzentrale Südtirol (VZS), wie man aus überschüssigen und übrig gebliebenen Lebensmitteln und Speisen neue Gerichte zubereiten kann, und informiert über den bedarfsgerechten Einkauf und die optimale Lagerung von Lebensmitteln. Für Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol, ist mehr Wertschätzung für Lebensmittel das Gebot der Stunde: „Wer Lebensmittel wertschätzt, wird sehr wahrscheinlich achtsamer mit ihnen umgehen und sie bestmöglich verwenden, anstatt sie zu verschwenden – auch die Speisereste.“ Die Tipps der Verbraucherzentrale Südtirol zur Vermeidung von überschüssigen Lebensmitteln sind hier zu finden: <https://www.consumer.bz.it/sites/default/files/2021-02/tipps-vzs.pdf>