

Pressemitteilung

Zur EU-Woche der Abfallvermeidung

Mehrwege - ein Ziel

Lebensmittel sind Mittel zum Leben, nicht zum Wegwerfen!

Berlin, 24.11.2014: In diesem Jahr steht die Woche der Abfallvermeidung unter dem Motto: „Lebensmittelverschwendung stoppen“. Die Stiftung Initiative Mehrweg (SIM) hat in Kooperation mit dem foodsharing e.V. Medienschaffende und Fachleute zum Einsammeln von nicht mehr verkäuflichen Lebensmitteln bei der Bio Company mit anschließendem „Reste Kochkurs“ eingeladen. Hierbei standen sowohl die Verringerung von Lebensmittelverlusten im Fokus als auch Mehrweg-Verpackungssysteme, die den Transport von Obst und Gemüse ressourcenschonend gewährleisten.

„Wir wollen aufzeigen, dass das Retten und Kochen mit Resten Werterhalt bedeutet, die Achtsamkeit schult, kreativ ist und Spaß macht!“ erläutert Raphael Fellmer stellvertretend für die „LebensmittelretterInnen“ von foodsharing: „Mit der Hilfe von etwa 10.000 ehrenamtlichen Foodsavern können wir unverkäufliche Lebensmittel aus 1.100 Betrieben und von etwa 60.000 privaten Foodsharern zu einer Nutzung verhelfen.“ Seit 2013 organisieren sich die ehrenamtlichen Foodsaver auf der Plattform www.lebensmittelretten.de, koordiniert von mehr als 300 sogenannten Botschaftern. So gelingt es, noch genießbare Lebensmittel von Bäckereien, Supermärkten, Händlern, Kantinen usw. abzuholen und einer Nutzung zuzuführen. Die Initiative erweitert die bereits 2012 gegründeten Lebensmittel-Verschenkplattform für private Haushalte www.foodsharing.de. Seit dem Bestehen konnten bereits über 1.000 t Lebensmittel vor der Vernichtung bewahrt werden.

Clemens Stroetmann, Staatssekretär a. D. und Geschäftsführer der Stiftung Initiative Mehrweg kommentiert die gemeinsame Aktion: „Der Schutz der Lebensmittel ist Sinn und Zweck von Transportverpackungen für Obst und Gemüse. Deshalb sind Inhalt und Verpackung auch im Hinblick auf ihre Nachhaltigkeit gemeinsam zu betrachten. Das wollen wir mit unserer Aktion beispielhaft veranschaulichen. Für den Transport von Obst und Gemüse sind klappbare Mehrweg-Stiegen das ressourcenschonendste Mittel der Wahl. Die vielfache Befüllung vermeidet Abfall und die definierten Abmessungen erleichtern die Logistik. Mit Mehrweg-Stiegen können zudem 34 von 35 Bruch- und resultierende Produktschäden im Vergleich zu Einweg-Kartons vermieden werden.“

Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie des Fraunhofer Institutes für Materialfluss und Logistik (IML) aus dem Vorjahr. Die Autoren schätzen, dass bei ausschließlichen Einsatz von Einwegverpackungen auf dem deutschen Markt jährlich mit 36.000 t beschädigter Ware zu rechnen wäre. Bei der ausschließlichen Verwendung von Mehrwegkisten würden hingegen nur noch etwa 1.100 t Obst und Gemüse beschädigt.

Die Lebensmittel für die Kochaktion wurden von der BIO COMPANY-Filiale in der Brunnenstraße abgeholt. Geschäftsführer Georg Kaiser begleitete die Gruppe vor Ort. Denn die Berliner Bio-Supermarktkette war bereits der erste kooperierende Betrieb und unterstützt das foodsharing-Projekt seit der Gründung. „Damit wollen wir ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen“, so Kaiser. Über 100 Tonnen noch verzehrbare Ware konnten die Lebensmittelretter so von der BIO COMPANY innerhalb eines Jahres übernehmen. Es ist an der Zeit, Lebensmittel und alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette wieder mehr zu würdigen. „Eine Überproduktion

von Lebensmitteln geht immer zu Lasten der Umwelt“, begründet er sein Engagement. „Wir müssen wieder zu mehr zur Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln und auch gegenüber den Bauern, den Tieren und der Natur zurückkehren.“

Die anschließende Kochaktion fand in der NR/ Kitchen des *Contemporary Food Lab* statt, einem Forum für neue und innovative Zugänge rund um die Themen Lebensmittel und Kochkultur. Sabrina Warning leitete das Reste-Kochen kompetent an und betonte, dass in der Küche des zugehörigen Restaurants „Katz Orange“ ebenfalls sehr auf die Verwendung von Bio-Produkten und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen geachtet werde: *„Unsere feststehende Karte ist nicht sehr groß, hinzu kommen wechselnde Gerichte. Wir lassen lieber ein Gericht ausgehen als zu viele Vorräte verkommen zu lassen. Ich wünsche mir, dass die Verbraucher einen Wert darin erkennen, wenn nicht jedes Essen zu jeder Zeit verfügbar ist.“* Die Anforderung an die „Vielfalt bis zur letzten Minute“ der Laden- oder Restaurant-Öffnung führe zu einer extremen Verschwendung wertvoller Lebensmittel.

Ein herbstlicher Salat, herzhaftes Ofengemüse und angeregte Diskussionen waren das Ergebnis der Aktion, die aufzeigen sollte, wie Lebensmittelabfälle auf verschiedenen Wegen und in Kooperationen über den Tellerrand hinweg wirkungsvoll vermieden werden können.

Für Rückfragen:

Stiftung Initiative Mehrweg

Clemens Stroetmann

Tel.: 030-330 083850 stroetmann@stiftung-mehrweg.de

Eva Leonhardt

Tel.: 0160 941 700 96 leonhardt@stiftung-mehrweg.de

Die Fraunhofer Studie steht zum kostenlosen Download bereit:

<http://www.stiftung-mehrweg.de/savefoodstudie.php>

foodsharing

Raphel Fellmer

rtfellmer@gmail.com

Alena Horn

0174 9727721;

a.horn@lebensmittelretten.de

<http://www.foodsharing.de/>

<http://www.lebensmittelretten.de/>

BIO COMPANY

Imke Sturm

Tel: 030 347 05 177

sturm@sturm-pr.de

<http://www.biocompany.de/>

NR/Kitchen - Contemporary Food Lab

Sabrina Warning

0151 6141 29 40

sabrinawarning@googlemail.com

<http://www.nrkitchen.com>