



foodsharing

“Verwenden statt Verschwenden”

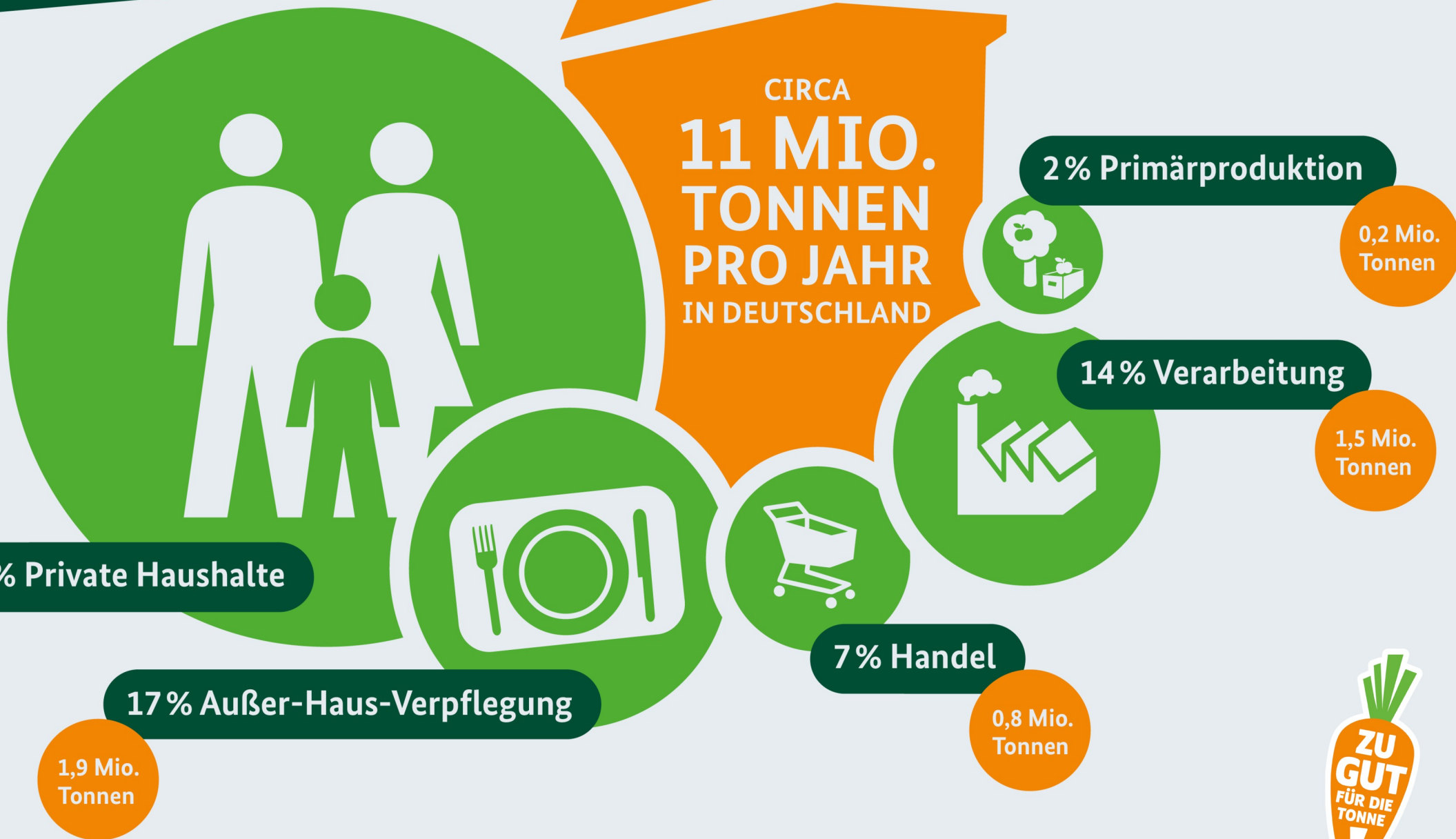


Warum **egangiert
sich **foodsharing**?**

Darum:



Wer wirft wie viele Lebensmittel* weg?



Lebensmittelverschwendung privater Haushalte

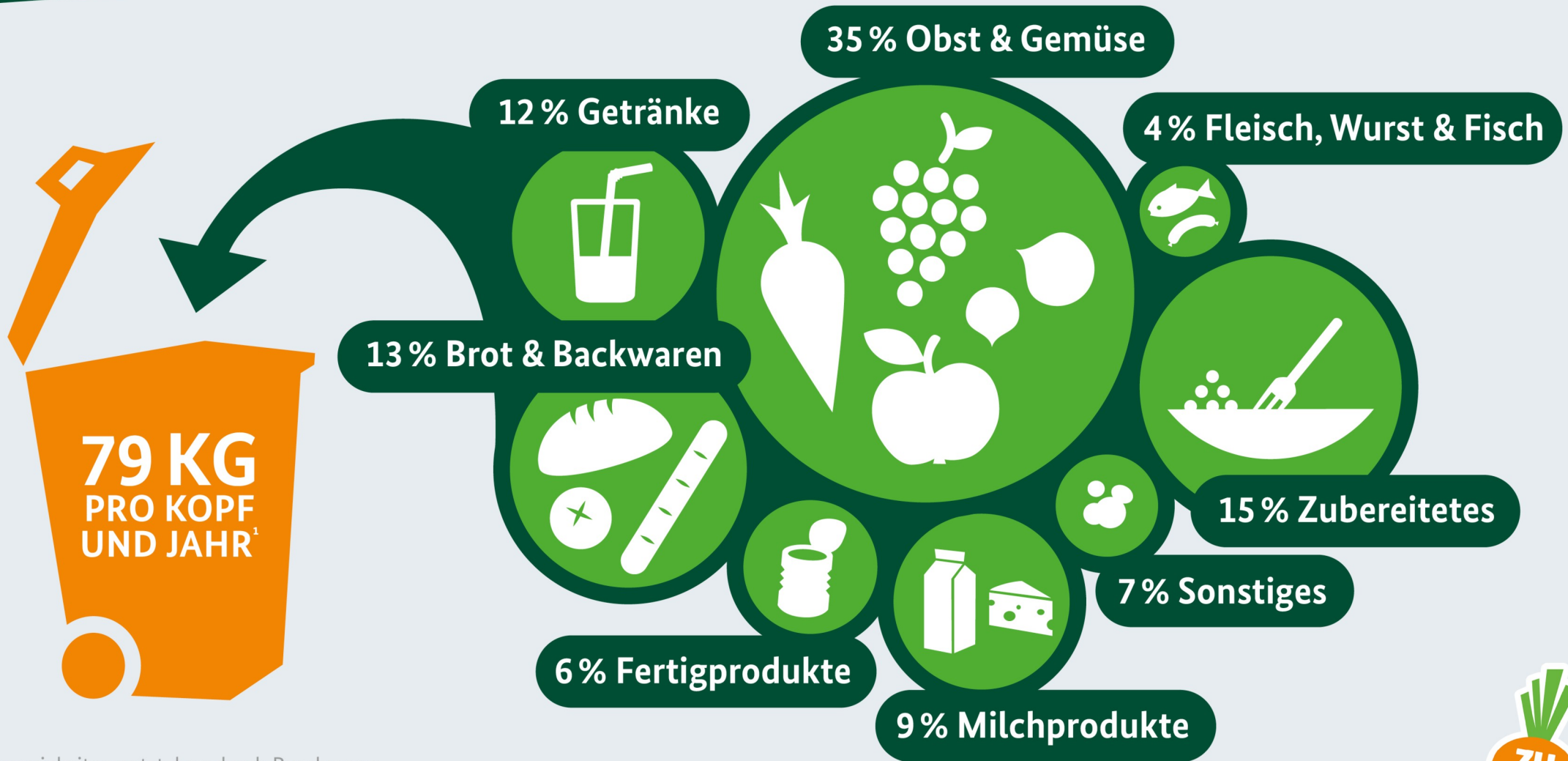
86



der Haushalte werfen Lebens-
mittel weg, die noch verwertbar
gewesen wären.



Welche Lebensmittel werfen wir weg?



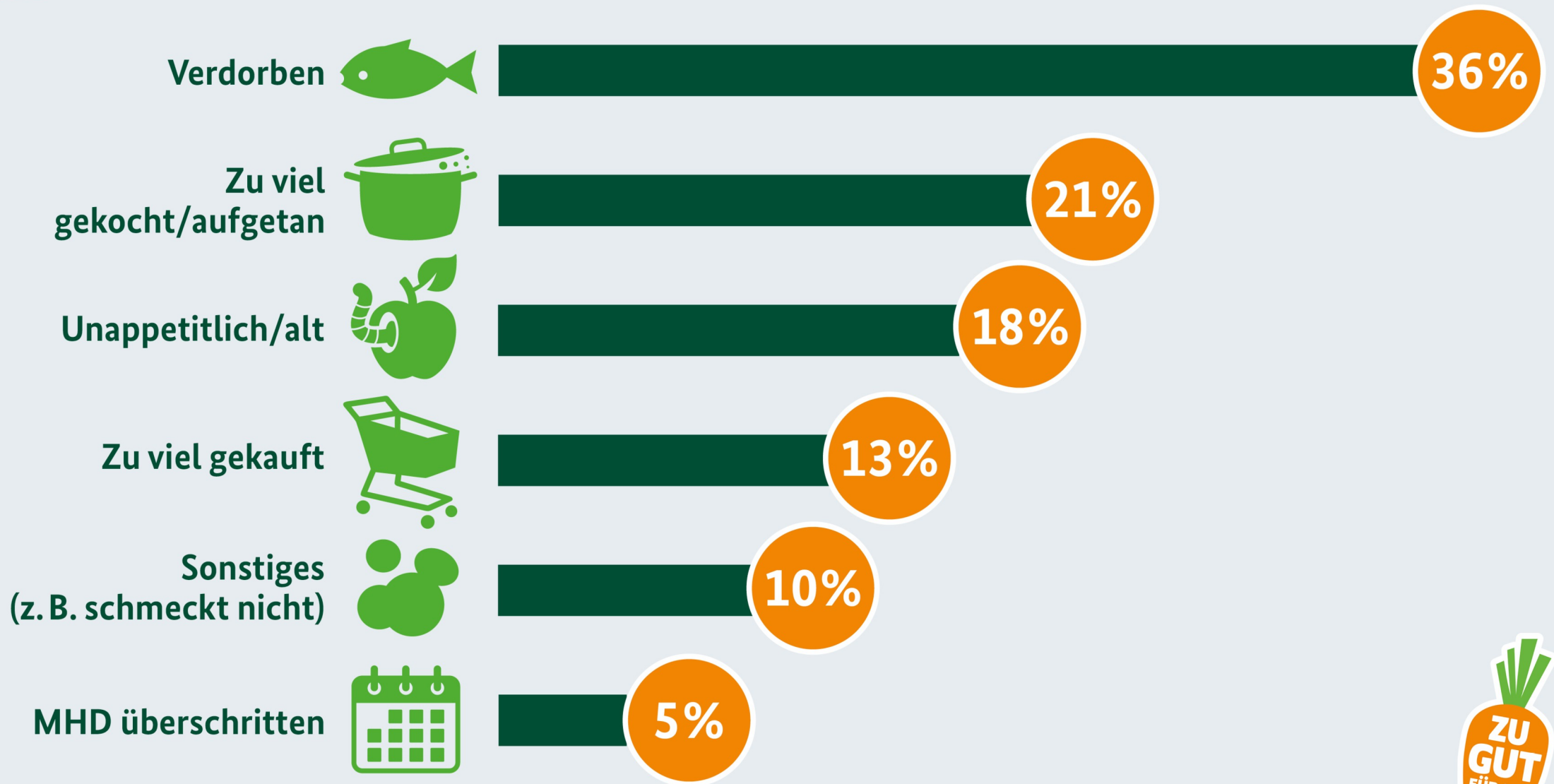
Ungenauigkeiten entstehen durch Rundungen

Anteil der verschiedenen Lebensmittel an den vermeidbaren Lebensmittelabfällen.
Eigene Darstellung nach GfK (2021): Systematische Erfassung des Lebensmittelabfalls der privaten Haushalte in Deutschland..

¹Dargestellt ist die Menge der Lebensmittelabfälle in den privaten Haushalten nach einer Erhebung des Statistischen Bundesamtes (Lebensmittelabfälle in Deutschland, 2024), da bei o. g. Erhebung der GfK die absolute Menge der entstandenen Lebensmittelabfälle methodisch bedingt unterschätzt wird. In dieser Zahl sind neben vermeidbaren auch nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle wie Obstschalen, Blätter oder Kaffeesatz enthalten.



Warum werfen wir Lebensmittel weg?

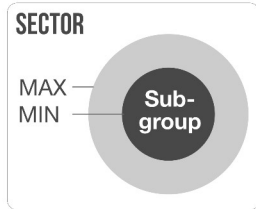


Klimapolitische Bedeutung

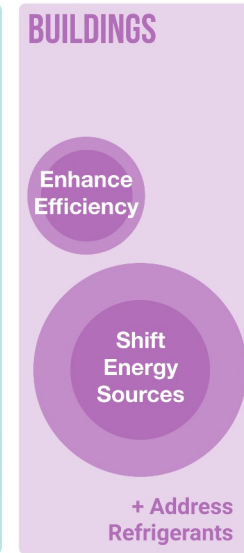
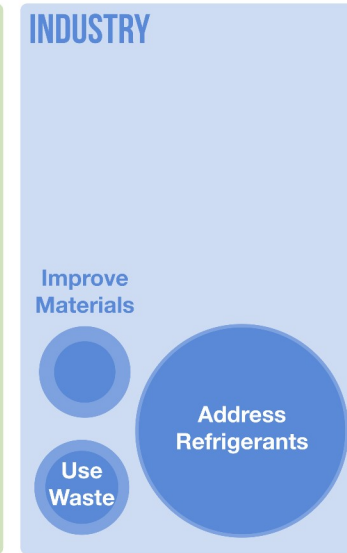
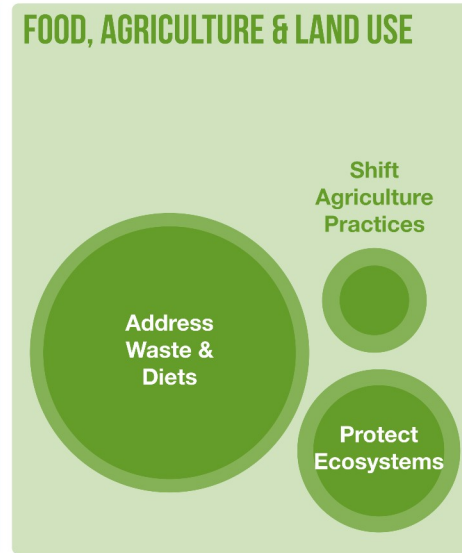
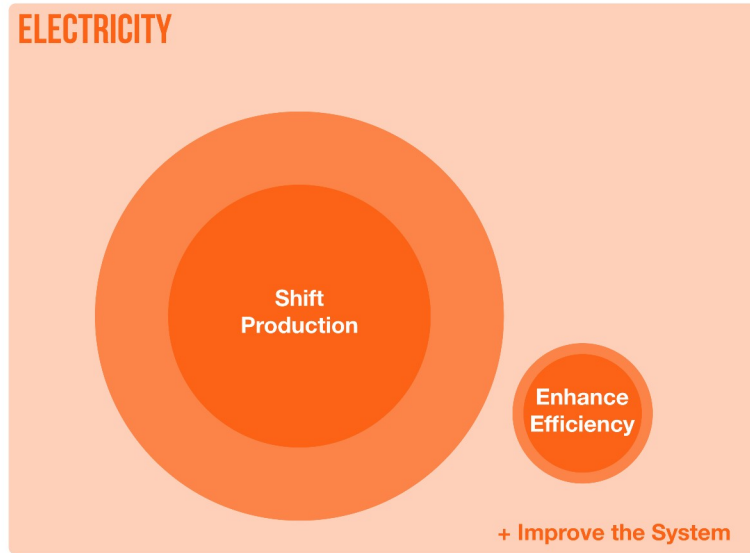


DRAWDOWN FRAMEWORK FOR CLIMATE SOLUTIONS

How to Read It
Size represents potential emissions reductions (CO₂-eq (Gt)) 2020-2050



1. REDUCE SOURCES



2. SUPPORT SINKS



COASTAL & OCEAN SINKS
Protect & Restore Ecosystems

ENGINEERED SINKS
Remove & Store Carbon

3. IMPROVE SOCIETY





Vom Acker auf den Teller: der Klimafußabdruck unserer Lebensmittel

Treibhausgasemissionen verschiedener Lebensmittel im Vergleich



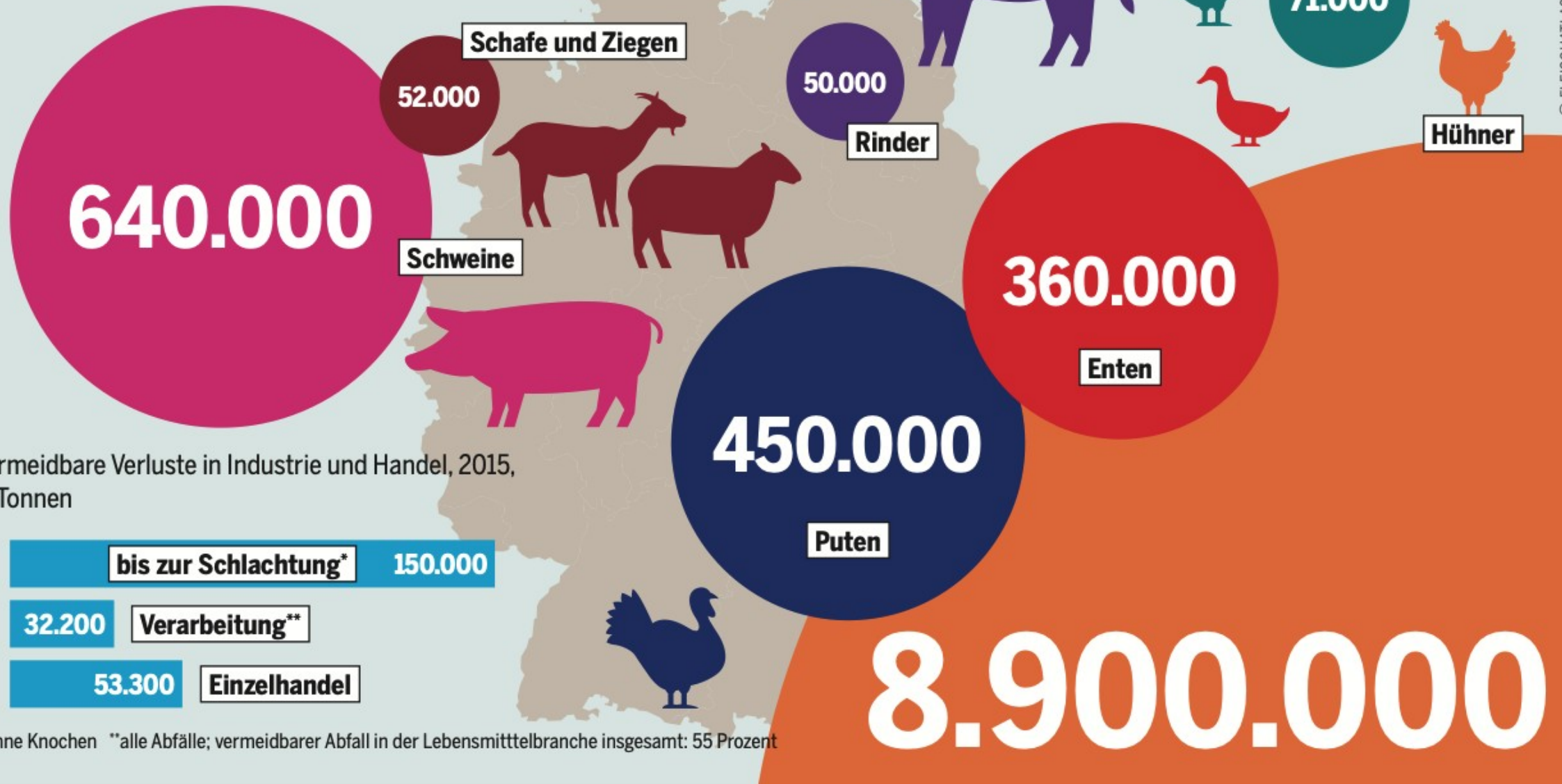
Treibhausgasemissionen in Kilogramm CO₂-Äquivalente pro 1 Kilogramm Produkt

Quelle: Öko-Institut 2016

PRODUZIERT FÜR DEN MÜLL

Fleisch- und Wurstabfälle in Deutschland

Jahresmenge der Fleisch- und Wurstabfälle in Privathaushalten in Deutschland, umgerechnet in ganze Tiere



Vermeidbare Verluste in Industrie und Handel, 2015, in Tonnen

bis zur Schlachtung* 150.000

32.200 Verarbeitung**

53.300 Einzelhandel

* ohne Knochen **alle Abfälle; vermeidbarer Abfall in der Lebensmittelbranche insgesamt: 55 Prozent

- UN Resolution (2017) zur Reduktion der LM-Abfälle bis 2030 ratifiziert
- unklare Zuständigkeit (mehrere BM, Abfall kommunal,...)
- Aktuelle Strategie (BMEL):
 - Freiwillige Selbstverpflichtungen mit Industrie und „Effizienzsteigerung“ in Produktion
 - Sensibilisierung
 - Appelle an Verbraucher_innen
- Politik verweist auf Tafeln und foodsharing

A large assortment of fresh fruits and vegetables is displayed on a wooden surface. The items include bunches of red and green grapes, several baskets of ripe strawberries, bunches of green leafy vegetables, red and yellow bell peppers, dark eggplants, and various types of tomatoes. The produce is arranged in a dense, overlapping manner, showcasing a variety of colors and textures.

Was macht foodsharing?

<https://www.youtube.com/watch?v=ZZqZG5rhCyg&t=2s>

Mit anderen Worten...



**Wir sind hier, um
uns abzuschaffen**

Unsere Forderungen



- Verringerung der Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette
- Steuerliche Anreize für Unternehmen, die Lebensmittel spenden
- Mehr Rechtssicherheit für Organisationen, die Lebensmittel retten
- Anpassungen des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)
 - Abschaffung des MHD für sehr lang haltbare Lebensmittel (z.B. Reis, Nudeln, Wasser,...)
 - besser sichtbare Unterscheidung von MHD und Verbrauchsdatum
 - Festlegung des MHD nach wissenschaftlichen Standards statt Willkür
- mehr Bildung zum Thema Lebensmittelverschwendung

Unsere Empfehlungen



- Müll messen
 - → genauere Kalkulation möglich
 - → Identifikation „kritischer“ Lebensmittel (z.B. Reis in Schulmensen)
- Mehr Tellergerichte, weniger Buffett
- Angebot auf einander abstimmen, kreative Lösungen finden (z.B. für Brotanschnitte)
- Reste mitgeben oder weiterverkaufen → kreative Lösungen
- Mut zu „Das ist heute leider aus“
- Spenden an caritative Einrichtungen
- Transparenz – sprechen Sie mit Ihren Kund*innen über ihre Bemühungen



**Wie retten wir
Lebensmittel?**

foodsharing wächst...



- **Beispiel Freiburg:**

- Platz 4: 2,83 Mio kg Lebensmittel bei 139.653 Einsätzen gerettet
- 126 laufende Kooperationen
- ca. 400-500 aktive foodsaver*innen pro Woche
- ca. 700 aktive foodsaver*innen pro Monat
- ca. 3,5 Tonnen gerettete Lebensmittel pro Tag

Mengen

- **Beispiel Freiburg:**
 - ca. 3,5 Tonnen gerettete Lebensmittel pro Tag
 - Davon ca. 260 Liter täglich zubereitete Speisen aus AHV



Fairteilung



Foodsharing Café Freiburg





Vielen Dank! Haben sie Fragen?

Kontakt:

foodsharing freiburg

freiburg@foodsharing.network

foodsharing.de

Foodsharing-cafe-freiburg.de