

# Politische Forderungen von Foodsharing Luxembourg

## 1. Verpflichtende Preissenkung auf Lebensmittel kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatums

Wir fordern eine Verpflichtung im Groß- und Einzelhandel, Ware **spätestens 3 Tage vor Erreichen des Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatums um mindestens 30% preisreduziert** anzubieten. Einige Lebensmittelbetriebe, wie E.Leclerc<sup>1</sup> oder Naturata<sup>2</sup>, tun dies bereits freiwillig mit Erfolg, jedoch bieten noch nicht alle Händler dies an. Die Frist vor Erreichen des Datums kann dabei vom Produkttyp abhängig angepasst werden, z.B. für Frischware mit geringer Haltbarkeit. Hierbei soll auf das nahende Datum hingewiesen werden.

**Gemüse und Obst**, welches durch die Größe **von der Norm abweicht** und gesundheitlich unbedenkliche Verfärbungen hat, muss **ebenso** mindestens 30% günstiger angeboten werden.

## 2. Spendepflicht für noch genießbare Lebensmittel

Wir fordern eine **Spendenpflicht** für Groß-, Einzel- und Onlinehandel sowie die Lebensmittel produzierenden und -verarbeitenden Betriebe. Demnach sollten sämtliche Waren, welche sie nicht mehr verkaufen, welche aber noch keine Spuren von Verderblichkeit aufzeigen, an Dritte abgegeben werden müssen.

Dies **beinhaltet Lebensmittel, welche das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben**, da dieses Datum keine Ungenießbarkeit bedingt. Ausgeschlossen sind Lebensmittel, welche das *Verbrauchsdatum* überschritten haben.

---

<sup>1</sup> "des produits entre 30 et 50% moins cher", unter Überschrift "Rayons anti-gaspi et paniers surprise": <https://www.e.leclerc/e/reduire-le-gaspillage-alimentaire>

<sup>2</sup> Preissnachlass von 30%, unter Frage "Was tut NATURATA, um Lebensmittelverschwendung einzudämmen?": <https://www.naturata.lu/de/faqs>

Die Spendepflicht für noch genießbare Lebensmittel wird in Frankreich bereits seit 2016 umgesetzt<sup>3</sup>. Von den Schwachstellen der französischen Gesetzgebung kann man lernen.

Diese Spendepflicht entspricht einem Verbot, diese, noch genießbaren Lebensmittel, im Müll zu entsorgen. Bei Verletzungen müssen **Strafzahlungen** pro Verstoß verhängt werden. Von Steuererleichterungen ist eher abzuraten, da diese unter Umständen die Lebensmittelbetriebe dazu verleiten könnten, mehr einzukaufen, wenn das Verderben der Ware keinen finanziellen Verlust mehr bedeutet.

Die empfangenden *Dritten* können Privatpersonen, Mitarbeitende, gemeinnützige Organisationen oder Unternehmen sein. *Dritte*, die Lebensmittel dem menschlichen Konsum zuführen, müssen anderen Verwendungszwecken bevorzugt werden. Die **Lebensmittelabfallhierarchie** verdeutlicht die entsprechende Reihenfolge - Prävention steht hier an erster Stelle, gefolgt von der menschlichen und dann tierischen Verwertung, dann erst weitere Nutzungsmöglichkeiten, wie dem Umwandeln, dem Kompostieren und der Energiegewinnung.<sup>4</sup> Diese wird auch von der EU-Plattform zum Thema Lebensmittelverlust und -verschwendung empfohlen.<sup>5</sup>

Im gleichen Schritt muss in Luxemburg die **Müllverbrennung und -aufschüttung von Lebensmitteln verboten** werden, wie auch die NGO *Feedback EU* fordert.<sup>6</sup>

### 3. Einführung der Rechtssicherheit für das Weitergeben noch genießbarer Lebensmittel

Wir fordern eine Vereinfachung des Teilens von Lebensmitteln, da diese Lebensmittel baldmöglichst verzehrt werden müssen.

---

<sup>3</sup> "French Food Waste Law Changing How Grocery Stores Approach Excess Food":  
<https://www.npr.org/sections/thesalt/2018/02/24/586579455/french-food-waste-law-changing-how-grocery-stores-approach-excess-food>

<sup>4</sup> Grafik "Practical application of the waste hierarchy for food"  
[https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-measurement\\_en](https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-measurement_en)

<sup>5</sup> "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, Seite 13:  
[https://food.ec.europa.eu/system/files\\_de?file=2021-05/fs\\_eu-actions\\_action\\_platform\\_key-rcmnd\\_en.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf)

<sup>6</sup> "No Time to Waste - Why the EU needs to adopt ambitious legally binding food waste reduction targets", 2022, Seite 29:  
<https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf>

- Die **spendenden Betriebe** müssen von der **Haftung bei der Verschenkung von Lebensmitteln befreit** werden, wie beispielsweise in Italien<sup>7</sup>.
- Die **weitergebenden Dritten** müssen bei einer **Weitergabe nach bestem Gewissen, sorglicher Handhabung und offener Kommunikation von einer Haftung befreit** werden, wie beispielsweise in Italien<sup>8</sup>. Dritte müssen in der Gesetzgebung anders als gewerbliche Lebensmittelunternehmen behandelt werden.

#### 4. Erhöhung der Lebensmittelwertschätzung durch stärkere Förderung der Kampagne *Antigaspi*

Die hervorragende Arbeit der Kampagne **Antigaspi**<sup>9</sup> des Landwirtschaftsministeriums muss **ausgebaut werden**. Da die Verschwendung in den Privathaushalten mit 72 % am stärksten ist<sup>10</sup> und 91% der Haushalte in einer kürzlichen ILRES-Umfrage<sup>11</sup> selbst angegeben haben, regelmäßig Essen in den Müll zu werfen, ist eine ausführliche Aufklärung und Thematisierung des Problems und seiner Lösungen wichtig. Dies beinhaltet die Wertschätzung von Lebensmitteln, die **Unterscheidung von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum**, und Tipps, wie man die Lebensmittelverschwendung im Alltag reduzieren kann. Vor allem die Unterscheidung der beiden Daten ist wichtig. So verwechselten drei Viertel bei der ILRES-Umfrage<sup>12</sup> die Definition von Mindesthaltbarkeitsdatum und von Verbrauchsdatum.

Die verbesserte Aufklärung der Gesellschaft kann insbesondere durch die stärkere Einbindung in **Schulklassen aller Altersstufen** erreicht werden. Außerdem müssen **jährliche Kampagnen** zum "International Day of Awareness of Food Loss and Waste" am 29. September genutzt werden, um Konsument\*innen durch eine größere Präsenz des Themas in den Medien über Lösungsansätze aufzuklären.

---

<sup>7</sup> "Regelungen gegen Lebensmittelverschwendung in ausgewählten Ländern". Wissenschaftliche Dienste, Deutscher Bundestag, 2019, Seite 12-18:  
<https://www.bundestag.de/resource/blob/648932/7c64ad8483b3e289ce6896fc36198be0/WD-5-046-19-pdf-data.pdf>

<sup>8</sup> siehe Fußnote 7

<sup>9</sup> Webseite von *Antigaspi*: <https://antigaspi.lu/>

<sup>10</sup> Studie "Aufkommen, Behandlung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Großherzogtum Luxemburg":

[https://environnement.public.lu/dam-assets/documents/offall\\_a\\_ressourcen/gaspillage-alimentaire/studie-lebensmittelabfaelle.pdf](https://environnement.public.lu/dam-assets/documents/offall_a_ressourcen/gaspillage-alimentaire/studie-lebensmittelabfaelle.pdf)

<sup>11</sup> ILRES-Umfrage zur Lebensmittelverschwendung in Luxemburg, September 2022:

<https://antigaspi.lu/activities/antigaspi-emfro/>

<sup>12</sup> siehe vorherige Fußnote

Im Übrigen unterstützen laut einer ILRES-Umfrage von 2022<sup>13</sup> 84% der Befragten die Aufgabe, die Bevölkerung mehr für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren.

Dies beinhaltet für uns eine **Sensibilisierung gegen die starke Normierung** von Lebensmitteln im Handel.

## 5. Einsetzen auf EU-Ebene für die Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums

Wir fordern die **Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums auf alle Produktgruppen**. So halten sich viele Produkte, wie Nudeln, Öl und Tee, bei korrekter Lagerung sehr lange. Vom EU-Recht bereits ausgenommene Produkte, wie Speisesalz, Zucker und Essig<sup>14</sup>, werden trotzdem oft vom Hersteller mit MHD versehen. Dass das Mindesthaltbarkeitsdatum **wenig mit dem tatsächlichen Zeitpunkt des Verfalls der Produkte zu tun** hat, bestätigt sich u. A. in einer vom Greenpeace Magazin in Auftrag gegebenen Studie<sup>15</sup>. Auch trägt die Kennzeichnung von Lebensmitteln mit zwei verschiedenen Daten maßgeblich zur **Verwirrung** bei. In der ILRES-Umfrage<sup>16</sup> 2022 verwechselten 75% der Befragten Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum.

Falls beide Datenangaben bleiben sollten, würde eine EU-weite Vereinheitlichung ihrer Anwendung zur Harmonisierung der aktuell unterschiedlichen Anwendung der Lebensmittelproduzenten beitragen. Hersteller müssten dann zudem in die Pflicht genommen werden. Datenangaben würden in leichter Sprache erklärt, Angaben würden deutlich sichtbar auf der Ware platziert und eventuell mit einem QR-Code ergänzt werden, um Kunden weitere Informationen anzubieten, wie zum Beispiel Empfehlungen zur Lagerung.

---

<sup>13</sup> siehe Fußnote 11

<sup>14</sup> Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council on the provision of food information to consumers Annex X 1. (d):

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32011R1169>

<sup>15</sup> Letzter Artikel der Serie über die Haltbarkeit von Lebensmitteln des Greenpeace Magazins:

<https://www.greenpeace-magazin.de/lesecke/das-haelt-sich-ja-ewig>

<sup>16</sup> ILRES-Umfrage zur Lebensmittelverschwendung in Luxemburg, September 2022:

<https://antigaspi.lu/activities/antigaspi-emfro/>

## 6. Einführung eines öffentlichen Monitorings von Lebensmittelverlust und -verschwendung für alle Lebensmittelbetriebe

Wir fordern die Einführung einer **klaren Definition sowie eine Erfassungs- und Dokumentationspflicht von Lebensmittelverlust und -verschwendung**, bei der alle Müllentsorgungen von Lebensmitteln in Landwirtschaft, Industrie, Handel und Gastronomie erhoben werden. Dabei müssen auch die Lebensmittel mit eingerechnet werden, die nicht geerntet werden, und die, die geerntet werden, aber den Hof nie verlassen.

Zum Monitoring müssen die Daten, sowie ihr Treibhausgas-Äquivalent, **transparent für Forschung und Kund\*innen zur Verfügung stehen**.

Anhand der gewonnenen Daten können **zukünftige Maßnahmen systematischer und schneller auf ihre Effektivität evaluiert** werden, sei es innerbetrieblich, um sich selbst zu verbessern, oder auf der Regierungsebene, um gesetzliche Vorgaben zu verschärfen. Zudem können Betriebe damit **zur Verantwortung gezogen** werden.

Ein verpflichtendes Monitoring wird auch von der EU-Plattform zu Lebensmittelverlust und -verschwendung empfohlen.<sup>17</sup>

## 7. Einführung eines rechtsverbindlichen Zieles zur Verringerung von Lebensmittelabfällen

Wir fordern ein rechtsverbindliches Ziel zur **Reduzierung von Lebensmittelverlust und -verschwendung um 50% bis 2030 in allen Produktionsschritten** um das Engagement Luxemburgs für das Ziel für nachhaltige Entwicklung (SDG) 12.3 gesetzlich zu verankern und so die notwendigen Ressourcen für diesen Wandel bereitzustellen.

Es müssen branchenspezifische und verbindliche Zielmarken zur **schrittweisen** Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in der gesamten Wertschöpfungskette festgelegt werden.

Wir unterstützen die Empfehlung von 2019 der EU-Plattform zu Lebensmittelverlust und -verschwendung, dass die EU sich das Ziel gibt, die

---

<sup>17</sup> "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, Seiten 7, 12 und 17:  
[https://food.ec.europa.eu/system/files\\_de?file=2021-05/fs\\_eu-actions\\_action\\_platform\\_key-rcmnd\\_en.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf)

Lebensmittelverschwendung bis 2030 um 50% zu reduzieren<sup>18</sup>. 2022 hat die NGO *Feedback EU* dies erneut gefordert<sup>19</sup>. Luxemburg sollte diese Empfehlung auf nationaler Ebene einführen und als Vorreiter gelten.

## 8. Integration der Verringerung von Lebensmittelverlust und -verschwendung in Klimaschutzmaßnahmen

Da die Reduzierung von Lebensmittelverlust und -verschwendung essentiell für die Minderung der Klimakrise ist, muss die Verringerung von Lebensmittelverlust und -verschwendung mit **in die Klimaschutzprogramme integriert** werden. Dies wird auch von der EU-Plattform zu Lebensmittelverlust und -verschwendung empfohlen<sup>20</sup> und wird sichtbar durch die Vorschläge des luxemburgischen Klima-Bürgerrates<sup>21</sup>.

## 9. Finanzielle Unterstützung von Projekten zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle

Wir fordern die **finanzielle Unterstützung** aller Initiativen und Vereine, die zum Ziel haben, Lebensmittelverluste oder -verschwendung zu reduzieren, einschließlich Projekte in Lebensmittelunternehmen. Hier sollte wieder die **Lebensmittelabfallhierarchie** angewendet werden und Vermeidung von Müllentsorgung vor anderen Nutzungsmöglichkeiten stehen.<sup>22</sup>

A. **Landwirtschaftliche Betriebe und Großhändler** müssen dabei unterstützt werden, ihre Lebensmittelverluste zu verringern. Dies beinhaltet **Forschung** und direkte Einbeziehung in **innovative Produktentwicklungen**, aber auch die

---

<sup>18</sup> "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, Seite 6:  
[https://food.ec.europa.eu/system/files\\_de?file=2021-05/fs\\_eu-actions\\_action\\_platform\\_key-rcmnd\\_en.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf)

<sup>19</sup> Bericht "No Time to Waste - Why the EU needs to adopt ambitious legally binding food waste reduction targets":  
<https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf>

<sup>20</sup> "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, Seite 6:  
[https://food.ec.europa.eu/system/files\\_de?file=2021-05/fs\\_eu-actions\\_action\\_platform\\_key-rcmnd\\_en.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf)

<sup>21</sup> Forderungen gegen Lebensmittelverschwendung im Abschlussbericht des luxemburgischen Klima-Bürgerrates, 2022, Seiten 18 bis 19:  
[https://www.klima-biurgerrot.lu/files/ugd/dcac1d\\_5bb495b5584b4618815bb5fd8d9ad66d.pdf](https://www.klima-biurgerrot.lu/files/ugd/dcac1d_5bb495b5584b4618815bb5fd8d9ad66d.pdf)

<sup>22</sup> siehe Fußnote 4

Schaffung von **regionalen Konservenfabriken** für produzierte Überschüsse sowie **Märkte für gerettete Lebensmittel**. Dies wird auch von der EU-Plattform zu Lebensmittelverlust und -verschwendung empfohlen.<sup>23</sup>

- B. **Innovative (Forschungs-)Projekte** in kleinen und mittelgroßen Unternehmen sowie **Startups** in diesem Bereich müssen unterstützt werden. Die Entwicklung von **neuen Produkten basierend auf Lebensmittelabfällen** und die **Anwendung von KI-gestützten Prognose-Tools zum Abbau von Überproduktionen** müssen finanziell unterstützt werden, damit diese ihre Prozesse effizienter und kosteneffektiver gestalten können. Das Gleiche gilt für neue Einzelhandelsakteure, die sich **auf Lebensmittel aus Überproduktion oder auf ungewöhnlich aussehendes Gemüse spezialisieren**. Dies wird auch von der EU-Plattform zu Lebensmittelverlust und -verschwendung empfohlen.<sup>24</sup>
- C. Das **Gesetz** muss dahingehend **vereinfacht** werden, dass **fermentierte Produkte** nicht mehr im Kühlschrank gelagert werden müssen, da die Lebensmittel durch die Fermentation haltbar gemacht worden sind. Zurzeit werden diese noch als roh angesehen.
- D. **Ehrenamtliche Initiativen und Vereine** müssen unterstützt werden, damit diese entsprechend ihrer Größe genug Arbeitsstellen für die Einhaltung der Lebensmittelhygienestandards schaffen können, welche einen beachtlichen bürokratischen Aufwand mit sich bringen.

Außerdem stimmten 62% der Befragten der ILRES-Umfrage 2022<sup>25</sup> zu, dass **digitale Technologien** zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung beitragen können.

## 10. Konkrete kurzfristige Maßnahmen zur Verringerung von Lebensmittelabfällen für die Gastronomie

Um Lebensmittelabfälle effizient zu verringern, bedarf es konkreter kurzfristiger Maßnahmen.

---

<sup>23</sup> "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, page 11:  
[https://food.ec.europa.eu/system/files\\_de?file=2021-05/fs\\_eu-actions\\_action\\_platform\\_key-rcmnd\\_en.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf)

<sup>24</sup> "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, Seite 13:  
[https://food.ec.europa.eu/system/files\\_de?file=2021-05/fs\\_eu-actions\\_action\\_platform\\_key-rcmnd\\_en.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf)

<sup>25</sup> ILRES-Umfrage zur Lebensmittelverschwendung in Luxemburg, September 2022:  
<https://antigaspi.lu/activities/antigaspi-emfro/>

Gastronomiebetriebe und Mensen müssen zum Beispiel folgende einfache Praktiken umsetzen:

- **Vorbestellungen** durch Rabatte anreizen
- Verschiedene **Gerichtsgrößen** anbieten
- **Kostproben** der Gerichte anbieten
- **All-you-can-eat aus dem Angebot nehmen**
- **Treibhausgase jedes Gerichts angeben**

Zusätzlich muss jeder Gastronomiebetrieb und Event-Veranstalter **Mehrwegsysteme für Speisen**, wie die **Ecobox**<sup>26</sup>, einführen.

Foodsharing Luxembourg steht bei der Erstellung eines Gesetzestextes aus den nachfolgenden Forderungen gerne beratend und aus seiner praktischen Erfahrung schöpfend zur Seite.

## Weiterführende Umsetzungsempfehlungen

Vor allem auf das ausführliche Dokument "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste" vom 12. Dezember 2019 sei hingewiesen:

[https://food.ec.europa.eu/system/files\\_de?file=2021-05/fs\\_eu-actions\\_action\\_platform\\_key-rcmnd\\_en.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf)

---

<sup>26</sup> Webseite der Ecobox: <https://ecobox.lu>