

Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e.V.  
Landesgeschäftsstelle · Strandstraße 98 · 18055 Rostock

Ausschussdrucksache Nr. 8/1752-8  
verteilt an die Mitglieder des  
Rechtsausschusses am 24.5.23

Landtag Mecklenburg-Vorpommern  
Rechtsausschuss  
- Der Vorsitzende -

Lennéstraße 1 (Schloss)  
19053 Schwerin

Beratungsstellen

O August-Bebel-Straße 89  
18055 Rostock

O Dr.-Külz-Straße 18  
19053 Schwerin

O Kranichstraße 4a  
17034 Neubrandenburg

O Frankenstraße 1 - 2  
18439 Stralsund

Tel. (0381) 208 70 50

Fax (0381) 208 70 30

info@verbraucherzentrale-mv.eu

www.verbraucherzentrale-mv.eu

Ihr Zeichen

Unser Zeichen

Unsere Durchwahl  
- 15

Datum  
23.05.2023

**Stellungnahme der Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e. V. zu dem Antrag der Fraktionen FDP und BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN Lebensmittelverschwendung entgegenzutreten**

- Drucksache 8/1752 (neu)

Sehr geehrter Herr Noetzel,

vielen Dank für die Möglichkeit für die Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e. V., eine Stellungnahme zum Antrag der Fraktionen FDP und BÜNDNIS 90/ DIE GRÜNEN „Lebensmittelverschwendung entgegenzutreten“ auf der öffentlichen Anhörung am 7. Juni 2023 im Landtag abzugeben.

Meine Mitarbeiterin Frau Simone Goetz wird für die mündliche Stellungnahme persönlich anwesend sein.

Die schriftliche Stellungnahme ist diesem Schreiben beigelegt.

Mit freundlichen Grüßen

Wiebke Cornelius  
Vorständin

OstseeSparkasse Rostock  
IBAN DE 68 1305 0000 0200 0208 89  
BIC NOLADE21ROS

Vorständin:  
Wiebke Cornelius

Vereinsregister AG Rostock  
Nr. 2066  
Steuer-Nr. 079/141/14335  
Finanzamt Rostock

## **CONTAINERN VERBIETEN: KEINE LÖSUNG GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG**

Stellungnahme der Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e. V. zu dem  
Antrag der Fraktionen FDP und BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN

**Lebensmittelverschwendung entgegenreten**

- Drucksache 8/1752 (neu)

Öffentliche Anhörung

am Mittwoch, den 7. Juni 2023

ab 9.00 Uhr

in der Hofdornitz des Landtages,

Schloss Schwerin, 19053 Schwerin

**Impressum**

Verbraucherzentrale  
Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Team  
Fachbereich Lebensmittel und Ernährung

Strandstraße 98  
18055 Rostock

Als Maßnahmen zur Abfallvermeidung soll die Verschwendung von Lebensmittel in der Primärerzeugung, Verarbeitung und Herstellung, im Einzelhandel, in der Gastronomie sowie in privaten Haushalten verringert werden.<sup>1</sup>

Der Erhebung zur EU-Berichterstattung<sup>2</sup> zufolge betrug im Jahr 2020 die Gesamtmenge an Lebensmittelabfällen über die gesamte Lebensmittelversorgungskette circa 11 Millionen Tonnen (Frischmasse). Dazu gehören neben übrig gebliebenen Speiseresten und nicht verkauften Lebensmitteln weitere Lebensmittelverluste entlang der Produktions- und Lebensmittelkette.

Die Primärproduktion hat an der Gesamtabfallmenge einen Anteil von zwei Prozent (0,2 Mio. Tonnen). Bei der Verarbeitung fallen 15 Prozent (1,6 Mio. Tonnen) an. Im Handel entstehen sieben Prozent (0,8 Mio. Tonnen) der Lebensmittelabfälle. Bei der Außer-Haus-Verpflegung fallen 17 Prozent (1,9 Mio. Tonnen) der Abfälle an. Der Großteil der Lebensmittelabfälle entsteht mit 59 Prozent (6,5 Mio. Tonnen) in privaten Haushalten, allerdings sind davon ca. 60 Prozent unvermeidbare Abfälle (wie Knochen, Schalen, Kaffeesatz, Verdorbenes).<sup>3</sup>

Es wird deutlich: Lebensmittelabfälle entstehen entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette – von der Primärproduktion bis hin zu den privaten Haushalten. Ein Teil davon ist vermeidbar. Ein Großteil der Lebensmittelabfälle tritt nicht unvorhergesehen auf, sondern die Verschwendung ist systemimmanent. Landwirte müssen Ertragsschwankungen einplanen, um während der Saison lieferfähig zu sein. Entsprechende Produkte nicht den Qualitätsanforderungen des Handels, werden diese nicht akzeptiert und aussortiert.

**Die Verbraucherzentralen der Bundesländer, so auch die Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e.V., setzen sich seit Jahren im Rahmen ihrer fachlichen Arbeit für eine Verringerung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen ein.<sup>4</sup> Neben der gesamtgesellschaftlichen Relevanz des Themas „Lebensmittelverschwendung“ bedeutet das Wegwerfen von Lebensmitteln für Verbraucher:innen immer auch eine finanzielle Einbuße.**

Aus Sicht der Verbraucherzentralen muss die gesamte Lebensmittelkette, von der Primärproduktion bis zum Verbraucher, in die Pflicht genommen werden.

Der Zeitpunkt „Lebensmittel befinden sich im Abfallcontainer“ ist der ungünstigste in der Lebensmittelkette, um Abfälle zu vermeiden. Das Umdenken und Handeln in Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion/ -Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel sowie bei Großverbrauchern muss **vor dem Wegwerfen** stattfinden.

---

<sup>1</sup> Richtlinie (EU) 2018/851 vom 30. Mai 2018 zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle

<sup>2</sup> Zu gut für die Tonne: Lebensmittelabfälle in Deutschland, Berichterstattung an die EU für 2020, 30.06.2022

<sup>3</sup> GfK: Systematische Erfassung des Lebensmittelabfalls in privaten Haushalten in Deutschland, Schlussbericht 2020, 30.09.2021

<sup>4</sup> Verbraucherzentralen: Genießen statt wegwerfen - Lebensmittelverschwendung stoppen

**Aussortierte Lebensmittel in Abfallcontainern des Lebensmitteleinzelhandels sind nicht zum Verzehr bestimmt und ihre Nutzung birgt für Verbraucher:innen gesundheitliche Risiken.**

**Die Verbraucherzentrale MV möchte sich zu den Risiken und zur Sinnhaftigkeit des Containerns fachlich äußern:**

- Lebensmittel in Containern sind Abfall – der Lebensmittelverschwendung sollte rechtzeitig begegnet werden.
- Lebensmittelverluste entstehen entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette – von der Primärproduktion bis hin zu den privaten Haushalten. Ein großer Teil davon ist vermeidbar. Konkrete Maßnahmen sind nötig, damit Überschüsse gar nicht erst entstehen und die Lebensmittelversorgungskette in allen Sektoren so gestaltet wird, dass Lebensmittelabfälle auf jeder Stufe vermieden werden. Dafür braucht es Verhaltensänderungen bei allen Akteuren.
- Ergebnisse der Dialogforen der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ müssen zielgerichtet umgesetzt werden.
- Lebensmittel aus Containern des Einzelhandels zu nehmen bedeutet für Verbraucher:innen ein riskantes Handeln. Alle Grundzüge der Lebensmittelhygiene sind dabei außer Kraft gesetzt.
- Entsorgte Lebensmittel stehen am Ende der Lebensmittelversorgungskette – angesichts der Ernährungsarmut in Deutschland sollten sie gar nicht erst entstehen. Es gibt Bedürftige, die Essen in Containern suchen, weil sie sich den Lebensmitteleinkauf nicht mehr leisten können. Sicheres und menschenwürdiges Essen sieht anders aus.

## CONTAINERN

Containern oder Mülltauchen ist das Herausnehmen von entsorgten Lebensmittel zum Beispiel aus Abfallcontainern von Supermärkten und Discountern.

## LEBENSMITTELABFÄLLE ENTSTEHEN ENTLANG DER GESAMTEN WERTSCHÖPFUNGSKETTE, NICHT ERST AN IHREM ENDE

### Primärproduktion

Lebensmittelverluste entstehen in der Landwirtschaft überwiegend während Nachernteprozessen, die mit der Aufbereitung oder Lagerhaltung verbunden sind sowie während Transport- und Logistikkvorgängen<sup>5</sup>, aber auch in teilweise wenig effizienten Erntemethoden. Hinzukommen strenge Qualitätsanforderungen des Handels, in deren Folge erhebliche Mengen Obst, Gemüse und Kartoffeln wegen Form und Aussehens nicht akzeptiert werden und aussortiert werden müssen.

Ein Großteil der Verluste in der Landwirtschaft fließt allerdings gar nicht in die Zahl der Lebensmittelabfälle ein, da sie nicht unter die Definition von Lebensmitteln (EU-Richtlinie 2018/851)<sup>6</sup> fallen. D. h. Verluste von pflanzlichen Erzeugnissen werden erst nach der Ernte berücksichtigt. Wenn beispielsweise erntereifer, verzehrfähiger Salat wegen zu niedriger Erzeugerpreise untergepflügt wird, wird dies nicht als Lebensmittelverlust gewertet und erhoben. Im Bereich der Tierhaltung werden Verluste erst nach der Schlachtung einbezogen.

### Verarbeitung

Eine bedeutende Ursache für Lebensmittelabfälle bei der Verarbeitung liegt im Bereich der Qualitätskontrollen. Es gibt zahlreiche Fehlerquellen: seien es mangelhafte Verpackungen, zu dünne Konfitüren, Fertiggerichte enthalten von einer Zutat zu wenig, TK-Pizzen haben Über- oder Untergewicht, so dass Zutatenlisten und somit die Nährwertangaben nicht mehr stimmen. Die Mehrzahl der Handelsunternehmen untersagt den Weiterverkauf und die Verwertung von mangelhaften Produkten als Restanten. D. h. Lebensmittel mit Mängeln an der Verpackung oder Kennzeichnung können nicht verkauft werden. Obwohl sie uneingeschränkt genusstauglich sind, werden sie vernichtet. Das Thünen Institut kommt in seiner Studie zur Baseline zu dem Schluss, dass der vermeidbare Anteil von Lebensmittelabfällen im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe rund 55 Gewichtsprozent beträgt.<sup>7</sup>

---

<sup>5</sup> Thünen Report71 (2019): Lebensmittelabfälle in Deutschland– Baseline 2015, Seite 24

<sup>6</sup> Richtlinie (EU) 2018/851 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle

<sup>7</sup> Thünen Report71 (2019): Lebensmittelabfälle in Deutschland– Baseline 2015, Seite 49

## Einzelhandel

Der Handel hat großen Einfluss auf die Bereiche Primärproduktion und Verarbeitung, z. B. durch seine Qualitätsanforderungen und Retouren. Durch die Art und Auswahl des Angebotes und die Kommunikation wirkt der Handel sowohl auf Verbraucher:innen, als auch auf die vorgelagerten Stufen ein.

Der Handel möchte Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) erreicht haben, nicht mehr verkaufen. Denn mit dem Erreichen des Datums geht die Haftung für die Lebensmittel vom Hersteller auf den Handel über. Grundsätzlich können Lebensmittel auch nach Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums verkauft werden, aber dafür müsste der Händler die Lebensmittel regelmäßig durch eine kompetente Person prüfen lassen. Viele Händler nehmen deshalb die entsprechenden Lebensmittel oftmals mehrere Tage vor Erreichen des MHD aus dem Verkauf. Damit wird Verbraucher:innen der Eindruck vermittelt, dass Lebensmittel mit überschrittenem MHD nicht mehr einwandfrei sind. Lebensmittel, die kurz vor Ablauf des MHD stehen, sollten für Verbraucher:innen eindeutig erkennbar sein und könnten ggf. preisreduziert angeboten werden.

Im Sinne einer Wertschätzung dieser Lebensmittel, sollten preisreduzierte Lebensmittel nicht „abwertend“ vermarktet werden, sondern positiv und motivierend.

Im **Marktcheck der Verbraucherzentralen „Obst und Gemüse im Einzelhandel: Qualitätsanforderungen und Lebensmittelverschwendung“<sup>8</sup>** wurde die Schnittstelle zwischen Verbraucherschaft und Handel untersucht.

Um Obst und Gemüse in der EU in den Handel zu bringen, muss es bestimmten gesetzlichen Mindestanforderungen genügen. Dabei geht es zum einen um die Sicherstellung einer Mindestqualität (z. B. Sauberkeit, Schädlingsfreiheit), zum anderen um eine ausreichende Kennzeichnung. Dies dient der Gewährleistung von Produktqualität sowie der Transparenz und Sicherheit für Verbraucher:innen. Zusätzlich zu den gesetzlichen Mindestanforderungen werden weitere Qualitätsstandards durch verschiedene Organisationen oder den Lebensmitteleinzelhandel selbst festgelegt. Diese gehen häufig über die gesetzlichen Anforderungen hinaus, insbesondere hinsichtlich Größe, Form und Ästhetik der Ware. Diese strikten zusätzlichen Ansprüche des Handels können die Vermarktung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen erschweren oder gar verhindern. Wenn der Handel zudem mehr Obst und Gemüse in der Klasse II anbietet, könnte dies zu einem realistischeren Bild von landwirtschaftlich erzeugten Produkten im Markt führen.

Gemüse unterschiedlicher Größe anzubieten, kann Lebensmittelverschwendung ebenfalls reduzieren. Aus Sicht der Verbraucherschaft sollte der Verkauf von Gemüse unterschiedlicher Größe allerdings möglichst nach Gewicht erfolgen und nicht nach Stück, damit Verbraucher:innen nach Bedarf einkaufen können und gleichzeitig nur das bezahlen, was sie kaufen.

---

<sup>8</sup> Obst und Gemüse im Einzelhandel: Qualitätsanforderungen und Lebensmittelverschwendung, Marktcheck der Verbraucherzentralen, Januar 2022

## Außer-Haus-Verpflegung

Rund 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in der Außer-Haus-Verpflegung pro Jahr als Abfälle entsorgt. Nach den Privathaushalten und der Lebensmittelverarbeitung produziert dieser Sektor die drittgrößte Menge an Lebensmittelabfällen, so aktuelle Zahlen des Statistischen Bundesamtes.<sup>9</sup>

Schätzungen aus dem Thünenreport gehen davon aus, dass 72 Prozent dieser Abfälle vermeidbar sind.<sup>10</sup>

Ein Teil davon sind sogenannte Tellerreste, die entstehen, wenn beispielsweise die angebotenen Portionen zu groß sind oder das Essen nicht dem Geschmack der Gäste entspricht. Tellerreste können aus lebensmittelhygienischen und damit aus Gründen der Lebensmittelsicherheit im Betrieb nicht wiederverwendet werden und führen somit zu Lebensmittelabfällen. Im Rahmen des Dialogforums Außer-Haus-Verpflegung (Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung<sup>11</sup>) wurden aus Modellprojekten Handlungsempfehlungen für die Gastronomie abgeleitet.<sup>12</sup> In Bezug auf Tellerreste und Portionsgrößen in der Gastronomie gehen diese Empfehlungen auch direkt auf die Kommunikation mit den Verbraucher:innen sowie auf das Angebot in der Speisekarte ein. Darin heißt es u. a.:

- Gastronom:innen sollten den Gästen auf der Speisekarte zusätzlich eine kleine Portion der Gerichte anbieten.
- Statt großer Portionen sollte eher ein Nachschlag offeriert werden.
- Den Gästen sollte aktiv angeboten werden, das im Restaurant nicht konsumierte Essen mit nach Hause zu nehmen (zum Beispiel durch Mitnahmeboxen).

Wenn Restaurantbesucher:innen übrig gebliebene Portionen mit nach Hause nehmen und dort aufessen, können Lebensmittelabfälle reduziert werden. Auch finanziell lohnt es sich, Tellerreste mitzunehmen, denn Verbraucher:innen bezahlen das gesamte Gericht.

Im **Marktcheck der Verbraucherzentralen „Kleinere Portionen wählen und Speisereste mitnehmen: was ist möglich im Restaurant?“<sup>13</sup>** zeigten die Ergebnisse, dass kleinere Portionen von Hauptgerichten noch nicht standardmäßig in den Speisekarten zu finden sind. Wollen Gäste ein kleineres Gericht bestellen, bleibt ihnen oft nur eine Auswahl an Vorspeisen oder Snackangeboten. Nicht einmal drei Prozent der einbezogenen Restaurants wiesen in ihrer Speisekarte oder an anderer Stelle auf ihrer Website darauf hin, dass Gäste Übriggebliebenes mitnehmen können.

---

<sup>9</sup> BMEL - Lebensmittelverschwendung - Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Zahlen zur Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren, Zahlen des Statistischen Bundesamtes für 2020

<sup>10</sup> Thünen Report71 (2019): Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015

<sup>11</sup> BMEL (2022) - Lebensmittelverschwendung - Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

<sup>12</sup> Zu gut für die Tonne (2021): Dialogforum Außer-Haus-Verpflegung

<sup>13</sup> Kleinere Portionen wählen und Speisereste mitnehmen: Was ist möglich im Restaurant? Marktcheck der Verbraucherzentralen, Dezember 2022

# GESUNDHEITSGEFAHREN DURCH CONTAINERN BEACHTEN

Jedes Jahr werden in Deutschland etwa 100.000 Erkrankungen gemeldet, die in Zusammenhang mit dem Vorkommen von Mikroorganismen (insbesondere Bakterien, Viren oder Parasiten) in Lebensmitteln gebracht werden. Die Dunkelziffer dürfte weitaus höher liegen. Meistens gehen Lebensmittelinfektionen mit Magenkrämpfen, Durchfall und Erbrechen einher. In der Regel heilen Lebensmittelinfektionen von selbst aus. Für Menschen, deren körpereigene Abwehrkräfte gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen beeinträchtigt oder noch nicht vollständig ausgebildet sind (kleine Kinder, Schwangere, ältere Menschen oder Personen mit Vorerkrankungen), können sie im Extremfall aber auch lebensbedrohlich sein.

Leicht verderbliche Lebensmittel sollten bis zum Verzehr oder zur Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahrt werden, da die Vermehrung der meisten Bakterien durch das Kühlen verlangsamt oder sogar gestoppt wird. Dazu gehören Lebensmittel vom Tier wie Fleisch, Wurst, Käse, Milch, Eier und Fisch, die entsprechend der Kühlempfehlungen auf den Verpackungen im Kühlschrank gelagert werden sollten. Auch pflanzliche Lebensmittel wie geschnittene Gemüsesalate und geschnittenes Obst, sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden. Neben der Vermeidung von Lebensmittelinfektionen dient die Kühlung auch dem Erhalt der Qualität. Eine sachgerechte Lagerung schützt ebenfalls vor Verunreinigung, Tieren (wie Insekten und Nagetieren) und Sonneneinstrahlung.<sup>14</sup>

Die Unversehrtheit von Lebensmittelverpackungen ist ein Sicherheitsgarant. Zum einen besteht bei beschädigten Verpackungen grundsätzlich die Gefahr, dass nachträglich Krankheitserreger in die Lebensmittel gelangen. Zum anderen können die aus undichten Verpackungen auslaufenden Inhalte selbst Ursache einer Kreuzkontamination sein.

Im Haushalt gilt der Grundsatz, rohe Lebensmittel vom Tier, die vor dem Verzehr erhitzt werden, von denen zu trennen, die roh verzehrt und nicht mehr erhitzt werden (meist pflanzlich). Das können beispielsweise rohes Geflügel und Salatzutaten sein. Durch diese Trennung wird eine Kreuzkontamination verhindert. Diese kann zu Infektionen mit Krankheitserregern wie Campylobacter, Listerien oder Salmonellen führen.<sup>15</sup>

Lebensmittel aus Containern zu nehmen, bedeutet für Verbraucher:innen ein riskantes Handeln. Alle Grundzüge der Lebensmittelhygiene, wie richtige Lagertemperaturen, unbeschädigte Verpackungen, Trennung der Lagerung von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln, Trennung von verdorbenen von unverdorbenen Lebensmitteln usw. sind bei Abfällen im Container bereits außer Kraft gesetzt. Gerade bei kühlpflichtigen Lebensmitteln, wie Fisch und Fleisch, können sich schnell und in großer Zahl Keime bilden, die eine Lebensmittelinfektion auslösen können.

---

<sup>14</sup> BfR: Korrektes Kühlen von Lebensmitteln in Privathaushalten, FAQ des BfR vom 13. Februar 2023

<sup>15</sup> BfR: Fragen und Antworten zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt, Aktualisierte FAQ des BfR vom 9. September 2020

Auch eine sachgerechte Information über Lebensmittel durch die Verpackungsaufschrift ist meist nicht mehr möglich, da Verpackungen verschmutzen. Lebensmittelallergene oder ein abgelaufenes Verbrauchsdatum könnten übersehen werden.

Manche Lebensmittel werden nach Rückrufen im Container entsorgt. Ein Rückruf von Lebensmitteln erfolgt, wenn der Verdacht besteht:

- dass ein Lebensmittel Risiken für die menschliche Gesundheit haben kann,
- dass gegen Gesetze zum Schutz vor Gesundheitsgefährdungen verstoßen wurde,
- dass ein zum Verzehr ungeeignetes oder ekelerregendes Lebensmittel Verbraucher:innen erreicht haben könnte,
- dass Verbraucher:innen in erheblichem Maße getäuscht werden oder wurden.

Diese Gründe für das Wegwerfen, wie mögliche Fremdkörper oder bakterielle Verunreinigungen im Produkt, sind an den Abfällen nicht erkennbar.

Risikoarmes Containern bedarf daher großer Aufmerksamkeit, eines ausgeprägten Risikobewusstseins und eines gewissen Fachwissens.

## ERNÄHRUNGSRMUT BEKÄMPFEN

Als Maßnahme zur Abfallvermeidung sollen Lebensmittelspenden und andere Formen der Umverteilung von Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr gefördert werden, damit der Gebrauch durch den Menschen Vorrang gegenüber dem Einsatz als Tierfutter oder der Verarbeitung zu Non-food-Erzeugnissen hat.<sup>16</sup>

In Containern entsorgte Lebensmittel stehen am Ende der Lebensmittelkette – angesichts der Ernährungsarmut in Deutschland sollten sie gar nicht erst entstehen.

Seit Juli 2021 sind die Preise für Lebensmittel deutlich gestiegen. Im Februar 2023 betrug die Lebensmittelteuerung im Vorjahresvergleich knapp 22 Prozent.<sup>17</sup> Durch die ebenfalls gestiegenen Lebenshaltungskosten, insbesondere die hohen Energiepreise, sind immer mehr Menschen von Armut und auch von Ernährungsarmut betroffen. Familien mit vielen Kindern, Alleinerziehende, Beschäftigte im Niedriglohnsektor, nicht Erwerbstätige, Senioren, Personen mit niedrigem Bildungsniveau oder Migrationshintergrund: Über 14 Millionen Menschen – fast 17 Prozent der Bevölkerung – waren 2022 hierzulande von Armut gefährdet oder betroffen.<sup>18 19</sup> Gruppen mit niedrigem sozioökonomischen Status sind häufiger von sozialer Ausgrenzung bedroht und vulnerabler gegenüber Ernährungsarmut. Sie weisen oft ungünstigere Ernährungsmuster auf und leiden häufiger unter ernährungsmitbedingten

---

<sup>16</sup> Richtlinie (EU) 2018/851 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle

<sup>17</sup> Destatis (2023): Inflationsrate im Februar 2023 bei +8,7 %.

<sup>18</sup> Der Paritätische Gesamtverband: Armutsbericht 2022

<sup>19</sup> Diakonie Deutschland (2021): Armut

Krankheiten.<sup>20</sup> Zwar kommt Unterernährung in Deutschland selten vor, Übergewicht, Fettleibigkeit und Mikronährstoffmangel sind aber weit verbreitet.

Es gibt Bedürftige, die Essen in Containern suchen, weil sie sich den Lebensmitteleinkauf nicht mehr leisten können. Sicheres und menschenwürdiges Essen sieht anders aus.

Tafeln und andere soziale Organisationen geben zwar gespendete Lebensmittel an Menschen mit geringem Einkommen aus - doch nicht jede/r will oder kann diese nutzen. Auch reicht das Angebot der Tafeln an vielen Stellen nicht mehr aus, denn die Zahl der Tafelkunden hat sich im Jahr 2022 stark erhöht.<sup>21</sup> Der Landesverband MV schätzte, dass im Jahr 2022 die Zahl der Bedürftigen um 40 Prozent im Vergleich zu 2021 gestiegen ist.<sup>22</sup>

Neben der Weitergabe an Tafeln sollten durch den Handel Maßnahmen genutzt werden, um Lebensmittel noch rechtzeitig zu verkaufen, z. B. durch Preissenkungen. Davon profitieren auch Verbraucher:innen, die von Ernährungsarmut betroffen sind.

---

<sup>20</sup> Forum Ökologisch-soziale Marktwirtschaft FÖS (2021). Ernährungsarmut: In Deutschland (k)ein Thema?

<sup>21</sup> Tafel Deutschland: Die Tafeln in aktuellen Zahlen – Sommer 2022

<sup>22</sup> NDR 1, Radio MV: Tafeln stehen nach Krisenjahr 2022 unter enormem Druck, 27.12.2022