

Reduktion von Lebensmittelverschwendung



Verein
foodsharing Münster

Website
www.foodsharing.de

Ansprechperson
Anton Ballmaier

foodsharing Münster:

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung: Mindestens ein Drittel aller produzierten Lebensmittel wird nie gegessen, sondern landet im Müll. Damit einher geht eine enorme Ressourcenverschwendung, die wir uns in Zeiten globaler Ungerechtigkeiten und des Klimawandels nicht erlauben dürfen. Die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, ist laut Expert*innen einer der wichtigsten Beiträge zum Klimaschutz (Quelle: <https://drawdown.org/solutions/table-of-solutions>).

Als engagierte Initiative in Münster setzen wir uns von foodsharing aktiv und direkt für die Reduktion der Lebensmittelverschwendung ein. Mit unserem Netzwerk von Foodsaver*innen und Fairteilern tragen wir dazu bei, dass Lebensmittel, die sonst im Müll landen würden, sinnvoll genutzt werden. In den vergangenen 10 Jahren seit der Gründung foodsharings in Münster haben wir diesbezüglich schon viel erreicht, aber müssen - auch unter Mithilfe der Stadt - noch vieles mehr ins Rollen bringen. So heißt es in den Sustainable Development Goals der Vereinten Nationen im Ziel 12.3, „bis 2030 die Lebensmittelverluste zu halbieren und die Lebensmittelabfälle zu reduzieren.“ Ein Ziel, zu dessen Erreichen sich noch vieles verändern muss.

Mehr gerettete, weniger entsorgte Lebensmittel:

Lokal engagieren sich bei foodsharing Münster ca. 300 Foodsaver*innen, in dem sie regelmäßig Lebensmittel in unseren Kooperationsbetrieben vor der Tonne retten. Mit einem wachsenden Bewusstsein und hoffentlich auch von der Politik gesetzten Anreizen, sollen mehr und mehr Betriebe ihre Lebensmittelüberschüsse spenden, statt zu entsorgen - gerne an die Tafeln oder foodsharing, die diese Lebensmittel weiterverteilen. Die Zweitverwertung aufwendig produzierter und verarbeiteter Lebensmittel als

Futtermittel oder Biogas darf nur noch als Notlösung gegenüber dem Verzehr durch Menschen gesehen werden.

Fairteiler in allen Stadtteilen:

Fairteiler sind Regale und Kühlschränke an öffentlichen Orten, die Alle nutzen können, um überschüssige Lebensmittel einfach zugänglich zu machen. Solche Fairteiler müssen in allen Stadtteilen flächendeckend aufgebaut und beworben werden. Öffentliche und städtische Gebäude wären optimal. Es muss eine Selbstverständlichkeit für alle werden, Überschüsse zu verschenken, statt zu entsorgen. Projekte müssen gefördert werden, die eine bessere Verteilung von Lebensmitteln in der Nachbarschaft ermöglichen, um Haushaltsabfälle zu reduzieren.

Bildungsangebote:

Auch im Bereich Ernährung und Lebensmittelverschwendung ist Bildung essenziell, um die Situation zu verbessern. Workshops in Kindergärten und Schulen sowie für den Umgang mit Lebensmitteln im Haushalt oder im Gastrobereich sollten flächendeckend angeboten werden. Organisationen wie foodsharing oder die fairTEILBAR, die solche Angebote schon jetzt umsetzen, brauchen dafür finanzielle Unterstützung.

Politische Anreize:

Allzu oft lohnt sich momentan die Überproduktion von Lebensmitteln aus wirtschaftlicher Sicht. Es müssen Anreize gesetzt werden, um die Lebensmittelverschwendung unattraktiv zu machen. So könnten beispielsweise die Gebühren der Biomüllentsorgung von Lebensmittelbetrieben erhöht, und die zusätzlichen Einnahmen zur Subventionierung (pflanzlicher) Grundnahrungsmittel genutzt werden.

Fortsetzung des Beitrags folgt hier:

foodsharing Münster ist bereit, aktiv zur Klimaneutralität Münsters beizutragen. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit der Stadt und anderen Initiativen an konkreten Maßnahmen zu arbeiten, um unser Ziel einer nachhaltigen und klimagerechten Lebensmittelversorgung zu erreichen.
