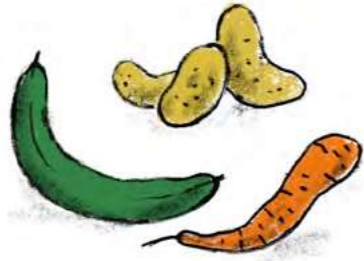


# Ein Drittel aller Lebensmittel landet in der Tonne.<sup>1</sup>

**Was wäre, wenn ...** alle Lebensmittel, die wir produzieren, auch gegessen würden?

**Dann leben wir in einer Welt,** in der die Verschwendung von Lebensmitteln auf ein Minimum sinkt und alle Menschen genügend zu essen haben. Gleichzeitig ist unser ökologischer Fußabdruck um ein Vielfaches geringer.



## PROBLEM

### Lebensmittelverschwendung und Klimawandel

#### Einige systemische Ursachen für das Problem:

- Das Mindesthaltbarkeitsdatum gilt als Entscheidungsgrundlage, um Lebensmittel wegzuerwerfen. Fehlendes Wissen über die tatsächliche Haltbarkeit und geeignete Konservierungsvorgänge führt dazu, dass Menschen oft verschwenden, was noch bestens genießbar ist.
- »Schönheitsideale«: Konsument:innen haben klare Vorstellungen davon, wie Lebensmittel aussehen müssen. Anbieter:innen werfen Lebensmittel weg, die diesen Vorstellungen nicht entsprechen - oder kaufen sie erst gar nicht.
- Niedrige Lebensmittelpreise: Da negative Folgen für Umwelt (Treibhausgas, Landnutzung, Biodiversität) und Tiere nicht einberechnet werden, können Lebensmittel sehr günstig angeboten werden. Verbraucher:innen können mehr konsumieren und unbedachter wegwerfen, die Betriebe erzielen Gewinne.
- Mangelnde Wertschätzung: Lebensmittel werden als reine Konsumgüter betrachtet. Da wir es uns ökonomisch leisten können, werfen wir sie oft bedenkenlos weg.

## ZIEL

### Es gibt einen Markt für Lebensmittel mit Schönheitsfehlern und (beinahe) überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum.

Medienberichte darüber und der Konsum schaffen bei Verbraucher:innen ein Bewusstsein dafür, dass diese Lebensmittel wertvoll sind und nicht verschwendet werden sollten.

## INNOVATION

### Rettermärkte für genießbare, abgelaufene Lebensmittel Am Beispiel von SIRPLUS | [www.sirplus.de](http://www.sirplus.de)

Um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, kooperiert SIRPLUS mit Produzent:innen, Großhändler:innen und Landwirten, und bringt die Lebensmittel, die überschüssig, aber noch genießbar sind, zurück in den Kreislauf. Diese Lebensmittel haben teilweise Schönheitsfehler, sind nicht normgerecht oder kurz vor oder

nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Sie werden im großen Stil vor der Entsorgung gerettet und online und in sogenannten »Rettermärkten« zum Verkauf angeboten. Der Kontakt mit diesen Lebensmitteln regt ein Umdenken an: Nachhaltiger Konsum wird erlebbar und ist sogar günstiger als "perfekte" Lebensmittel. Medien- und Bildungsarbeit unterstützt dieses Umdenken in der Gesellschaft, der Politik und der Lebensmittelindustrie.

## SYSTEMISCHE MEILENSTEINE

*Das heißt ... die Supermärkte sind eigentlich ein riesen-großer Flyer, der darauf abzielt Menschen für nachhaltigen Konsum zu begeistern.*



*... denn hier liegt der wirklich große Hebel, um das System zu verändern.*

## EVERYONE A CHANGEMAKER

### Wie wird das Ziel erreicht?

- 1. Erlebnisorte:** Es gibt Supermärkte, die ausschließlich Lebensmittel mit Schönheitsfehlern und (beinahe) überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum verkaufen. [Stand: erreicht durch die »Rettermärkte« von SIRPLUS in Berlin mit 1.400 Kund:innen pro Tag.]
- 2. Reichweite:** Berichte über den Online-Shop und die Supermärkte erreichen jedes Jahr Millionen von Menschen. [Stand: erreicht durch die Medienarbeit von SIRPLUS.]
- 3. Online-Präsenz:** Jeder Mensch in Deutschland kann solche Lebensmittel online kaufen. [Stand: erreicht. Der Online-Shop von SIRPLUS hat bereits ~6.000 Abonnenten und ~4.000+ Einzelbestellungen pro Monat.]
- 4. Influencer:innen:** Ca. 1.000 gut vernetzte Menschen kaufen gerettete Lebensmittel in Supermärkten und Online-Shops und berichten darüber. [Stand: erreicht. SIRPLUS hat Hunderte dieser Menschen aktiv angeschrieben und für die Mission gewonnen. Jedes Jahr erreichen diese Menschen Millionen andere Menschen.]
- 5. Politische Arbeit:** Die Kund:innen, Influencer und Kontakte zu Firmen und in die Medien werden genutzt, um Industriestandards und Regulierungen zu verändern. [Stand: noch nicht erreicht. Zukünftig will SIRPLUS zusammen mit Partner:innen politisch aktiv werden – bisher geschieht das nur im Kleinen.]

### So können Sie das systemische Ziel unterstützen:

- Als bekannte Persönlichkeit mit Bezug zu Lebensmitteln: Werden Sie Botschafter:in für SIRPLUS.
- Als Produzent:in / Großhändler:in / Landwirt:in: Kooperieren Sie mit SIRPLUS. Dabei sparen Sie Entsorgungskosten und tragen dazu bei, dass genießbare Lebensmittel zurück in den Kreislauf kommen.
- Als Supermarktkette: Seien Sie offen dafür, gerettete Lebensmittel zum Verkauf anzubieten.
- Als Mensch: Kaufen Sie Produkte, die nicht "perfekt" sind und kaufen Sie nur, was Sie wirklich brauchen. Konsumieren Sie möglichst viele pflanzliche Lebensmittel, da diese viel weniger Fläche als tierische Lebensmittel verbrauchen – das senkt den ökologischen Fußabdruck weiter.



Als Gründer dieser Idee ist Raphael Fellmer Teil des Ashoka-Fellownetzwerks. [ashoka-deutschland.org/fellows/raphael-fellmer](http://ashoka-deutschland.org/fellows/raphael-fellmer)

1. [www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/lebensmittelverschwendung/das-grosse-wegschmeissen](http://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/lebensmittelverschwendung/das-grosse-wegschmeissen)