

# Europäisches Bürgerforum zum Thema Lebensmittelverschwendung

## 3. Tagung

10.-12.2.2023



#FoodWasteEU



## 1. Überblick

Beim Europäischen Bürgerforum zum Thema Lebensmittelverschwendung kamen 150 zufällig ausgewählte Bürgerinnen und Bürger zu drei Tagungen zusammen. Während der ersten Tagung vom 16.-18. Dezember 2022 in Brüssel waren verschiedene Wege ausgearbeitet worden, wie weniger oder gar kein Essen mehr im Müll landet. Die besten Ideen sollten auf den Folgetagungen näher erörtert werden. Nach der Tagung gliederte der Wissensausschuss des Bürgerforums diese Ansätze in drei Themenblöcke:

1. „Zusammenarbeit entlang der Lebensmittelkette: Vom Hof auf den Tisch“
2. „Initiativen von Unternehmen aus dem Lebensmittelsektor“
3. „Verhaltensänderungen auf Verbraucherebene fördern“

Auf ihrer zweiten Tagung, die vom 20.-22. Januar 2023 online stattfand, formulierten die Teilnehmenden konkrete Ideen als Grundlage für Empfehlungen, wie weniger Lebensmittel weggeworfen werden könnten. In denselben 12 Arbeitsgruppen wie bei der ersten Tagung überprüften sie im Peer-Review-Verfahren mehrfach gegenseitig ihre Arbeit. Danach legten sie gemeinsam Ideen für weniger Lebensmittelverschwendung vor.

Während der dritten Tagung vom 10.-12. Februar 2023 schlossen die Bürgerinnen und Bürger ihre Empfehlungen ab. In Brüssel besprachen sie in Arbeitsgruppen die Rückmeldungen und Beiträge von Fachleuten aus verschiedenen Bereichen, bevor die 12 Arbeitsgruppen ihre endgültigen Empfehlungen vorlegten. Bei der abschließenden Abstimmung erklärten sich alle Teilnehmenden mit jeder Empfehlung entweder einverstanden oder nicht einverstanden.

Im Verlauf des Bürgerforums waren folgende Expertinnen und Experten Teil des Wissensausschusses:

- **Anne-Laure Gassin**, Teamleiterin, Strategie „Vom Hof auf den Tisch“, Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Europäische Kommission
- **Toine Timmermans**, Programmmanager „Sustainable Food Chains“ an der Universität Wageningen
- **Gyula Kasza**, Koordinator von Maradék Nélkül (Projekt „Wasteless“), dem ungarischen Programm zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung; außerordentlicher Professor an der Veterinärmedizinischen Universität Budapest
- **Laura Fernández Celemín**, Generaldirektorin des Europäischen Informationszentrums für Lebensmittel
- **Maïwenn L’Hoir**, Projektmanagerin für den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelunsicherheit – nachhaltige Lebensmittel, Ministerium für Landwirtschaft und Lebensmittelsouveränität, Frankreich
- **Betty Chang**, Leiterin im Bereich Lebensmittelverschwendung am Europäischen Informationszentrum für Lebensmittel

### Tag 1 (Freitag)

Der erste Tag stand im Zeichen der Rückmeldungen zu den Ideen für die während der zweiten Tagung ausgearbeiteten Empfehlungen. Im Plenum stellten die Fachleute (siehe nachstehendes Verzeichnis) ihre allgemeinen Beobachtungen und Erkenntnisse hierzu vor. Sie verwiesen auf Lücken bzw. auf Möglichkeiten, wie die Ideen im Hinblick auf eine tatsächliche Vermeidung von Lebensmittelverschwendung verbessert werden könnten. Anschließend konnten die Bürgerinnen und Bürger mit den Expertinnen und Experten in drei Parallelsitzungen zu jeweils einem bestimmten

Themenblock besprechen, wie sie ihre Ideen weiterentwickeln könnten. Dabei trafen sich jeweils vier Arbeitsgruppen mit bis zu 50 Bürgerinnen und Bürgern mit drei Expertinnen und Experten (siehe nachstehendes Verzeichnis).

### **Tag 2 (Samstag)**

Die Bürgerinnen und Bürger kamen wieder in den 12 Arbeitsgruppen zusammen, um ihre Empfehlungen zu verfassen, genauer auszuführen und abzuschließen. Dabei nahmen sie als Grundlage ihre ursprünglichen Ideen und die Denkanstöße und die Rückmeldungen, die sie bei den Plenarsitzungen und den anschließenden Besprechungen erhalten hatten. Sie legten zentrale Fragen fest und erörterten, welche Informationen zur Formulierung von ausführlichen und dennoch präzisen Empfehlungen noch fehlten. Um diese Fragen zu beantworten und mögliche Hindernisse zu überwinden, beteiligten sich mehrere Expertinnen und Experten kurzzeitig an den Beratungen, bevor die Bürgerinnen und Bürger ihre Empfehlungen abschlossen. Erfahrene Betreuerinnen und Betreuer unterstützten sie ebenfalls bei der Konsensfindung.

### **Tag 3 (Sonntag)**

In der abschließenden Plenarsitzung wurden die jeweiligen Empfehlungen der 12 Arbeitsgruppen dem gesamten Forum präsentiert. Nach der Präsentation aller Empfehlungen pro Themenblock lasen die Moderatorinnen und Moderatoren die Kurztitel der Empfehlungen der Reihe nach vor und die Bürgerinnen und Bürger wurden gebeten, in einer vertraulichen, schriftlichen Abstimmung „dafür“ oder „dagegen“ zu stimmen. Die Kurztitel der Empfehlungen und die Ergebnisse der Abstimmung sind im nachfolgenden Abschnitt 4 zu finden. Im Anschluss an die Präsentation der Abstimmungsergebnisse durch die Hauptmoderation gaben die Bürgerinnen und Bürger sich gegenseitig und den Bediensteten der Europäischen Kommission Rückmeldungen über ihre Erfahrungen im Bürgerforum. Schließlich wurde das Forum mit Worten der Anerkennung von Colin Scicluna, Kabinettschef der Vizepräsidentin für Demokratie und Demografie, Europäische Kommission, Sandra Gallina, Generaldirektorin GD SANTE, und Pia Ahrenkilde Hansen, Generaldirektorin GD COMM, beendet.

Die Vortragenden der dritten Tagung waren:

#### **Querschnittsthemen**

- **Toine Timmermans**, Programmmanager „Sustainable Food Chains“ an der Universität Wageningen
- **Anja De Cunto**, Teamleiterin im Bereich Lebensmittel bei Eurocities
- **Maïwenn L´Hoir**, Projektmanagerin für den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelunsicherheit – nachhaltige Lebensmittel, Ministerium für Landwirtschaft und Lebensmittelsouveränität, Frankreich

#### **Themenblock 1: „Zusammenarbeit entlang der Lebensmittelkette: Vom Hof auf den Tisch“**

- **Angela Frigo**, Generalsekretärin des Europäischen Verbands der Nahrungsmittelbanken (FEBA)
- **Eva Sali**, politische Beraterin für Lebensmittelsicherheit, Copa-Cogeca
- **Luc Lignon**, Direktor der Abteilung Lebensmittelpolitik, Montpellier, Frankreich

### Themenblock 2: „Initiativen von Unternehmen aus dem Lebensmittelsektor“

- **Els Bedert**, *Direktorin der Abteilung Produktpolitik und Nachhaltigkeit, EuroCommerce*
- **Timothy John Hobley**, *außerordentlicher Professor, Dänisches Lebensmittelinstitut der Technischen Universität Dänemarks*
- **Minna Huttunen**, *Beraterin im finnischen Land- und Forstwirtschaftsministerium*

### Themenblock 3: „Verhaltensänderungen auf Verbraucherebene fördern“

- **Gyula Kasza**, *Koordinator von Maradék Nélkül (Projekt „Wasteless“), dem ungarischen Programm zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung; außerordentlicher Professor an der Veterinärmedizinischen Universität Budapest*
- **Camille Perrin**, *leitende Referentin für Lebensmittelpolitik, Europäischer Verbraucherverband (BEUC)*
- **Marjolijn Schrijnen**, *leitende Projektmanagerin am niederländischen Ernährungszentrum*

## 2. Tagesordnung

<b>Freitag (10.2.2023)</b>		<b>Plenarsitzung</b>	
12.30–13.45 Uhr	<i>Ankunft und Mittagessen</i>		
14.00–14.30 Uhr	Begrüßung und Vorstellung der Tagesordnung		
14.30–15.30 Uhr	Beiträge zu Querschnittsthemen und dem Ziel der Empfehlungen		
15.30–16.00 Uhr	<i>Kaffeepause</i>		
16.00–18.00 Uhr	Drei Kleingruppen		
	Arbeitsgruppen 1–4: Themenblock 2 „Initiativen von Unternehmen aus dem Lebensmittelsektor“	Arbeitsgruppen 5–8: Themenblock 3 „Verhaltensänderungen auf Verbraucherebene fördern“	Arbeitsgruppen 9–12: Themenblock 1 „Zusammenarbeit entlang der Lebensmittelkette: Vom Hof auf den Tisch“
<b>Samstag (11.2.2023)</b>		<b>Arbeitsgruppen</b>	
09.00–10.30 Uhr	Meinungsaustausch über Idee 1 und Ausarbeitung von Empfehlung 1		
10.30–11.00 Uhr	<i>Kaffeepause</i>		
11.00–12.30 Uhr	Meinungsaustausch über Idee 2 und Ausarbeitung von Empfehlung 2		
12.30–14.00 Uhr	<i>Mittagspause</i>		
14.00–15.30 Uhr	Beiträge von Expertinnen und Experten zu ausgearbeiteten Empfehlungen 1 und 2		
15.30–16.00 Uhr	<i>Kaffeepause</i>		
16.00–17.30 Uhr	Erstellung der endgültigen Empfehlungen 1 und 2		
<b>Sonntag (12.2.2023)</b>		<b>Plenarsitzung</b>	
09.00–09.15 Uhr	Begrüßung		
09.15–09.50 Uhr	Präsentation der Empfehlungen zu Themenblock 1 und Abstimmung		
09.50–10.25 Uhr	Präsentation der Empfehlungen zu Themenblock 2 und Abstimmung		
10.25–11.00 Uhr	Präsentation der Empfehlungen zu Themenblock 3 und Abstimmung		
11.00–11.30 Uhr	<i>Kaffeepause</i>		
11.30–11.45 Uhr	Gruppenfoto		
11.45–12.15 Uhr	Präsentation der Ergebnisse		
12.15–12.45 Uhr	Feierlichkeiten und offizielle Ansprachen vonseiten der EU-Organe		
12.45–13.00 Uhr	Verabschiedung		

## 3. Aufnahmen der Plenarsitzungen

- **10.2.2023 / Plenarsitzung und Kleingruppe zu Themenblock 2:** <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-3-20230210-gasp>
- **10.2.2023 / Kleingruppe zu Themenblock 3:** <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-3-20230210-jenk>
- **10.2.2023 / Kleingruppe zu Themenblock 1:** <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-3-20230210-mans>
- **12.2.2023 / Plenarsitzung:** <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-3-20230212>

#### 4. Ergebnisse der Abstimmung über die endgültigen Empfehlungen

Nr.	Empfehlung	Dafür	Dagegen	Ent-haltung
1	Je näher der Bauernhof, desto glücklicher die Verbraucherinnen und Verbraucher: weniger Verschwendung, mehr Nachhaltigkeit	120	15	5
2	Schmeckt wie aus dem eigenen Garten: öffentliche und private Unterstützung für regionale Landwirtschaft, um Lebensmittelverschwendung einzudämmen	119	9	12
3	Teilen, nicht verschwenden!	93	31	16
4	Austausch von Daten und von bewährten Verfahren in ganz Europa	97	27	16
5	Erhebung von Daten über die gesamte Lebensmittelversorgungskette	101	28	11
6	Jede Stimme zählt: Bürgerbeteiligung an der europäischen Lebensmittelpolitik	91	37	12
7	Frisch geerntet: der Wert saisonaler Lebensmittel	103	26	11
8	EU-weites Netzwerk zum Austausch von Lebensmitteln	84	41	14
9	Gezielte Käufe und Umverteilung	85	38	16
10	„Genießen ohne Verschwendung“ – dafür stehen Restaurants	113	17	9
11	Jedes Gramm Abfall fällt ins Gewicht	73	48	18
12	Ein verpflichtendes Meldesystem für Transparenz in Verbindung mit Sanktionen und Belohnungen	68	56	15
13	EU-weite Rechtsvorschriften zur Vernichtung nicht verkaufter Lebensmittel – Mitgliedstaaten können voneinander lernen	109	20	10
14	Transparenz bei der Lebensmittelverschwendung: Offenlegung und Handeln	102	22	15
15	Innovativ-nachhaltige Verpackungen – und möglichst ganz ohne	116	18	5
16	Eine breitere Definition von Lebensmittelverschwendung, um nicht geerntete Lebensmittel zu retten	110	19	10
17	Sensibilisierung Erwachsener zum achtsamen Umgang mit Essen	113	20	6
18	Gesunde Ernährung und nachhaltiges Essen in der Schule	123	9	7
19	Förderung und Unterstützung von Foodsharing-Apps	97	25	17
20	Lebensmittel retten und Geld sparen: eine europäische Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung in Zusammenarbeit mit dem Einzelhandel an vier Wochenenden im Jahr	98	31	10
21	„Schluss mit der Lebensmittelverschwendung“: Sensibilisierungswoche an Schulen	116	16	7
22	Aufklärung von Verbraucherinnen und Verbrauchern über die Folgen von Lebensmittelverschwendung sowie über Verarbeitung, Aufbewahrung und Verwertung von Lebensmitteln vor und nach dem angegebenen Datum. (Das Verfallsdatum gibt an, ab wann ein Lebensmittel nicht mehr konsumiert werden sollte; das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel seine optimale Qualität behält.)	108	26	5
23	Die Umsetzung standardisierter Verfahren im Einzelhandel bei der Bewerbung von Lebensmitteln, die kurz vor dem Verfallsdatum stehen	109	18	12