BVLH KOMPAKT
Kurzmitteilungen aus dem Lebensmittelhandel

AUSGABE 5/2015

Anuga Vorabendempfang thematisiert nachhaltigen Konsum

Auf dem Anuga-Executive Summit wirft Professor Manfred Güllner aus Verbrauchersicht einen Blick auf den nachhaltigen Konsum von Lebensmitteln.

Auch in diesem Jahr wird die weltweit größte Messe für Lebensmittel und Getränke mit dem Anuga Executive Summit eingeläutet.

Den fachlichen Impuls setzt Professor Manfred Güllner. Seit Jahren misst der Gründer des Forsa-Instituts für „Stern“ und „RTL“ die politische Stimmung im Land. Auch über das Kaufverhalten der Deutschen ist der Meinungsforscher bestens im Bilde. Auf dem Executive Summit wirft er einen Blick auf die Entwicklung des nachhaltigen Konsums von Lebensmitteln. Was verstehen die Deutschen heute darunter, was sind sie bereit, dafür zu zahlen und an ihren Gewohnheiten zu ändern und was können Industrie und Handel tun, um das Ziel eines nachhaltigen Konsums zu erreichen? Auf diese Fragen gibt Manfred Güllner in seiner Keynote Antworten.

Für beste Speisen und Getränke sorgen gleiche mehrere Küchenchefs der Kölner Sternegastronomie, die an Frontcooking-Stationen die Spezialitäten ihrer Häuser vor den Augen der Gäste frisch zubereiten.

Ausrichter des exklusiven Vorabendempfangs sind der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels, die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie, das Consumer Goods Forum und die Koelnmesse.

Weitere Informationen sind auf www.anuga-executive-summit.de zu finden.

ANUGA-Podium zu nachhaltigem Kakao – jetzt anmelden!

Das Forum Nachhaltiger Kakao präsentiert unterschiedliche Nachhaltigkeits- und Kommunikationsansätze, um bei Verbrauchern das Bewusstsein für nachhaltigen Konsum zu stärken.

Das Forum Nachhaltiger Kakao führt am 12. Oktober 2015 auf der ANUGA in Köln eine Podiumsveranstaltung durch. Unter dem Titel „Nachhaltiger Konsum am Beispiel Kakao - Wie bringen wir den Endverbraucher auf den Geschmack?“ wurden namhafte Vertreter aus Handel (Lidl, Rewe Group) und Industrie (Mondelēz, Ritter), Repräsentanten der Zivilgesellschaft (Südwind), von Verbraucherverbänden (vzbv) und aus der Wirkungsforschung (Rheingold Institut) als Referenten und Podiumsteilnehmer gewonnen. Ein anschließender Empfang ist am Kakaostand auf dem BVLH-Retailforum geplant.

Auf der Podiumsveranstaltung werden unterschiedliche Nachhaltigkeits- und Kommunikationsansätze näher beleuchtet, diskutiert und erfolgreiche Wege aufgezeigt. Die Veranstaltung baut auf den Ergebnissen und Diskussionen der jüngsten Mitgliederversammlung des Kakaoforums auf. Sie hat das Ziel, bei Verbrauchern das Bewusstsein für nachhaltigen Konsum zu stärken.

Das ausführliche Programm ist auf www.kakaoforum.de/de/ueber-uns/veranstaltungen.html zu finden. Die Einladung zur Veranstaltung ist beim Kakaoforum abrufbar (Kontakt: Frau Beate Weiskopf: beate.weiskopf@giz.de, Tel.: 06196-791462).

EU-Parlamentsausschüsse uneinig bei Herkunftskennzeichnung

Sowohl die Mitglieder des Agrarausschusses als auch des Umweltausschusses im Europäischen Parlament verfolgen keine einheitliche Linie bei der Herkunftskennzeichnung.

Deutlich wurde das auf den Sitzungen im Juli beziehungsweise September dieses Jahres. Dort erörterten die Abgeordneten zwei Kommissionsberichte, die sich mit möglichen Folgen einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung befassen. Dabei handelt es sich um folgende Produktgruppen: andere Arten von Fleisch als Rind-, Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch, Milch und Milch als Zutat, unverarbeitete Lebensmittel, Erzeugnisse aus einer Zutat sowie Lebensmittel al Zutaten, die über 50 % eines Produkts ausmachen.

Die Vertreter beiden Generaldirektionen Lebensmittelsicherheit und Landwirtschaft der EU-Kommission legten erneut dar, dass auf der Grundlage der Folgenabschätzungen ein Tätigwerden des Gesetzgebers nicht gerechtfertigt werden kann. Sie begründeten ihr Urteil mit der drohenden Beeinträchtigung des Binnenmarkts und mit der mangelnden Bereitschaft der Verbraucher, die zum Teil erheblichen Kosten einer generellen Herkunftskennzeichnungsverpflichtung zu tragen. Die Kommissionsbeamten betonten, dass das Verbraucherinteresse an der Herkunft bestimmter Erzeugnisse über freiwillige Informationen der Hersteller bedient werden kann.

Diese Argumentationslinie wurde in den Ausschussdiskussionen von einer Reihe EU-Parlamentarier geteilt. Es meldeten sich aber auch kritische Stimmen zu Wort. Diese Abgeordneten sprachen sich zumindest bei einfach strukturierten Produkten für eine Herkunftskennzeichnung aus. Eine freiwillige Kennzeichnung halten sie nicht für ausreichend.

Neue EU-Studie: Auswirkungen von Lebensmittelabfällen auf Wasser- und Stickstoffverbrauch

Die Auswirkungen von Lebensmittelabfällen auf den Verbrauch von Wasser und Stickstoff in der Europäischen Union sind gewaltig.

Zu diesem Schluss kommt eine Mitte August 2015 veröffentlichte Studie des wissenschaftlichen Dienstes der EU-Kommission. Durch eine Einsparung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle beim Verbraucher könnten nach Berechnungen der Wissenschaftler pro Kopf und Tag rund 27 Liter Oberflächen- und Grundwasser sowie 294 Liter Regenwasser eingespart werden. Dies entspricht laut Studie allein dem Wasserbedarf für die pflanzliche Erzeugung in ganz Spanien. Den Ergebnissen zufolge werden im Schnitt 0,68 kg Stickstoff pro Kopf und Jahr unnötig verbraucht.

In der Europäischen Union werden jährlich 47 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Fast 80 Prozent dieser Abfälle wären vermeidbar. 97 Kilogramm vermeidbare Lebensmittelabfälle entfallen pro Jahr auf jeden EU-Bürger. Diese Zahl ist jedoch nur der Mittelwert einer großen Spanne, die von 45 Kilogramm bis 153 Kilogramm vermeidbarer Abfälle pro Person reicht. Ursächlich für diese Bandbreite ist die unterschiedlich gute Datenbasis in den EU-Ländern.

Die Studie stützt sich auf Angaben aus den Niederlanden, dem Vereinigten Königreich, aus Dänemark, Finnland, Deutschland und Rumänien. In Groß Britannien ist der Lebensmittelverlust am höchsten, während in Rumänien die geringste Menge in der Tonne landet.

Je nach Art der Lebensmittel schwankt auch der Wegwerffaktor: Gemüse, Obst und Getreideerzeugnisse enden am häufigsten im Müll. Diese Lebensmittel sind nur begrenzt haltbar und werden oft in zu großen Mengen gekauft.

Die Studie des JRC ist hier abrufbar.
http://iopscience.iop.org/article/10.1088/1748-9326/10/8/084008

Agrarausschuss im EU-Parlament gegen nationale Einfuhrverbote für GVO

Der Agrarausschuss des Europäischen Parlaments hat sich am 3. September 2015 mit großer Mehrheit gegen nationale Alleingänge beim Einfuhrverbot von gentechnisch veränderten Organismen ausgesprochen.

Der Vorschlag der EU-Kommission führe im Falle von einzelnen, nationalen Einfuhrverboten zu Wettbewerbsverzerrungen auf dem Binnenmarkt und gefährde Produktionszweige, die von Importen gentechnisch veränderter Futtermittel abhängig seien. Auch der Agrarrat hatte sich am 13. Juli 2015 in einer ersten Aussprache mehrheitlich gegen den Vorschlag ausgesprochen, verhandelt ihn aber derzeit inhaltlich auf Ebene der Ständigen Vertreter weiter. Parallel wurde eine Stellungnahme des Juristischen Dienstes beim Agrarrat eingefordert. Am 12./13. Oktober wird der federführende Umweltausschuss über das Dossier abstimmen, ein Votum des Plenums könnte dann während der Sitzung vom 26.-29. Oktober 2015 stattfinden.

Die Pressemitteilung des Agrarausschusses ist hier abrufbar.
www.europarl.europa.eu/news/de/news-room/content/20150901IPR91167/html/Agri-culture-committee-opposes-national-bans-on-Imports-of-GM-food-and-feed

EU-Parlament strebt strenges Klonverbot für alle Nutztierarten an

Mit Votum vom 8. September 2015 hat das EU-Parlament den ursprünglichen Vorschlag der EU-Kommission zum Klonverbot von Nutztieren verschärft.

Das Gesetz soll nicht nur für Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen und Equiden (Pferde), sondern für alle Nutztiere gelten. Auch die Verwendung der Nachkommen geklonter Tiere sowie von Produkten, die von ihnen stammen, soll verboten werden. Ferner soll sich das strenge Klonverbot auch auf Importe aus Drittländern erstrecken und dabei auch das Zuchtmaterial sowie Lebens- und Futtermittel von Klontieren und deren Nachkommen einbeziehen.

Als Hauptgrund führen die Abgeordneten insbesondere Bedenken in Bezug auf Tierwohl und Ethik an. Auch wenn die Nachkommen geklonter Tiere durch natürliche Fortpflanzung zur Welt kämen, seien die hohen Sterblichkeitsraten in allen Entwicklungsphasen während des Klonens der Elterntiere nicht akzeptabel. Die EU-Parlamentarier stützen sich dabei auch auf Ergebnisse der Verbraucherforschung an, nach denen die EU-Bürger mehrheitlich das Klonen für landwirtschaftliche Zwecke missbilligen und den Verzehr von Lebensmitteln, die von Klontieren und deren Nachkommen stammen strikt ablehnen.

Der geänderte Gesetzestext wandelt die Richtlinie in eine Verordnung um, die unmittelbar in allen Mitgliedstaaten gilt. Das Parlament verhandelt nun mit dem Rat über einen endgültigen Gesetzentwurf, der dann von Rat und Parlament angenommen werden muss.

Die Pressemitteilung des Parlaments ist hier abrufbar.
www.europarl.europa.eu/news/de/news-room/content/20150903IPR91517/html/Parlament-f%C3%BCr-strenges-Klonverbot-Ausweitung-auf-alle-Nutztiere-sowie-Importe

Erste Futsal-Meisterschaft der Lebensmittelwirtschaft

Die food akademie veranstaltet vom 16.01.2015 bis 17.01.2016 in Neuwied die erste Deutsche Futsal-Meisterschaft der Lebensmittelwirtschaft.

Neben dem sportlichen Wettkampf ist es das Ziel des zweitägigen Turniers, den Erfahrungs- und Meinungsaustausch zwischen Lebensmittelhandel und Ernährungswirtschaft zu fördern.

Spielberechtigt sind Betriebsmannschaften von Unternehmen des deutschen Lebensmittelhandels, der deutschen Lebensmittelindustrie und nach Einzelfallprüfung auch Betriebsmannschaften von Bildungs-, Dienstleistungs- und Medienunternehmen der Branche. Die Spieler müssen Mitarbeiter, Auszubildende oder Studenten von dualen Bildungsgängen sein.

Futsal ist die vom Weltfußballverband FIFA anerkannte Variante des Hallenfußballs. Der Name leitet sich vom portugiesischen Ausdruck futebol de salão beziehungsweise dem spanischen fútbol sala (‚Hallenfußball') ab. Futsal unterscheidet sich von anderen Arten des Hallenfußballs vor allem dadurch, dass das Spielfeld durch Linien und nicht durch Banden begrenzt ist. Es wird generell mit fünf Spielern auf Handballtore und mit einem sprungreduzierten Ball gespielt.

Meldeschluss für die erste Futsal-Meisterschaft der Lebensmittelwirtschaft ist der 31. Oktober 2015. Nähere Informationen zum Turnierablauf und den Teilnahmebedingungen sind erhältlich bei der food akademie Neuwied, Ansprechpartner Florian Zerres, zerres@food-akademie.de, Tel. 02631/830-460, Internet: www.food-akademie.de/go.to/modix/2,1909477/marke-1.html