

Die Initiative SAVE FOOD

Die Initiative SAVE FOOD setzt auf vier aufeinander aufbauende Punkte: Erstens die *Schaffung von Aufmerksamkeit* für die Thematik und damit eines entsprechenden Problembewusstseins. Zweitens die *Einbindung der Industrie* zur Bündelung aller verfügbaren Kräfte privater und öffentlicher Organisationen. Drittens die *Generierung von Know-how* für die Entwicklung grundlegender Strategien. Und viertens – als letztendliches Ziel – die *Realisierung konkreter Investmentprogramme*.

Als Ergebnis sind im Jahr 2011 etwa die beiden grundlegenden FAO-Studien zu Ausmaß und Gründen der Nahrungsmittelverluste in verschiedenen Regionen der Welt vorgestellt worden. Dabei wurde die Rolle der Verpackung zur Vermeidung dieser Verluste beleuchtet, um weitere Kenntnisse für die Sicherung einer ressourcenschonenden globalen Nahrungsmittelversorgung zu erlangen. Daran anknüpfend präsentierte die Initiative in 2014, zum zweiten SAVE FOOD Kongress, ihre Studienergebnisse zu Gründen und Lösungen von Nahrungsmittelverlusten in Afrika. Gleichzeitig startete ein gemeinsames Projekt von SAVE FOOD Mitgliedern, bei dem durch den gezielten Einsatz von Verarbeitungs- und Verpackungstechnologien Mangoverluste in Kenia verhindert werden sollen. In 2016 wurde eine neue Produktionsstätte mit mehr Kapazität errichtet. Eine weitere Studie, die Mitte 2016 durchgeführt wurde, untersucht die Ursachen und Mechanismen von Lebensmittelverlusten in Indien, um geeignete Ansatzpunkte für eine Reduzierung zu finden.

Was die Initiative SAVE FOOD kennzeichnet, ist ihr Konzept: Erreicht werden sollen die Ziele unter Einbindung und Vernetzung möglichst vieler Akteure aus allen Bereichen des wirtschaftlichen und öffentlichen Lebens. Industrievertreter gehören genauso dazu wie Politiker, NGOs, Wissenschaftler, Aktivisten und die Verbraucher. Genau das macht die Initiative SAVE FOOD bis heute einzigartig. Ein kontinuierlicher Dialog ist die Basis für interdisziplinäre Lösungsmodelle, die sich auf alle Bereiche der Wertschöpfungskette beziehen.

Ganzheitlicher Ansatz für alle betroffenen Dimensionen

Die Initiative SAVE FOOD adressiert die existierenden Probleme mit einem ganzheitlichen Ansatz – die Lösung liegt in dem Zusammenspiel von Aktivitäten und Impulsen aus einer großen Anzahl verschiedener Bereiche.

Dazu gehört die *Politik*: Es gilt, die politischen Rahmenbedingungen so zu korrigieren und auch aktiv zu gestalten, dass Raum für Veränderungen entstehen kann.

Ein weiterer zentraler Bereich ist die *Agrarwirtschaft*. Hier spielt der Faktor Nachhaltigkeit eine mindestens so herausragende Rolle wie die Entwicklung

von Methoden zur Effizienzmaximierung bei Anbau und Ernte. Ziel ist neben der Bekämpfung von Verlusten auch ein ressourcenschonendes Wirtschaften.

Ähnlich sieht es bei der *Nahrungsmittelproduktion* aus. Die Anbieter haben eine maßgebliche Steuerungsfunktion im Hinblick sowohl auf die Nachfrage bei lokalen Erzeugern als auch auf das Kundenverhalten. Konkrete Lösungsansätze liegen hier unter anderem in nachhaltigen Produktionsverfahren.

Ein wesentliches Element ist die Nutzung von Fachwissen aus der *Verpackungs- und Prozessindustrie*. Eine leistungsfähige Logistik ist der Schlüssel zur effektiven Minimierung von Nahrungsmittelverlusten auf dem Weg zu Handel und Verbrauchern. Hierzu gehören modernste Verarbeitungsmethoden ebenso wie intelligente Verpackungssysteme, die umfassenden Schutz gewährleisten. Die interpack als Gründungsmitglied der Initiative SAVE FOOD steht dabei für die gesammelten Kompetenzen der Verpackungsbranche und der verwandten Prozessindustrie sowie die internationalen Kontakte, die zur Koordination entsprechender Programme erforderlich sind.

Der *Handel* ist gefordert, seine Sortimente, sein Lieferkettenmanagement, aber auch Logistik und Recycling umfassend daraufhin zu überprüfen, ob und in welcher Form Nahrungsmittelverluste auftreten – und wie sie wirkungsvoll eingedämmt werden können.

Anders als in vielen Erzeugerländern sind es in den Industrienationen neben dem Handel die *Verbraucher*, die einen entscheidenden Einfluss auf Ausmaß und Form von Nahrungsmittelverschwendung haben. Käufe ohne zugrunde liegenden Bedarf oder unpassende Gebindegrößen führen zu einer Wegwerfmentalität und sind ursächlich dafür, dass Nahrungsmittel im Müll landen.

Die Initiative SAVE FOOD will maßgeblich dazu beitragen, dass die Vision „Zero waste and loss“, als elementarer Bestandteil der „Zero-Hunger“-Vision der Vereinten Nationen, Wirklichkeit wird.