



UNIVERSITÄT PADERBORN
Die Universität der Informationsgesellschaft

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Hintergrund: Lebensmittelverschwendung in Haushalten

Hintergrundtext

Gefördert durch:

**Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen**



Impressum

Projektleitung:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies

Institut für Ernährung, Konsum, Gesundheit
Department Sport und Gesundheit
Fakultät für Naturwissenschaften
Universität Paderborn
Warburger Str. 100
33098 Paderborn

E-Mail: schlegel@mail.upb.de

Tel: 0 52 51 / 60-21 87

An der Entwicklung der Bausteine waren folgende Personen und Institutionen beteiligt:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, (Projektleitung und -konzeption)
Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn

- Regine Bigga
- Maike Bruse
- Ulrike Daub
- Stefanie Hinkelmann
- Hella Innemann
- Tanja Körner
- Silvia Leutnant
- Kirsten Mann
- Elena Neb

iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, Fachhochschule
Münster

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

Stand Oktober 2012

Hinweis zur Zitation:

Bitte zitieren Sie den Hintergrundtext ggf. als:

Verbraucherzentrale NRW (2012): Hintergrund: Lebensmittelverschwendung in Haushalten. Hintergrundtext des Moduls zur nachhaltigen Ernährungsbildung: Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln., hg. v. K. Schlegel-Matthies, Paderborn

Download unter:

http://www.evb-online.de/schule/Hintergrundpapier_-_Lebensmittelverschwendung_in_Haushalten.pdf

Hintergrund: Lebensmittelverschwendung in Haushalten

Lebensmittel werden auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette aus unterschiedlichen Gründen weggeworfen oder entsorgt. Dieser Text beschäftigt sich mit den Hintergründen zur Lebensmittelverschwendung in den privaten Haushalten. Aktuell ist die Studienlage dazu nicht besonders ergiebig. Allerdings werden derzeit mehrere Studien¹ durchgeführt, deren Ergebnisse im Laufe des Jahres 2012 zu erwarten sind.

Studienergebnisse: Daten für Deutschland können der "Cofresco" Studie entnommen werden. Hierbei wurden Haushalte in Deutschland befragt und haben Tagebücher geführt, was und wie viel sie weggeworfen haben. Erstaunliche 21 % der eingekauften Lebensmittel werden nach dieser Studie in den Haushalten weggeworfen, das sind 80 kg bzw. 308 € pro Person im Jahr, so die Auswertung der Tagebücher.² Bei der Frage, was die Verbraucher schätzen, wie viel sie wegwerfen, wurden lediglich 6 % der eingekauften Lebensmittel angegeben.

Fast 59 % der weggeworfenen Lebensmittel sind die Folge falscher Einkaufsplanung und Lagerung, also möglicherweise fehlender Kompetenzen. Es werden vor allem Obst und Gemüse, Speisereste und Backwaren entsorgt. Das Alter und die Haushaltsgröße haben den größten Einfluss auf die Menge weggeworfener Lebensmittel. Haushalte mit jüngeren Personen, mit mehr als 3 Personen oder mit einem monatlichen Nettoeinkommen bis 2500 € und mit Haushaltsmitgliedern mit einem höheren Schulabschluss werfen mehr weg als andere Haushaltstypen.

Eine Studie in München im Auftrag der Initiative "Die Dosenköche", ein Zusammenschluss deutscher Hersteller aus der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie, ergab, dass die Lebensmittelverschwendung durch den Einsatz von mehr Lebensmitteln aus Dosen um 21 kg pro Person und Jahr reduziert werden könnte, da Dosen so gut wie nie weggeworfen werden und so weniger frische Produkte gekauft werden müssten.³ Studienaussagen von Lebensmittelherstellern sollten jedoch kritisch hinterfragt werden, da sie auch als Grundlage für verkaufstaktische Erwägungen eine Rolle spielen können, hier z. B. um den Umsatz von Dosen zu erhöhen.

Green Cook, die Studie eines Entsorgungsunternehmens in Süddeutschland führte eine Restmüllanalyse durch: im Landkreis Ludwigsburg wurden im Restmüll 10 % Lebensmittelabfälle gefunden, davon waren die Hälfte noch verpackt, rund ein Drittel waren Brot, Brötchen und andere Backwaren. In diesem Landkreis sollen Lebensmittelabfälle jedoch hauptsächlich über die grüne Tonne bzw. den Komposthaufen entsorgt werden. 41 % der befragten Haushalte gaben an, gelegentlich Lebensmittel wegzuwerfen, über die Hälfte gab an, so gut wie nie Lebensmittelabfälle zu haben. Ausgewählte Haushalte führten über drei Monate Protokoll zu ihrem Einkaufs- und Wegwerfverhalten: danach wurden in diesen Monaten pro Person 2,9 kg Lebensmittel entsorgt. Hauptsächlich waren Speisen in zu großer Menge zubereitet worden, die Lebensmittel waren verdorben oder das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen.⁴

1 Studie im Auftrag des BMELV, Durchführung Uni Stuttgart, Green Cook und Studie FH Münster

2 Verweis auf den Studiensteckbrief und Quellenangabe

3 Die Dosenköche:

http://www.dosenkoeche.de/fileadmin/pdf/Dosenkoeche_Studiensteckbrief_TUMuenchen_2011-10.pdf

4 Green Cook: <http://www.avl-ludwigsburg.de/media/pdf/greencook-report1.pdf> die Studie wurde im Rahmen des europäischen Interreg IVB project GreenCook – Towards a global sustainable food

Daten aus Österreich zeigen, dass etwa 25 % des Restmülls aus Lebensmittelabfällen besteht, davon machten Obst und Gemüse 26 %, Brot und Backwaren zusammen 27 % der Lebensmittelreste im Abfall aus.⁵

Eine britische Studie zeigte, dass pro Jahr 1 Mio. t Lebensmittel und 0,8 Mio. t Getränke über den Abfluss in Haushalten entsorgt werden. 1,5 Mio. t davon wären durch verbesserte Haushaltskompetenzen vermeidbar gewesen.⁶

Diese Studien zeigen, dass die Datenlage noch nicht eindeutig ist. So variieren die Lebensmittelanteile bei Restmüllanalysen von 10 – 25 % und die Zahlen, was Haushalte wegwerfen, liegen in den vorliegenden Studien zwischen 12 und 80 kg pro Person. Abgesehen davon, wie viel nun tatsächlich in Haushalten weggeworfen wird, ist der Handlungsbedarf eindeutig. Neben dem Klima- und Umweltschutz ⁷, dem Flächenverbrauch⁸, dem Hunger in der Welt⁹ ist der persönliche Vorteil – das Einsparen von Geld – eine Motivation dieses Thema in verschiedenen Fächern zu bearbeiten.

management (<http://www.green-cook.org/-The-project-.html>) durchgeführt

5 Studiensteckbrief 'Untersuchung der Lebensmittel im Restmüll in einer oberösterreichischen Region'

6 Studiensteckbrief WRAP, Waste arising in the supply of food and drink to households in the UK'

7 Verweis auf Hintergrundpapier Klimaschutz

8 Verweis auf Hintergrundpapier oder Link

9 Verweis auf Hintergrundpapier Hunger in der Welt