

Studiensteckbrief 'Global Food Losses and Food Waste'

Name der Studie, Erscheinungsjahr, Autoren

Global food losses and food waste; extend, causes and prevention

2011

Gustavsson, Jenny; Cederberg, Christel; Sonesson, Ulf; van Otterdijk, Robert; Meybeck, Alexandre

Wer hat die Daten erhoben? Wer steht hinter der Studie?

Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) Göteborg, Schweden und Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), vorgestellt auf dem Internationalen Kongress "Save Food!" auf der Interpack 2011 in Düsseldorf, Save Food! wurde durch die Messe Interpack2011 und die FAO organisiert.

Wie und wo wurden die Daten erhoben? (z. B. Haushaltsbefragungen, Mülluntersuchungen, Datenanalysen)

Die Daten basieren auf Literaturrecherchen, vorhandenen statistischen Daten der FAO und des SIK. Wie diese Daten erhoben wurde, ist in der Studie nicht näher erläutert. Die Daten wurden für die einzelnen Lebensmittelgruppen in die einzelnen Schritte der Wertschöpfungskette berechnet.

Wie ist "Rest", "Abfall" usw. definiert?

Lebensmittelverluste: Vermindert die Menge der Lebensmittelmengen, die entlang der Wertschöpfungskette entstehen. Diese Lebensmittel sind für den menschlichen Verzehr bestimmt. Lebensmittelverluste entstehen bei der Produktion, nach der Ernte und bei der Produktion in der Lebensmittelverarbeitung. Verluste, die am Ende der Wertschöpfungskette entstehen, also beim Händler oder dem Verbraucher, werden Lebensmittelabfälle genannt.

Für die Energiegewinnung produzierte mögliche Lebensmittel, Viehfutter und auch nicht verzehrfähige Teile eines Produktes werden nicht unter Lebensmittelverlusten erfasst. Für den menschlichen Verzehr produzierte Lebensmittel, die zur Energiegewinnung genutzt werden, werden als Lebensmittelverlust erfasst.

Ergebnisse der Studie

- Weltweit gehen rund ein Drittel aller essbaren Lebensmittel verloren oder wandern in den Müll.
- In Ländern mit mittleren und hohen Einkommen wird ein großer Anteil der Lebensmittel weggeworfen, obwohl sie noch für den menschlichen Verzehr geeignet wären. Ein nennenswerter Anteil wird aber auch schon auf den frühen Stufen der Wertschöpfungskette verworfen oder geht verloren.
- In Ländern mit einem geringen Einkommen entstehen vor allem auf den frühen Stufen der Lebensmittelkette Verluste wohingegen bei Verbrauchern sehr wenig weggeworfen wird.

Regionen	Produktion pro Kopf und Jahr in kg	Verluste pro Kopf und Jahr in kg	Abfall pro Kopf und Jahr in kg
Europa und Nordamerika	900	280 - 300	95 - 115
Afrika südlich der Sahara und Süd/Südwest Asien	460	120 - 170	6 - 11

Tabelle 1: Ausgewählte Ergebnisse einzelner Regionen (4 der untersuchten 7)

- Die gesamte Menge der Verluste ist in industrialisierten Ländern und Entwicklungsländern ähnlich. Allerdings fallen 40 % der Verluste in Entwicklungsländern nach der Ernte und während der Verarbeitung an wohingegen mehr als 40 % der Verluste in Industrieländern auf der Stufe des Handels und der Verbraucher anzusiedeln sind.
- Bei den verschiedenen Lebensmittelgruppen zeigt sich, dass es auf verschiedenen Ebenen zu mehr oder weniger Verlusten kommt. Ein Beispiel: Obwohl in Nordamerika und der in Afrika südlich der Sahara ähnlich viel Obst und Gemüse verloren gehen, verteilt es sich unterschiedlich: 20 % des Obst und Gemüses geht in Nordamerika auf der Stufe des Anbaus verloren wohingegen in Afrika südlich der Sahara etwa 10 % der Verluste entstehen - fast 20 % gehen in Nordamerika aber auf der Ebene der Verbraucher verloren, wohingegen in Afrika südlich der Sahara dies nur wenige Prozentpunkte sind.

Quellennachweis – wo kann man die Studie lesen?

<http://www.save-food.org/de/global-food-losses.php>