



# Hintergrund: Gründe für die Entsorgung von Lebensmitteln

---

*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](mailto: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
- Maïke 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:

Hintergrund: Gründe für die Entsorgung von Lebensmitteln. Hintergrundtext des  
Moduls zur nachhaltigen Ernährungsbildung: Wertschätzung und Verschwendung von  
Lebensmitteln., hg. v. K. Schlegel-Matthies, Paderborn 2012

Download unter:

[http://www.evb-online.de/schule/Hintergrundpapier\\_-  
\\_Gruende\\_fuer\\_die\\_Entsorgung\\_von\\_Lebensmitteln.pdf](http://www.evb-online.de/schule/Hintergrundpapier_-_Gruende_fuer_die_Entsorgung_von_Lebensmitteln.pdf)

## Hintergrund: Gründe für die Entsorgung von Lebensmitteln

### Einleitung

Auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette werden Lebensmittel weggeworfen und somit nicht konsumiert – was der Zweck ihrer Produktion ist. Die Ursachen für die Entsorgung von Lebensmitteln sind sehr unterschiedlich. Informationen zu den Gründen entlang der Wertschöpfungskette liefert das Hintergrundpapier "Entstehung von Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette". Daten zum Umfang der weggeworfenen Lebensmittel finden Sie in dem Hintergrundpapier "Lebensmittelverschwendung in Haushalten".

### Studienergebnisse

Studien zur Entsorgung von Lebensmitteln in Haushalten zeigen unterschiedliche Motive der Verbraucher. Die Daten aus den Untersuchungen sind jedoch kaum vergleichbar und weisen z. T. große Unterschiede auf.

Eine Umfrage von Forsa im Auftrag des BMELV<sup>1</sup> kommt zu dem Ergebnis, dass der überwiegende Anteil der Befragten (84 %) Lebensmittel wegwirft, weil sie verdorben sind oder das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) abgelaufen ist. Rund 30 % gaben an, dass sie Lebensmittel wegwerfen, weil sie zu viel gekauft haben und ein Fünftel, weil die Packungen zu groß waren.

Eine Studie im Auftrag des BMELV kommt zu dem Ergebnis, dass in Privathaushalten u. a. auch mangelnde Wertschätzung von Lebensmitteln zum Wegwerfen von Lebensmitteln führt, bedingt auch durch ständige Verfügbarkeit und das im EU-Vergleich äußerst niedrige Preisniveau. Ebenso werden Fehlplanung, Fehlkauf, fehlender Überblick über Vorräte, falsche Aufbewahrung und abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdaten als weitere Gründe genannt.<sup>2</sup>

Das MHD ist eine Qualitätsgarantie und bedeutet nicht, dass Lebensmittel nach dessen Ablauf automatisch verdorben sind. Dies ist vielen Verbrauchern auch bewusst<sup>3</sup>, dennoch gibt es eine Gruppe von Verbrauchern, die Lebensmittel aufgrund eines abgelaufenen MHD wegwerfen.<sup>4</sup> Die Datenlage dazu ist jedoch nicht eindeutig.

In einer Studie im Auftrag der Europäischen Kommission wird als einer der Hauptgründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln in Haushalten fehlendes Wissen beispielsweise über die Lagerung und auch zu große Portionen von selbst zubereiteten

---

1 BMELV (2011): „Der Wert von Lebensmitteln – Umfragen im Auftrag des BMELV“ unter [http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Presse/ForsaUmfrageWertVonLM.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Presse/ForsaUmfrageWertVonLM.pdf?__blob=publicationFile)

2 Kranert, M; Hafner, G; Barabosz, J; Schneider, F; Lebersorger, S.; Scherhauser, S.; Schuller, H.; Leverenz, D.: (2012) Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland unter [http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie\\_Lebensmittelabfaelle\\_Kurzfassung.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelabfaelle_Kurzfassung.pdf?__blob=publicationFile)

3 <http://www.vz-nrw.de/mediabig/180771A.pdf> und Verbraucherzentrale NRW (2012) Ergebnisbericht des Moduls „Befragung von Privathaushalten“ im Projekt „Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW“, unveröffentlicht

4 Kranert, M; Hafner, G; Barabosz, J; Schneider, F; Lebersorger, S.; Scherhauser, S.; Schuller, H.; Leverenz, D.: (2012) Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland unter: [http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie\\_Lebensmittelabfaelle\\_Kurzfassung.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelabfaelle_Kurzfassung.pdf?__blob=publicationFile)

Speisen und Gerichten genannt.<sup>5</sup> Diesen Grund nennt auch eine britische Studie, bei denen Haushalte Wegwerftagebücher geführt haben.<sup>6</sup>

Eine Studie im Landkreis Ludwigsburg kommt zu dem Ergebnis, dass der häufigste Entsorgungsgrund "falsch gelagert oder verdorben" war. Dies gaben 26 % der Haushalte an, 21 % nannten "zu viel gekocht" und 20 % gaben als Entsorgungsgrund keine Lust mehr auf die Lebensmittel an.<sup>7</sup>

---

5 Verweis auf Studienprotokoll "EU 27"

6 Verweis auf "Wrap Down the Drain"

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