

# Studiensteckbrief 'Preparatory Study on Food Waste across EU 27'

## **Name der Studie, Erscheinungsjahr, Autoren**

Final Report: Preparatory Study on Food Waste across EU 27

Oktober 2010

Monier, Véronique; Mudgal, Shailendra; Escalon, Victoire; O'Connor, Clementine; Gibon, Thomas; Anderson, Gina; Montoux, Hortense; Reisinger, Hubert; Dolley, Phil; Ogilvie, Steve; Morton, Gareth

Herausgeber: Europäische Kommission

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

Herausgeber ist die Europäische Kommission, durchgeführt wurde die Studie von Bio Intelligence Service (BIOS) mit AEA Energy & Environment und dem Umweltbundesamt (Österreich)

## **Wie und wo wurden die Daten erhoben?**

Die Gründe auf den verschiedenen Ebenen, Lebensmittel wegzuerwerfen, wurden durch Literaturrecherchen erhoben.

Lebensmittelmülldaten wurden aus den Daten der EUROSTAT genutzt für das Jahr 2006. Die Daten werden also von den einzelnen Mitgliedsstaaten selber erhoben und können über die Methode selber entscheiden und melden die Ergebnisse an EUROSTAT. Erhoben wurden Daten zu tierischen und pflanzlichen Abfälle inklusive tierische Abfälle von Nahrungsmittelzubereitungen und -erzeugnissen und tierische Ausscheidungen, Gülle/Jauche und Stallmist.

Abschätzung der Umweltauswirkungen des Lebensmittelabfalls: es wurden Daten aus fünf vorhandenen Analysen genutzt.

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

Lebensmittelabfälle werden definiert als rohe oder gekochte Teile von Lebensmitteln, die in der gesamten Prozesskette vom Landwirt bis zum Verbraucher anfallen. Alles, was bereits beim Landwirt verworfen wird, wird nicht erfasst (Kartoffeln, die auf dem Feld liegen bleiben, Salat, der untergepflügt wird).

Lebensmittelabfälle können beim Verbraucher vor, während oder nach der Zubereitung anfallen. Es wird unterschieden in vermeidbare Essbare Abfälle, eventuell vermeidbare und nicht vermeidbare Abfälle.

Beispiele:

- vermeidbare: Lebensmittel die weggeworfen werden, obwohl sie üblicherweise essbar

sind oder waren wie Brotscheiben, Äpfel, Fleisch

- eventuell vermeidbare: Lebensmittel, die nicht von allen Personen gegessen werden wie Brotkrusten, Kartoffelschalen
- unvermeidbare: Lebensmittelabfälle die während der Zubereitung anfallen, die unter normalen Umständen nicht verzehrt werden wie Knochen, Eierschalen oder Ananasschalen

## **Ergebnisse der Studie**

- verschiedene Gründe für Verlust auf allen Ebenen der Lebensmittelkette
  - Verarbeitungssektor: viele unvermeidbare Reste wie Knochen
  - Haushalte: Fehlendes Wissen, zu große Portionen, Sozioökonomische Faktoren etc.
  - Lebensmittelhandel und Logistik: ineffiziente Ketten, hohe Produktspezialisierung
  - Gemeinschaftsverpflegung: Portionsgrößen, Logistik, Vorlieben der
- 90 Mio. t Lebensmittelabfälle in der EU pro Jahr, das sind 179 kg pro Einwohner
  - Haushalte haben einen Anteil von 42 %.
  - Herstellung und Verarbeitung 39 % - jedoch keine einheitliche Datenlage aus den EU-Staaten.
  - Gemeinschaftsverpflegung und Restaurants 14 %.
  - Logistik und Einzelhandel 14 % - auch hier keine einheitliche Datenlage aus den Mitgliedsstaaten.
- Die Lebensmittelabfälle machen 3 % der gesamten EU-weiten klimawirksamen Emissionen aus vom Jahr 2008 aus
  - Haushalte verursachen durch die Lebensmittelabfälle jährlich etwa 45 % der durch Lebensmittelabfälle verursachten CO<sub>2</sub>-Äquivalente, in der Lebensmittelverarbeitung entstehen noch 35 %.
- Es wird geschätzt, dass im Jahr 2020 126 Mio. t Lebensmittel weggeworfen werden, dies bedeutet eine Steigerung des Ausstoßes der CO<sub>2</sub>-Äquivalente um 40 %.

## **Quellennachweis – wo kann man die Studie lesen?**

<http://ec.europa.eu/environment/eussd/reports.htm>

[http://passthrough.fw-notify.net/download/488240/http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio\\_foodwaste\\_report.pdf](http://passthrough.fw-notify.net/download/488240/http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf)