

# Studiensteckbrief 'Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland '

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

Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland

Februar 2012

Kranert, M.; Hafner, G.; Barabosz, J.; Schneider, F.; Lebersorger, S.; Scherhauser, S.; Schuller, H.; Leverenz, D.

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

Universität Stuttgart, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft

Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Abfallwirtschaft

im Auftrag der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

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

Es wurden Daten aus nationalen und internationalen Statistiken, Studien, Zahlen von Fachverbänden, Umwelt- und Nachhaltigkeitsberichten recherchiert. Zudem wurden Expertenbefragungen und eine ergänzende eigene Untersuchung durchgeführt.

Beispielsweise wurde die Industrie über deren Bundesverband und den angeschlossenen Dachverband schriftlich befragt.

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

Lebensmittelabfall wird definiert als Lebensmittelrest sowie rohe und verarbeitete Lebensmittel, die genusstauglich wären. Lebensmittelreste können aus der landwirtschaftlichen Produktion, der (Weiter-) Verarbeitung von Lebensmitteln, dem Groß- und Einzelhandel, aus Küchen von Großverbrauchern oder Privathaushalten stammen.

Lebensmittelabfälle können unterteilt werden in

- vermeidbare Lebensmittelabfälle: zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch uneingeschränkt genießbar oder wären bei rechtzeitiger Verwendung genießbar gewesen
- teilweise (fakultativ) vermeidbare Lebensmittelabfälle: resultieren aus unterschiedlichen Gewohnheiten von Verbrauchern (z.B. Brotrinde oder Apfelschalen wegschmeißen). In dieser Kategorie werden auch Mischungen aus vermeidbaren und nicht vermeidbaren Abfällen erfasst (z.B. Speisereste, Kantinenabfälle u.a.)
- nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle: Abfälle aus der Speisenzubereitung, beinhaltet

im Wesentlichen nicht essbare Bestandteile (z.B. Knochen, Bananenschalen o.ä.) aber auch Essbares (z.B. Kartoffelschalen)

Untersuchte Akteure der Wertschöpfungskette sind die Lebensmittelverarbeitung /-industrie, Groß- und Einzelhandel, Großverbraucher wie beispielsweise Gastronomie und Großküchen in Krankenhäusern, Schulen, Kindertagesstätten, Bundeswehr und private Haushalte.

## **Ergebnisse der Studie**

Die ermittelte Bandbreite der Lebensmittelabfälle auf allen Stufen der Wertschöpfungskette in Deutschland reicht von 8.042.000 t bis zu 714.988.000 t.

Die Medianwerte sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Stufe der Wertschöpfungskette	Industrie	Handel	Großverbraucher	Haushalte
in 1.000 t pro Jahr	1.850	550	1.900	6.670

In der Industrie ist die Schwankungsbreite der gefundenen Daten besonders groß, da hier eine uneinheitliche Datenlage vorliegt - so werden teilweise Produkte, die an Dritte abgegeben werden, z.B. für die Futtermittelherstellung in machen Studien als Abfall und in anderen nicht als solcher bezeichnet. In Schulen entstehen pro Jahr rund 75.000 - 87.000 t Lebensmittelabfälle pro Jahr. Für Haushalte wurden Abfallmengen pro Jahr und Verbraucher von 71 - 92 kg errechnet. Den größten Anteil der vermeidbaren und teilweise vermeidbaren Lebensmittelabfälle entfällt auf Gemüse (26 %), Obst (18 %) und Backwaren (15 %). Durch die Vermeidung dieser Lebensmittelabfälle könnten 200 - 260 € pro Jahr und Verbraucher eingespart werden, dies macht rund 10 - 14 % der Ausgaben für Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke aus.

Es handelt sich um Daten aus Statistiken und Studien, die für vorliegende Studie hochgerechnet wurden.

Es besteht weiterer Forschungsbedarf. Im folgenden sind Beispiele dafür aufgeführt:

- eine Definition der Lebensmittelabfälle ist in der Lebensmittelindustrie nicht vorhanden
- eine Vereinheitlichung der Datenerfassung im Lebensmitteleinzelhandel sollte ermöglicht werden
- im Bereich der Großverbraucher liegen unterschiedliche Rahmenbedingungen vor und es fehlen aktuelle Zahlen der zu verpflegenden Kinder, Kranke, Häftlinge, Soldaten etc.
- in Privathaushalten besteht noch Forschungsbedarf für die Identifizierung von praktikablen Konzepten zur Verminderung von Lebensmittelabfällen

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

[http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie\\_Lebensmittelabfaele\\_Kurzfassung.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelabfaele_Kurzfassung.pdf?__blob=publicationFile)

[http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie\\_Lebensmittelabfaele\\_Faktenblatt.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelabfaele_Faktenblatt.pdf?__blob=publicationFile)

[http://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/09\\_Presse/LebensmittelWegwerfrate.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/09_Presse/LebensmittelWegwerfrate.pdf?__blob=publicationFile)