

Studiensteckbrief 'Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in Nordrhein-Westfalen'

Name der Studie, Erscheinungsjahr, Autoren

Verringerung von Lebensmittelabfällen - Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in Nordrhein-Westfalen - Studie für den Runden Tisch "Neue Wertschätzung von Lebensmitteln" des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

2012

Teitscheid. Petra et al.

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

Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (iSuN) der Fachhochschule Münster, Verbraucherzentrale NRW e.V., Trifolium – Beratungsgesellschaft mbh, Fachbereich Energie Gebäude Umwelt der Fachhochschule Münster

Gefördert wurde das Projekt durch das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Wie und wo wurden die Daten erhoben?

In Teil A der Studie "Qualitative Untersuchung der Ursachen für Lebensmittelabfälle in vier Produktgruppen" wurden 44 halbstandardisierte, offene Interviews mit Expertinnen entlang der Wertschöpfungskette geführt.

In Teil B "Befragung von Privathaushalten zum Wegwerfen von Lebensmitteln" wurden 44 Verbraucher und verbraucherinnen persönlich in leitfadengestützten Interviews und 351 Personen anonym mit standardisierten Onlinefragebögen befragt.

In Teil C "Ermittlung statistischer Lebensmittelabfallmengen und Verwertungswege" wurden Erntestatistiken, Ernteverlustmengen, Schlachtmengen, Im- und Exportdaten und Verbands- und Unternehmerstatistiken ausgewertet. Die Verwertungswege der Lebensmittelabfälle wurden anhand von Abfallstatistiken ermittelt und bewertet.

Teil D "Ökologische, ökonomische und soziale Auswirkung von Lebensmittelabfällen" verwendete bereits vorhandene Studien zu dem Thema und öffentlich zugängliche Daten zu Material Foot Print und Carbon Foot Print um erste Handlungsempfehlungen zu geben.

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

Lebensmittelabfall: Alles was in einer Gesellschaft aus Gründen der Sicherheit, aufgrund von Verarbeitungsprozessen, von Marktbedingungen, aus ethischen Gründen, aus Gewohnheit oder aus kulturellen Gründen nicht verzehrt wird.

Reststoffe: Alles was nach heutigem 'Stand der Technik' und im westlichen Kulturraum nicht als potentielles Lebensmittel betrachtet wird (Schalen, Knochen, Halme...).

Ergebnisse der Studie

In Teil A wurden warengruppenübergreifend zentrale Ursachenfelder identifiziert:

1. Festlegung von prozess- und marktbedingten Standards und Qualitätsanforderungen
2. Gesetzliche Rahmenbedingungen, im Besonderen die Regelungen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit
3. Gepflogenheiten des Marktes
4. Menschliches Fehlverhalten
5. Störung der Technik
6. Logistik
7. Kulturelle Einflüsse

Diese Ursachen führen beispielsweise dazu, dass Obst- und Gemüseabfälle häufig weiter nach vorne in der Wertschöpfungskette verschoben werden, also Richtung Landwirtschaft. Zudem ergaben die Interviews, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum als Mengensteuerungs- und Marketinginstrument im Handel eingesetzt wird und so zu mehr Lebensmittelabfällen führt. Die Forderungen von Mindesthaltbarkeitsdatum-Restlaufzeiten vom Verbraucher an den Handel, der diese Forderung an das Handwerk und die Industrie weitergibt verschiebt die Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette nach vorne. Eventuell kommt es durch die Festlegung der MHD-Restlaufzeiten durch Handwerk und Industrie auch beim Verbraucher zum vorzeitigen Wegwerfen der Lebensmittel, so die Studie.

Teil B: Brot, Obst und Gemüse und Lebensmittelreste werden als die Produktgruppen benannt, die am häufigsten in Haushalten weggeworfen werden. Weniger häufig werden Milchprodukte, Fleisch und Cerealien. Damit werden Produkte die kein Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. kein Verbrauchsdatum tragen tendenziell häufiger weggeworfen als Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum. Folgende Personengruppen oder Personen mit diesen Eigenschaften warfen überdurchschnittlich viel weg:

- jüngere Befragte
- wenn oft eingekauft wurde
- bei häufigem Außer-Haus und Tiefkühlgerichte-Verzehr

Der überwiegende Teil der Befragten kennt Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum und kann damit umgehen. Die Wahrscheinlichkeit, dass eine Person das MHD oder das Verbrauchsdatum richtig verstehen ist höher bei jüngeren Personen. Sie ist geringer bei Personen, die nicht gerne selbst kochen.

Verbraucher machen nicht das "hungrig einkaufen gehen", den Kauf von nicht benötigten Sonderangeboten oder falsche Planung verantwortlich für das Wegwerfen von Lebensmitteln, sondern das Vergessen von Lebensmitteln sowie falsche Lagerung. Auch wenn das Produkt nicht geschmeckt hat wird es eher weggeworfen, so die Selbsteinschätzung der Befragten.

Forschungsbaustein C ergab, dass mindestens 16 % der verfügbaren Lebensmittel in NRW im Abfall enden, davon werfen rund 50 % die Verbraucher weg. Auf Deutschland bezogen werde etwa 13 % der Lebensmittel nicht verzehrt, davon werden rund 40 % von den Verbrauchern entsorgt. Da es sich um Daten handelt, die als statistisch abgesichert gelten, wird der

tatsächlich Anfall an Lebensmittelabfällen auf jeden Fall nicht unter der angegebenen Quote liegen. Zudem wurden die unterschiedlichen Verwertungswege des Lebensmittelabfalls betrachtet.

Forschungsbaustein D gibt einen Überblick über die ökologischen Auswirkungen von Lebensmittelverschwendung. Weltweit könnten 1,2 Mio. ha Fläche weniger für die Lebensmittelproduktion verwendet werden, wenn eine Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle gelänge. Rund 24 % des Wassers in Europa für die Landwirtschaft genutzten Wassers wird aus Grundwasser- und Oberflächengewässerquellen gewonnen. Auch wirkt sich die Produktion nicht verwendeter Nahrungsmittel negativ auf das Klima aus, da die Produktion und der Transport (vor allem der Flugtransport) eine CO₂ Belastung bewirken.

Quellennachweis – wo kann man die Studie lesen?

https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/Studie_Verringerung_von_Lebensmittelabfaellen.pdf

https://www.fh-muenster.de/isun/downloads/iSuN_Verringerung_von_Lebensmittelabfaellen_Kurzfassung.pdf