

Fairer Umgang mit Lebensmitteln - verwenden statt verschwenden

Auftaktveranstaltung zur **Klimareihe: Wie nachhaltig ist Löhne?** am
20.01.2020 um 19:30 Uhr im VHS-Forum, Löhne

Guntram Sauermann, Biogärtnerei Ulenburg

Julia Stakelbeck, Klimaschutzbeauftragte der Stadt Löhne

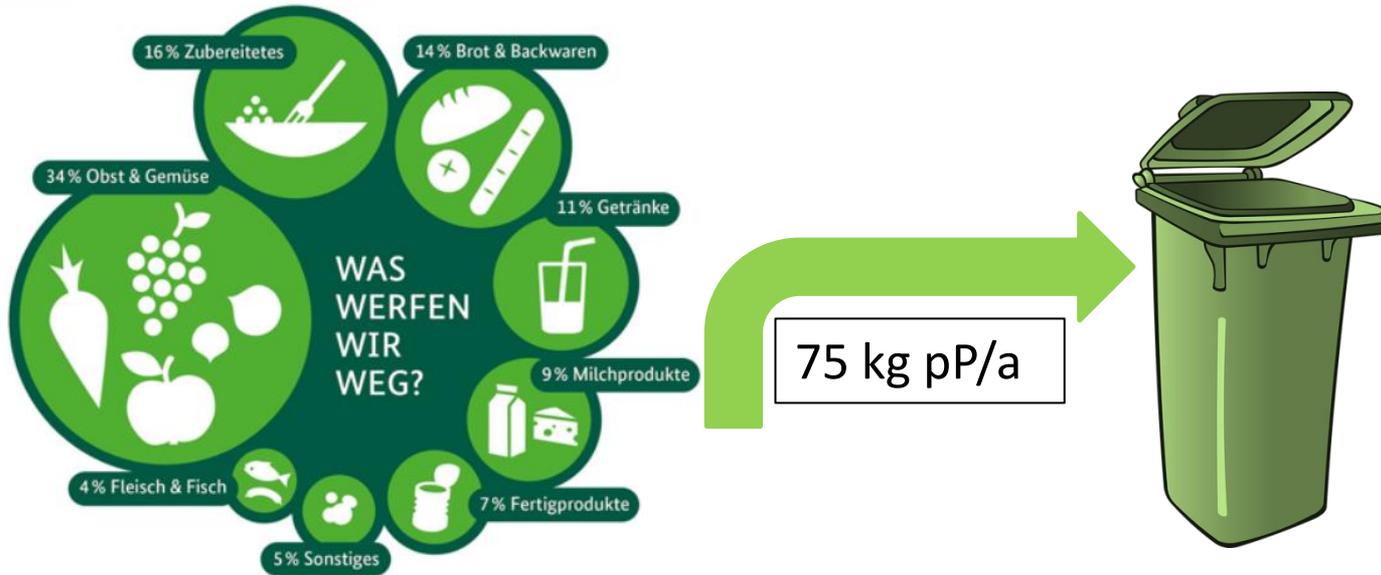
Gliederung



- I. Entstehung von Lebensmittelabfällen
- II. Gründe für die Entstehung von Lebensmittelabfällen
- III. Folgen der Lebensmittelverschwendung
- IV. Reduktion der Lebensmittelverschwendung

I. Entstehung von Lebensmittelabfällen

Welche Lebensmittel werfen wir weg?



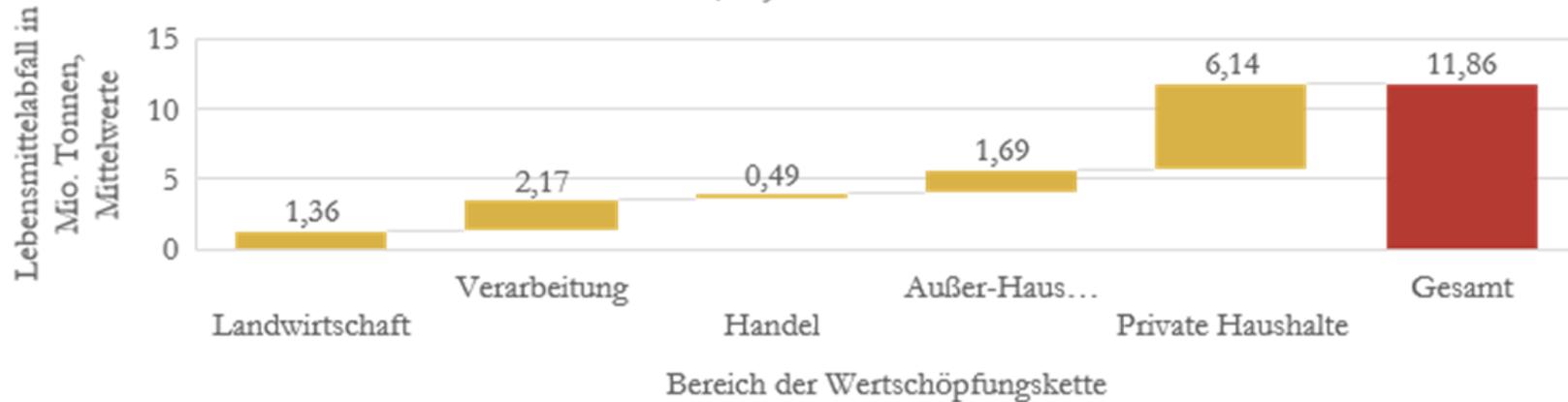
Verteilung der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten nach Produktgruppen
Quelle: GfK-Studie 2017

Quelle: [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung \(2020\)](#)

I. Entstehung von Lebensmittelabfällen

Wo entstehen Lebensmittelabfälle?

Lebensmittelabfälle in Deutschland nach Wertschöpfungsstufe in Mio. t/a, 2015



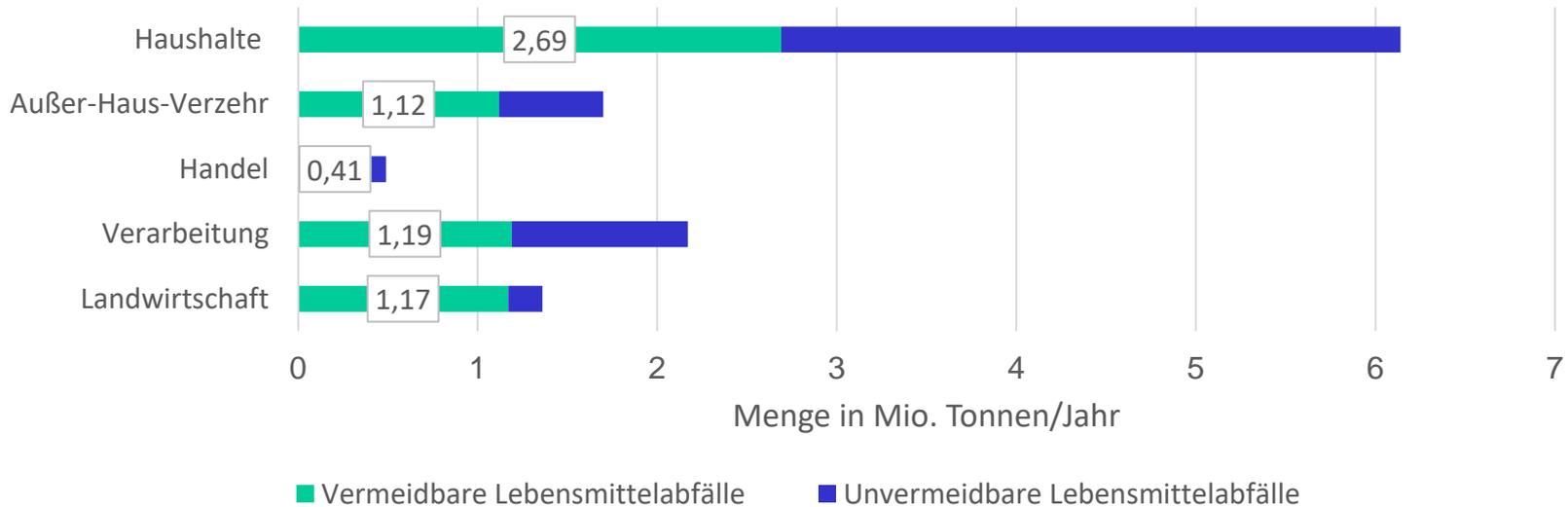
Quelle: in Anlehnung an Schmidt T. et. al. (2019)

I. Entstehung von Lebensmittelabfällen

Sind die Lebensmittelabfälle vermeidbar?



Anteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Deutschland, 2015



Quelle: in Anlehnung an Schmidt T. et. al. (2019)

II. Gründe für die Entstehung von Lebensmittelabfällen

Wieso entstehen Lebensmittelabfälle in den einzelnen Wertschöpfungsstufen?



falsche Lagerung, Schädlingsbefall, Unwetter oder zu geringe Nachfrage



Transportschäden, falsche Lagerung, technische Ursachen in der Produktion, interne Qualitätssicherung oder Überproduktion



Kundenwünsche nach einer breiten und optisch ansprechenden Auswahl oder Produktvorgaben



unkalkulierbare Nachfrage, falsche Lagerung, strenge Hygiene- und Produktvorschriften, schlecht definierte Portionsgrößen (Kantinen)



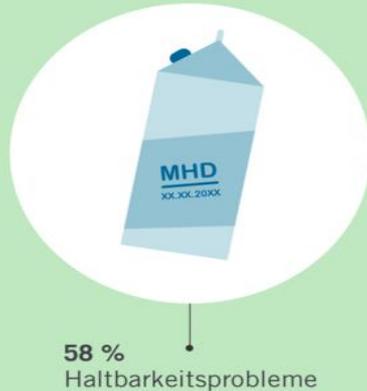
Falsches Verbraucherverhalten, geringes Bewusstsein über Ressourcen- und Energieverbrauch hinter den Lebensmitteln, Unsicherheiten über Haltbarkeit

II. Gründe für die Entstehung von Lebensmittelabfällen

Aus welchen Gründen werfen wir Konsumenten Lebensmittel weg?



Gründe für die Entsorgung verwertbarer Lebensmittel



#NoFoodWaste

Quelle: Welthungerhilfe (2020) (in Anlehnung an die GfK Studie 2017)

III. Folgen der Lebensmittelverschwendung

Finanzielle Folgen (?)



Ermittelt aus den Ø Einkaufspreisen für die jeweiligen Produktgruppen

*ohne Heil-, Mineral- und w/

GfK Abfallstudie und GfK Haushaltspanel

Menge prinzipiell vermeidbarer Lebensmittel in Haushalten



Mengewichteter Durchschnittspreis über alle Lebensmittel



$$\frac{6,0 \text{ Mrd.€}}{0,041 \text{ Mrd. HH}} = \text{ca. } 150 \text{ € / HH}$$

Quelle: GfK- Studie 2017

III. Folgen der Lebensmittelverschwendung

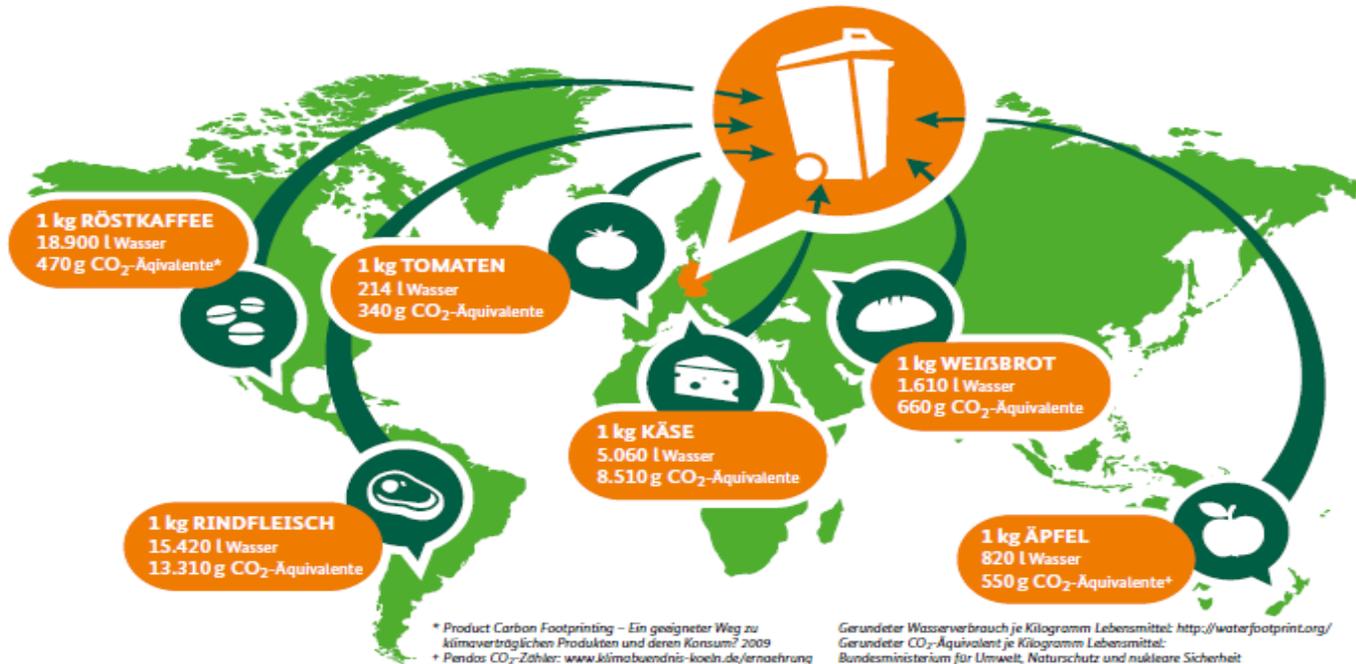
Globale ökologische Folgen



- **Lebensmittelabfälle in Zahlen, weltweit jährlich... :**
 - Verlust von ca. 1/3 der Lebensmittel vom Feld bis zum Teller
 - Entstehung von mehr als 3,3 Mrd. Tonnen **Treibhausgase**
 - Nutzung von gut 1,4 Mrd. ha **landwirtschaftliche Fläche**
 - Verbrauch von rund 250 km³ **Trinkwasser**
- **Anders gesagt, Lebensmittelverschwendung ist verantwortlich für ...**
 - Die 3,6 fache Menge des jährlichen Treibhausgasausstoßes von Deutschland
 - Nutzung landwirtschaftlicher Fläche so groß wie die 40-fache Fläche Deutschlands
 - Einen Wasserverbrauch, womit sich der Bodensee 5 Mal befüllen ließe

III. Folgen der Lebensmittelverschwendung

Der ökologische Fußabdruck von Lebensmitteln



Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2014)

IV. Reduktion der Lebensmittelverschwendung

10 Tipps zur Abfallvermeidung!



-  **1. Einkauf planen!** Erstellen Sie z.B. einen Wochenplan und schreiben darauf basierend Ihre Einkaufsliste. Essen Sie außer Haus? Bekommen Sie Besuch? Welche Vorräte haben Sie noch da?
-  **2. Bewusst und nach Bedarf einkaufen!** Vermeiden Sie Großpackungen und Sonderangebote. Obst und Gemüse lieber lose, statt in der Verpackung zu kaufen. Frische und leicht verderbliche Lebensmittel nicht auf Vorrat kaufen – nutzen Sie dafür Ihre Mittagspause. Nehmen Sie sich Zeit für den Einkauf, um Qualität und Preis genau zu vergleichen.
-  **3. Richtige Lagerung und Kühlung Ihrer Lebensmittel!** Informieren Sie sich über die richtige Lagerung Ihrer Lebensmittel, z.B. auf www.zugutfurdietonne.de oder beim Umweltbundesamt
-  **4. Haltbarkeit beachten und auf die Sinne vertrauen!** Erstellen Sie z.B. einen Wochenplan und schreiben darauf basierend Ihre Einkaufsliste. Essen Sie außer Haus? Bekommen Sie Besuch? Welche Vorräte haben Sie noch da?
-  **5. Resteküche!** Bereiten Sie aus Resten neue, leckere Gerichte z.B. Aufläufe, Suppen oder Eintöpfe. Anregungen für die kreative Resteküche finden Sie z.B. auf <https://www.zugutfuerdientonne.de/beste-reste/>

IV. Reduktion der Lebensmittelverschwendung

10 Tipps zur Abfallvermeidung!



-  **6. Reste haltbar machen!** *Aus nicht mehr ganz so frischem Obst lassen sich leckere Smoothies, Marmeladen oder Kuchen zubereiten. Backwaren lassen sich meist sehr gut einfrieren.*
-  **7. Reste verschenken!** *Nachbarn, Kollegen und Freunde freuen sich über übriggebliebene Reste. Ihre Nachbarn essen auch gerne Möhren? Teilen Sie sich die Großpackungen!*
-  **8. Reste einpacken!** *Lassen Sie sich im Restaurant die Reste einpacken – am besten in der eigenen Dose. In den USA bereits Gang und Gebe und auch immer mehr Restaurants in Deutschland sind darauf eingestellt.*
-  **9. Regionale Produkte bevorzugen!** *Aufgrund der geringeren Transportwege haben diese meist eine bessere Klimabilanz. Regionale Produkte kauft man bevorzugt auf dem Wochenmarkt, dort gibt es dann auch gleich kleinere Portionen!*
-  **10. Informiert bleiben und sich austauschen!** *Gemeinsam können wir wieder eine höhere Wertschätzung unserer Lebensmittel erreichen. Vernetzen Sie sich mit anderen Personen, die an dem Thema interessiert sind. Schauen Sie z.B. mal auf www.foodsharing.de vorbei...*

Übersicht Quellen



- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2014), https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/ZGFDT-Info.pdf?__blob=publicationFile ;
Abruf: 17.01.2020
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2020), <https://www.zugutfuerdietonne.de/hintergrund/>
Abruf: 16.01.2020
- FAO (2013); „Food wastage footprint. Impacts on natural resources. Summary report“ ;
<http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>
- Gfk (2017); „Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte in Deutschland“;
https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_GfK.pdf?__blob=publicationFile
- Schmidt T, Schneider F, Leverenz D, Hafner G (2019), Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015 – Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, Thünen Report 71
- Welthungerhilfe 2020, <https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/> ; Abruf: 17.01.2020