Lebensmittelverschwendung

Quelle 1: <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/das-grosse-wegschmeissen/>

Infografiken : <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/das-grosse-wegschmeissen/infografiken-das-grosse-fressen/>

* Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinigten Nationen werden 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel weggeworfen
* 18 Millionen Tonnen pro Jahr in Deutschland, 1/3 des aktuellen Nahrungsmittelverbrauchs von 54,4 Millionen Tonnen, also 313 Kilo pro Sekunde
* 10 Millionen Tonnen umgerechnet 2,6 Millionen Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche für die Tonne -> entspricht der Fläche von Mecklenburg-Vorpommern & Saarland (mehrere gute Infografiken)

Quelle 2: <https://de.statista.com/infografik/16586/lebensmittelverschwendung/>

* Pro Kopf/Jahr werden 55 kg Lebensmittel in Deutschland weggeworfen
* Gründe für’s wegwerfen:
  + 58% Haltbarkeitsprobleme
  + 21% zu große bemessene Portionen
  + 12% falsche Mengenplanung beim Einkauf
* Produkte die nicht weggeworfen werden müsste:
* 34% frisches Obst & Gemüse
* 16% gekochtes & selbst Zubereitetes
* 14% Bort & Backwaren
* 11% Getränke
* 9% Milchprodukte
* 7% Fertig- & Tiefkühlprodukte
* 9% Sonstiges

Quelle 3: <https://de.statista.com/themen/1160/obst-und-gemuese/>

Quelle 4: <https://www.bzfe.de/inhalt/lebensmittelverschwendung-1868.html> -> Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung! -><https://www.lebensmittelwertschaetzen.de/>

Quelle 5: <http://www.oeko-fair.de/verantwortlich-handeln/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung-in-zahlen>

* Durchschnittlicher Wert der Lebensmittel die jeder Deutsche pro Jahr & Kopf wegwirft in Euro: 300

Quelle 6: PDF -> Studie\_Lebensmittelabfaelle\_Faktenblatt

Lebensmittelabfälle: -> vermeidbare Abfälle  
 -> teilweise vermeidbare Abfälle  
 -> nicht vermeidbare Abfälle

Verteilung der Lebensmittelabfälle nach Bereichen der Nahrungsmittelkette  
-> Handel 550.000 5%  
-> Großverbraucher 1.900.000 17%  
-> Industrie 1.850.000 17%   
Spannweite von 0,21 – 4,58 Millionen = Mittelwert von 1,9 Millionen   
-> Haushalte 6.670.000 61%  
inkl. Getränke

Durchschnittlich -> jeder Bundesbürger pro Jahr 81,6 Kilo   
-> 53 Kilo vermeidbare/ teilweise vermeidbare Abfälle  
 -> Waren in Wert von 235 Euro  
auf Deutschland umgerechnet -> 21,6 Milliarden Euro

Zusammensetzung der vermeidbaren / teilweise vermeidbare Lebensmittelabfälle in deutschen Haushalten

* Gemüse 26%
* Obst 18%
* Backwaren 15%
* Speisereste 12%
* Milchprodukte 8%
* Getränke 7%
* Fleisch und Fisch 6%
* Teigwaren 5%
* Sonstiges 3%

Hauptursache für die Entstehung von Lebensmittelabfälle

* Lebensmittelindustrie
  + - Abweichung von den geforderten Produkt- und Qualitätseigenschaften
    - Aufbewahrung von Rückstellmustern, die später entsorgt werden
    - Überproduktion und Fehlplanung
    - Fehler im Herstellungsprozess (z.B. Fehlchargen, Produktionsausfälle, Verschütten, Fehletikettierungen
* Handel
  + - Volle Regale bis Ladenschluss – mit Backwaren, Obst und Gemüse und anderen leicht verderblichen Waren
    - Beschädigung von verderblichen Lebensmitteln (z.B. eingedrücktes Obst)
    - Ablauf von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum
    - Überbestände durch kaum kalkulierbares Einkaufsverhalten
    - Falsche Lagerung, Schäden beim Transport
* Großverbraucher
  + - Fehlendes Wissen über Abfallmengen
    - Mangelhafte Lagerung
    - Kalkulation schwierig, wenn Nachfrage stark schwankt
    - Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
    - Zu wenig differenzierte Portionsgrößen (etwa in Kantinen)
* Private Haushalte
  + - Mangelnde Wertschätzung von Lebensmitteln, bedingt auch durch ständige Verfügbarkeit und das im EU-Vergleich äußerst niedrige Preisniveau
    - Fehlplanung, Fehlkauf, fehlender Überblick über Vorräte
    - Falsche Aufbewahrung
    - Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums