



Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW

Projektleitung

Prof. Dr. Petra Teitscheid

Prof. Dr. Guido Ritter

Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft - iSuN

Corrensstraße 25

48149 Münster

0251 - 83 65400

isun@fh-muenster.de

Projektpartner

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

Bernhard Burdick

Mintropstraße 27

40215 Düsseldorf

0211/3809-359/-121

bernhard.burdick@vz-nrw.de

Inhaltsverzeichnis

	Seite
I. Ziele des Projektes	1
II. Kooperation im Projekt	1
III. Beschreibung des Arbeitsplans	2
IV Stand der Wissenschaft	3

I. Ziele des Projektes

Das Projekt „Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW“ unterstützt politische Entscheidungsträger in NRW und die Teilnehmer des Runden Tisches „Neue Wertschätzung für Lebensmittel“ im Thema „Reduktion der Lebensmittelabfälle“. Im Rahmen des Projektes werden in einer Studie zum Thema Lebensmittelabfälle in NRW kurzfristig belastbare Daten und deren Analyse bereitgestellt. Darüber hinaus werden mögliche Ursachen benannt und beurteilt. Mögliche Maßnahmen für eine zielorientierte Handlungsstrategie „Neue Wertschätzung für Lebensmittel“ werden erörtert.

Die im Projekt zu erstellende Studie

- wertet vorhandene Daten zur Entstehung von Abfall in der Lebensmittelkette aus, bündelt sie nach unterschiedlichen Kriterien (Produkt, Branche, Wertschöpfungsstufe) und vergleicht sie mit Daten aus dem europäischen Ausland,
- erhebt Daten zum Wegwerfverhalten von Verbraucherinnen und Verbrauchern,
- interpretiert die Daten im Lichte vorhandener Technologien, der Gepflogenheiten des Marktes, rechtlicher Rahmenbedingungen und der herrschenden Konsumkultur und des Verbraucherverhaltens bei Lebensmitteln,
- bewertet die Warenverluste ökonomisch,
- schätzt die ökologischen, sozialen und klimarelevanten Folgen der Warenvernichtung und schlägt Methoden zur fundierten Bewertung in diesem Bereich vor,
- und identifiziert zentrale Handlungsfelder in NRW und schlägt für ausgewählte Handlungsfelder Maßnahmen vor.

II. Kooperation im Projekt

Das Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft (iSuN) der Fachhochschule Münster arbeitet im Projekt eng mit der Verbraucherzentrale NRW zusammen. Neben der fachlichen Erarbeitung der Studie und den Empfehlungen zu einer Handlungsstrategie für NRW, übernimmt das iSuN die Projektleitung und die Koordination des Projektes. Die verbraucherorientierten Themen werden von der VZ NRW bearbeitet.

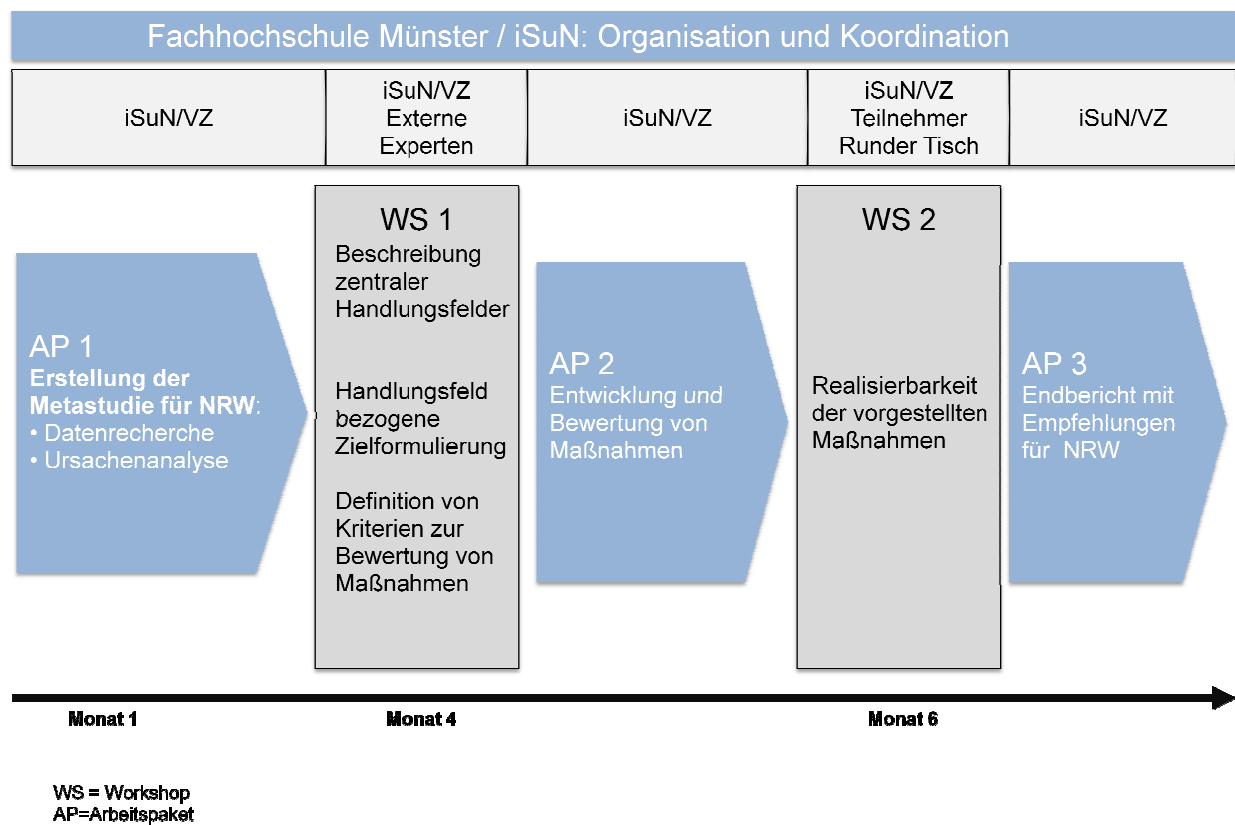
Bei der Erstellung der Studie ist das Institut darüber hinaus auf weitere Partner angewiesen. Die konstruktive Zusammenarbeit mit den Verbänden und Organisationen, die als Partner am Runden Tisch sitzen, und mit ihren Mitgliedern ist Voraussetzung für das Gelingen der Studie und einer Strategieentwicklung für NRW.

Zusätzlich werden, neben dem MKULNV, externe Experten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik in geplante Meilensteinworkshops eingebunden, um das Vorgehen im Projekt auf seine Effizienz und Zielorientierung hin zu evaluieren und schließlich um eine Handlungsstrategie auf Machbarkeit und Akzeptanz in der Praxis hin zu hinterfragen. Partner aus der Wissenschaft (bspw. Holger Rohn vom Wuppertal Institut für Klima, Energie, Umwelt GmbH) wurden bereits auf grundsätzliche Bereitschaft zur Mitarbeit angefragt.

III Beschreibung des Arbeitsplans

Arbeitsschritte

Das Projektvorgehen ist in drei Arbeitsphasen und zwei Workshops unterteilt. Die Workshops dienen der Bündelung der vorhergehenden Arbeitsphase und der Entwicklung von Prioritäten für die folgende Phase. Hier sollen Experten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik hinzugezogen werden. Dabei geht es im ersten Workshop um die Zielsetzung und die Maßnahmenentwicklung während der zweite Workshop die Akzeptanz der Akteure für die Handlungsempfehlungen abfragen soll. Die folgende Abbildung stellt den Projektverlauf grafisch dar und dient als Überblick:



IV Stand der Wissenschaft

Die Tatsache dass 25 – 50 % der Lebensmittel auf dem Weg vom Acker bis zum Teller verloren gehen bzw. verworfen und vernichtet werden müssen, wird in der Öffentlichkeit zunehmend kritisch diskutiert, ohne dass es in Deutschland, bzw. NRW bisher ausreichende belastbare Daten und Fakten zu Mengen, Entstehungsorten und Ursachen für die verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette gibt. Für das BMELV wird zur Zeit eine Studie erarbeitet, die einen Überblick über Fraktionen und Mengen der Lebensmittelabfälle liefern soll, die in Deutschland jährlich entstehen.

Grundsätzlich kann bei der Betrachtung von Lebensmittelabfällen zwischen Warenverlusten und Warenvernichtung unterschieden werden. Von Warenverlusten ist dann die Rede, wenn die sensiblen Rohwaren im Verarbeitungsprozess durch Überlagerung, produktionstechnische Ursachen, Handlings- und Planungsfehler aus dem Produktionsprozess herausgenommen werden müssen. Sie sind von Nebenprodukten, die in der Verarbeitung von Lebensmitteln entstehen differenziert zu betrachten¹. Von Warenvernichtung ist dann die Rede, wenn bereits zum Verzehr bereitgestellte Lebensmittel und Speisen zum Beispiel aufgrund mangelnder Nachfrage, zu großer Portionen, mangelndem Wissen über die Bedeutung gesetzlicher Bestimmungen zum gesundheitlichen Verbraucherschutz nicht nachgefragt oder konsumiert werden und deshalb vernichtet werden. Beide Lebensmittelabfallarten werden teilweise in der Futtermittelindustrie oder in Biogasanlagen zur Wärme und Energiegewinnung weiter verwertet.

Ein Blick in die Branche zeigt, dass es im Thema Warenvernichtung/Warenverluste zwei durchaus widersprüchliche Facetten zu beachten gibt. Auf der einen Seite wird unter den Stichworten Mindesthaltbarkeitsdatum-/MHD-Management, Abfallmanagement und Prozessoptimierung auf einzelnen Wertschöpfungsstufen der Lebensmittelherstellung und des Handels kontinuierlich an der Reduktion von Warenverlusten gearbeitet,² auf der anderen Seite gehört es zu den üblichen Geschäftspraktiken der Branche, aus Gründen des Marketing die Vernichtung großer Warenmengen in Kauf zu nehmen. So beträgt etwa die Retourenquote von Brot und Backwaren über 20 % und jeder zweite Kopfsalat wird weggeworfen.³

Obwohl sie sich selbst in der Verantwortung für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sehen⁴, haben Verbraucherinnen und Verbraucher einen wesentlichen Anteil an der Warenvernichtung⁵. Erste Umfragen von Forsa und Cofresco⁶ bestätigen die Trends, die durch langjährige Studien auch in anderen industrialisierten Gesellschaften konstatiert

¹ Zur notwendigen Definition des Begriffs Lebensmittelabfall und den Konsequenzen für die Erhebung von vergleichbaren Daten s. European Commission (Hrsg.) (2010): Preparatory Study on Food Waste across EU 27. S.17

² Beispielhaft sei „Das EU Projekt COOKIES“ genannt; es erreichte „durch Einsatz neuer Technologie eine eindrucksvolle 20%ige Einsparung von Lebensmittelresten infolge der präzisen Temperaturüberwachung und mind. 50%ige Reduzierung der Produktionsverluste durch das genutzte Echtzeit-Steuerungssystem in der Produktion“ von Backwaren im Bandofen (<http://idw-online.de/pages/de/news61127?print=1&id=61127>)

³ „Frisch auf den Müll“ ARD-Themenwoche Oktober 2010

⁴ In einer Befragung des Duurzaamheidkompas in den Niederlanden (vorgestellt bei der Auftaktveranstaltung am 17.11.2010 des Interreg IVB Projektes „GreenCook – A transnational strategy for global sustainable food management“) meinten 82% der befragten Verbraucher, sie seien verantwortlich für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

⁵ vgl. European Commission (Hrsg.) (2010): Preparatory Study on Food Waste across EU 27. S.66: „...households produce the greatest proportion of food waste...“

⁶ Lohmer, Dirk: Präsentation auf dem Kongress Save Food 2011, http://www.messe-duesseldorf.de/save-food/doc/Praesentation_Lohmer.pdf

wurden: Ca. 21% der Nahrungsmittel werden in deutschen Haushalten weggeworfen, das entspricht einem Wert von ungefähr 25 Milliarden € an Ausgaben für Lebensmittel, bzw. 80 kg pro Person und Jahr.⁷

Eine Forsa-Umfrage im Auftrag des BMELV liefert erste Erkenntnisse über das Wegwerfverhalten deutscher Konsumenten: „Rund 84 Prozent der Deutschen werfen Lebensmittel weg, weil das Haltbarkeitsdatum abgelaufen oder die Ware verdorben ist. 19 Prozent nennen zu große Packungen als Hauptgrund. 16 Prozent der Bürger werfen Lebensmittel weg, weil sie ihnen nicht schmecken. Und rund ein Viertel gibt an, zu viel gekauft zu haben. In der Umfrage geben 58 Prozent an, dass in ihrem Haushalt regelmäßig Lebensmittel weggeworfen werden. 69 Prozent der Bürger haben beim Wegwerfen von Lebensmitteln ein schlechtes Gewissen.“⁸

Bei der Betrachtung des Themas „Warenverluste in der Lebensmittelwertschöpfung“ ist zu beachten, dass der Nutzung von Lebensmittel als „Rework“, Tierfutter etc., verbindliche rechtliche Grenzen gesetzt (LM-Sicherheit, Allergengesetzgebung, GVO...) sind. Die Wahrung der Sicherheit für Verbraucherinnen und Verbraucher wird als unverrückbares Ziel gesehen. Innerhalb der gesetzten Grenzen gilt es Optimierungspotenziale zu identifizieren.

Vor dem Hintergrund einer wachsenden Weltbevölkerung und einer steigenden Anzahl von Hunger leidenden Menschen stellen die Warenvernichtung und -verluste ein ethisches Problem dar und spiegeln strukturelle und gesellschaftliche Entwicklungen eindrucksvoll wider. Studien zur Ernährung der Weltbevölkerung identifizieren die Reduzierung der Lebensmittelverluste und -vernichtung als eine wesentliche Stellschraube zur Ernährungssicherheit.⁹

Die Vermeidung von Warenverlusten und Warenvernichtung birgt darüber hinaus wesentliche Einsparpotenziale für die auf allen Wertschöpfungsstufen beteiligten Unternehmen, sowie für die Verbraucherinnen und Verbraucher. Sowohl Warenverluste wie auch Warenvernichtung haben erhebliche Auswirkungen auf die ökonomische und ökologische Situation der Lebensmittelwertschöpfung. Ressourceneffizientes Produzieren und nachhaltiger Konsum sind längst keine Themen der Zukunft mehr – konkrete Handlungsstrategien sind jetzt gefordert. Am Beispiel des Ressourcenverbrauchs nach Bedarfsfeldern zeigt sich, dass der Anteil unserer Ernährung bei ca. 20 % des Gesamtressourcenverbrauchs pro Kopf/pro Jahr liegt.

Der Zeitpunkt für eine Initiative gegen Warenvernichtung bei Lebensmitteln ist günstig. Verbraucherstudien zeigen, dass Konsumentinnen und Konsumenten mehr und mehr bereit sind, ihren Konsum an ethischen und nachhaltigen Leitbildern zu orientieren. Zusätzlich sehnen sich Verbraucherinnen und Verbraucher nach natürlichen und genussvollen Lebensmitteln. Ideale von Heimat, natürlichem Leben und Einfachheit bestimmen das Denken und zunehmend auch das Handeln. Die Wertschätzung für Lebensmittel beginnt sich zu verändern.

Obwohl viele Zahlen über Lebensmittelabfälle in Deutschland kursieren und aktuell erhoben werden, ist die Datenlage für NRW bisher nicht ausreichend dargestellt. Belastbare Zahlen,

⁷ ebenda

⁸ Nicht veröffentlichte Studie für das BMBF, vgl. Pressemitteilung des BMBF Nr. 093 vom 10.05.2011

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/2011/093-AI-Kampagne-gegen-das-Wegwerfen-von-Lebensmitteln.html>

⁹Ein aktuelles Beispiel : The Government Office for Science (2011): Foresight. The Future of Food and Farming. Final Project Report. London S.18 : Although global estimates of waste are reliant so far on a weak evidence base, there is little doubt that the scale is substantial.

Daten und Fakten zu Lebensmittelabfällen in NRW sind weder auf der aggregierten Ebene noch herunter gebrochen auf unterschiedliche Akteure, Lebensmittelgruppen, Betriebsgrößen und Wertschöpfungsstufen verfügbar.¹⁰ Weitere Erhebungen und Recherchen vor allem aber eine Systematisierung und wissenschaftlich fundierte Interpretation der Daten sind deshalb notwendig.

Auf Basis der vorläufigen Recherchen und Analysen lassen sich die folgenden vorsichtigen Erwartungen an die Projektergebnisse formulieren:

- Auf der Stufe der Verarbeitung sind abhängig von den Lebensmittelgruppen sehr unterschiedliche Abfallquoten zu erwarten.
- Die Situation innerhalb der Teilbranchen ist sehr differenziert, abhängig von der Managementorientierung und dem technologischen Stand der Unternehmen. Insgesamt herrscht aber ein eindeutiges Interesse an der Reduktion der Verluste und Abfälle. Dieses Thema ist fester Bestandteil des Qualitätsmanagements.
- Marketing-getrieben und aufgrund der Erwartungen der Kunden sind hohe Abfallmengen im Handel und bei Frischwaren zu erwarten.
- Bei Konsumenten besteht ein Widerspruch zwischen der immer noch starken Preisorientierung und der Bereitschaft, Lebensmittel wegzuerwerfen.
- Aufgrund der Austauschbarkeit von Handelsmarken und der Standardisierung von "Einheitsgeschmack" verliert der Verbraucher die Wertschätzung von Lebensmitteln und ist bereit sie schneller wegzuerwerfen.

Die finanzielle Förderung des Projektes erfolgt durch das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz (MKULNV).

Stand: 01. September 2011

¹⁰ Umweltminister Rammel, Rede zum Auftakttreffen „Handlungsstrategie für NRW – „Keine Lebensmittel in den Müll“ am 17.12.2010