

Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte

Ergebnisse 2016/2017 (Wellen 1-12) – Bayern

Präsentation beim Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

München, 27. Oktober 2017

Helmut Hübsch / Dr. Wolfgang Adlwarth, GfK SE

Methode / Hochrechnung

- Methode:** Monatliche Tagebuch-Erfassung von Lebensmittelabfällen anhand Kennziffern-System über einen Zeitraum von 14 Tagen
- Stichprobe:** Pro Monat ca. 80 repräsentativ ausgewählte Haushalte aus dem GfK-Verbraucherpanel
- Hochrechnung:** Von den ca. 80 Haushalten wird auf 6,1 Mio. Haushalte in Bayern hochgerechnet.
Haushalts-Reichweiten werden dabei ausschließlich auf den Beobachtungszeitraum von 14 Tagen bezogen, (da Reichweiten-Werte nicht kumuliert werden können).
Abfallmengen werden auf den ganzen Monat hochgerechnet, ausgehend von der Annahme, dass die Beobachtungsperiode ein repräsentativer Ausschnitt daraus ist

Tagebuch

Hinweisblatt

Hinweise zum Ausfüllen des „TAGEBUCHS zur Mengenerfassung von Lebensmittelabfällen“

- Immer wenn in Ihrem Haushalt ein Lebensmittelabfall oder ein Speiserest anfällt, d. h. entsorgt wird, möchten wir Sie bitten, dies in das Tagebuch einzutragen. Machen Sie die Angabe möglichst unmittelbar nachdem das Lebensmittel entsorgt wurde und fragen Sie auch bei anderen Haushaltsmitgliedern nach.
- Machen Sie Angaben für alle Arten und alle Formen von Lebensmittelabfällen (z. B. verpackt, unverpackt, frisch, offen, Kochabfälle, ungenießbare Lebensmittelteile).

a. Tragen Sie bitte zunächst das **Datum** ein.

b. „**Welche Lebensmittelabfälle / Speisereste sind angefallen / entsorgt worden?**“. Die Kennziffer finden Sie auf Seite 2 des separaten Kennzifferblatts.

- Fertig zubereitete oder gekochte Speisen müssen Sie nicht als Einzelkomponenten angeben. Geben Sie die Kennziffer aus dem Block „Gekochte bzw. zubereitete Speisen / Mahlzeiten“ an, die am besten passt.

c. „**Warum sind Lebensmittelabfälle angefallen / Speisereste entsorgt worden?**“. Die Kennziffer finden Sie auf Seite 3 des separaten Kennzifferblatts.

- Bitte geben Sie zunächst den Hauptgrund an.
- Falls es einen zweiten Grund gab, warum der Lebensmittelabfall anfiel, tragen Sie diesen auch ein.
- Ein Beispiel: Sollten Sie etwa einen halben Becher Sahne entsorgen, da sie schlecht geworden ist, können Sie als Hauptgrund „verdorben, schlecht geworden“ (Kennziffer 20) angeben. Sollte die halbe Sahne deswegen schlecht geworden sein, da sie nicht die gesamte Packung gebraucht haben, geben sie als zweiten Grund „Packung zu groß, nicht die gesamte Menge wird benötigt“ (Kennziffer 01) an.

d. „**In welchem Zustand wurden Lebensmittel / Speisereste entsorgt?**“. Die Kennziffer finden Sie auf Seite 3 des separaten Kennzifferblatts.

e. „**Wohin wurden Lebensmittel / Speisereste entsorgt?**“. Die Kennziffer finden Sie auf Seite 3 des separaten Kennzifferblatts.

f. „**Wie viel wurde entsorgt?**“ an. Bitte wählen Sie die am besten passende Einheit (Gramm, Liter, Stück) aus.

Wegwerfvorfälle

TAGEBUCH

xx.xx. bis xx.xx.2016

- für alle in Ihrem Haushalt angefallenen Lebensmittelabfälle und Speisereste, die entsorgt wurden
- für alle Formen von Lebensmittelabfällen (z. B. verpackt, unverpackt, frisch, offen, Speisereste, Kochabfälle, ungenießbare Lebensmittelteile)
- unabhängig davon, wer in Ihrem Haushalt das Lebensmittel entsorgt hat

Bitte beantworten Sie die folgenden Fragen jedes Mal, wenn in Ihrem Haushalt in der Zeit vom **xx.xx. bis xx.xx.2016** ein Lebensmittelabfall oder Speiserest angefallen ist.

a. Datum <small>(bitte eintragen: Tag / Monat)</small>	b. Welche Lebensmittelabfälle / Speisereste sind angefallen / entsorgt worden? <small>(bitte Kennziffer von Liste A auf Seite 2 des Kennzifferblatts eintragen)</small>	c. Warum sind Lebensmittelabfälle angefallen / Speisereste entsorgt worden? <small>(bitte Kennziffern von Liste B auf Seite 3 des Kennzifferblatts eintragen)</small>	d. In welchem Zustand wurden Lebensmittel / Speisereste entsorgt? <small>(bitte Kennziffer von Liste C auf Seite 3 des Kennzifferblatts eintragen)</small>	e. Wohin wurden Lebensmittel / Speisereste entsorgt? <small>(bitte Kennziffer von Liste D auf Seite 3 des Kennzifferblatts eintragen)</small>	f. Wie viel wurde entsorgt? <small>(sehen Sie sich zur Beantwortung dieser Frage das Hinweisblatt und die Beispiele für Gewichtangaben (Referenzgrößen) auf Seite 4 des Kennzifferblatts genau an)</small>			
					Einheit			
					Gramm	Liter	Stück	
_ / _								
					<small>Anzahl / Menge</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_ / _								
					<small>Anzahl / Menge</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_ / _								
					<small>Anzahl / Menge</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_ / _								
					<small>Anzahl / Menge</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_ / _								
					<small>Anzahl / Menge</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_ / _								
					<small>Anzahl / Menge</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Tagebuch

Kenn-
Ziffern

Liste A		
Kennziffern Was: „Welche Lebensmittelabfälle / Speisereste sind angefallen / entsorgt worden?“ (Frage b.)		
frisches Obst: 001 = Ananas 002 = Apfel 003 = Aprikosen 004 = Avocado 005 = Bananen 006 = Birnen 007 = Erdbeeren 008 = Himbeeren 009 = sonstige Beeren 010 = Kirschen 011 = Kiwi 012 = Mandarinen, Clementinen 013 = Mangos 014 = Nektarinen 015 = Orangen 016 = Pfirsiche 017 = Pflaumen, Zwetschgen 018 = Wassermelonen 019 = sonstige Melonen 020 = Weintrauben 021 = Zitronen, Limetten 022 = sonstiges frisches Obst frisches Gemüse / Kartoffeln / Pilze: 030 = Auberginen	Fleisch, Wurst, Fisch, Eier: 070 = Wurst 071 = Fleisch / Geflügel 072 = Fisch 073 = Eier Wurst, Fleisch, Fisch in Konserven u. ä. 080 = Wurst 081 = Fleisch / Geflügel 082 = Fisch Milchprodukte: 090 = Milch 091 = Butter 092 = Käse 093 = sonst. Milchprodukte (z. B. Joghurt, Quark, ...) Brot und Backwaren: 100 = Brot, Baguette (nicht belegt) usw. 101 = Brötchen, Brezel usw. 102 = Backwaren / Kuchen 103 = Belegte Brote / Brotschnitten 104 = sonstige Backwaren	Gekochte bzw. zubereitete Speisen / Mahlzeiten: 130 = Fertig zubereitete Suppen / Vorspeisen 131 = Fleischgerichte / Fischgerichte 132 = Beilagen (z. B. Gemüse, Kartoffeln, Nudeln) 133 = Nudel- / Reisgerichte u. ä. 134 = sonstige Hauptgerichte 135 = gekochte Saucen / Pasten 136 = Nachspeisen 137 = zubereiteter Salat (Gemüse, Obst) 138 = zubereitetes Müsli / Cornflakes u. ä. 139 = sonstige zubereitete Speisen Sonstiges (nicht selbst zubereitet): 140 = Getreideprodukte (z. B. Nudeln, Reis) 141 = Speisefette / -öle 142 = Essig 143 = Mehl / Zucker / Salz 144 = Gewürze 145 = Ketchup / Mayo / Senf u. ä. 146 = Dips / Saucen 147 = Süßigkeiten (z. B. Schokolade, Zuckerwaren, Fruchtgummi)

Gewichts-
angaben

Zu Ihrer Unterstützung bei [Frage f](#) geben wir Ihnen im Folgenden einige **Referenzwerte bzw. Beispiele für Gewichtsangaben** an.

frisches Obst:

- Ananas: ca. 1200 Gramm
- Apfel (mittelgroß): ca. 125 Gramm
- Avocado: ca. 250 Gramm
- Banane (groß): ca. 200 Gramm
- Kiwi: ca. 75 Gramm
- Orange (mittelgroß): ca. 250 Gramm
- Pfirsich: ca. 125 Gramm
- Wassermelone: ca. 1250 Gramm
- Zitrone: ca. 60 Gramm

Schalen / Reste von Obst:

- Apfel (Kernhaus, **Grieß**, Butzen): ca. 10 Gramm
- Apfel (Schalen): ca. 5 Gramm
- Avocado (ungenießbarer Teil): ca. 80 Gramm
- Bananen (Schale): ca. 60 Gramm
- Orange (Schale): ca. 55 Gramm
- Pfirsich Kern: ca. 15 Gramm
- Ananas (ungenießbarer Teil): ca. 600 Gramm
- Zitrone (ungenießbarer Teil): ca. 15 Gramm

frisches Gemüse:

- Aubergine: ca. 350 Gramm
- Blumenkohl: ca. 1200 Gramm
- Cocktail-/Kirschtomate: ca. 20 Gramm
- Fleischtomate: ca. 200 Gramm
- Karotte: ca. 100 Gramm
- Kartoffel (mittelgroß): ca. 100 Gramm
- Kopfsalat: ca. 250 Gramm
- Kürbis: ca. 1000 Gramm
- Paprika: ca. 200 Gramm

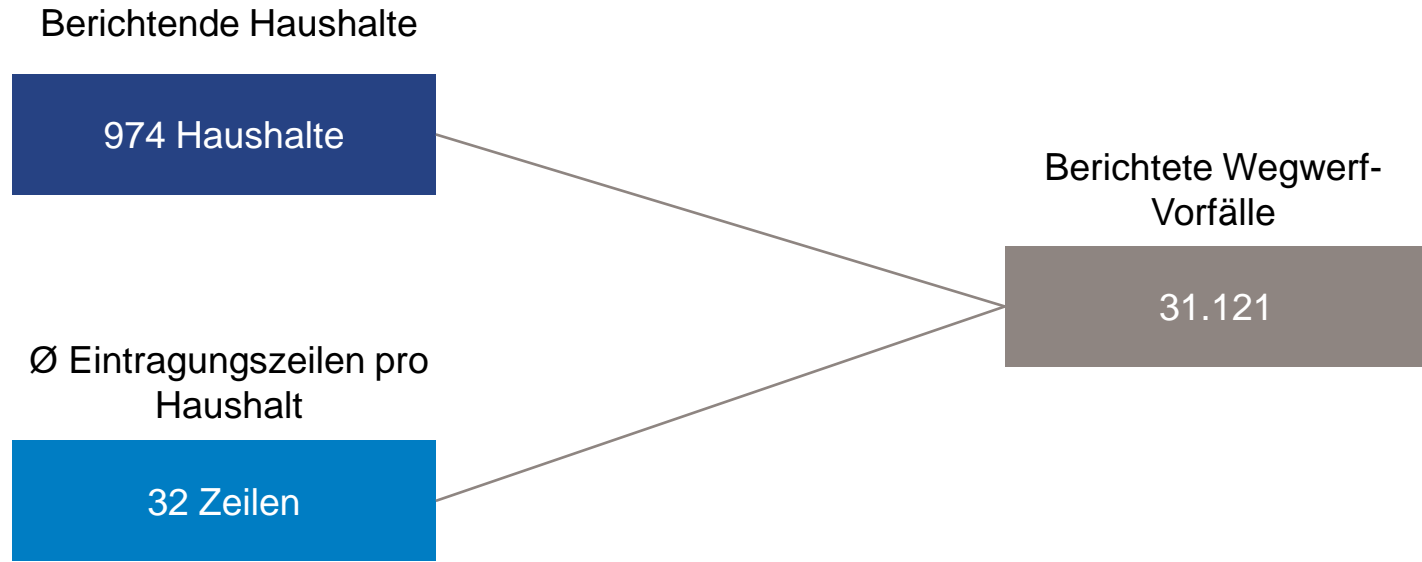
Schalen / Reste von Gemüse:

- Blumenkohl (ungenießbarer Teil): ca. 300 Gramm
- Cocktail-/Kirschtomaten (Strunk): ca. 2 Gramm
- Kartoffel (Schalen): ca. 20 Gramm
- Karotte (ungenießbarer Teil): ca. 20 Gramm
- Kopfsalat (ungenießbarer Teil): ca. 80 Gramm
- Paprika (ungenießbarer Teil): ca. 55 Gramm
- Salatgurke (Schalen): ca. 100 Gramm
- Tomate (normal; ungenießbarer Teil) : ca. 10 Gramm

Pro Haushalt werden im 14-Tageszeitraum ca. 32 Wegwerf-Vorfälle protokolliert



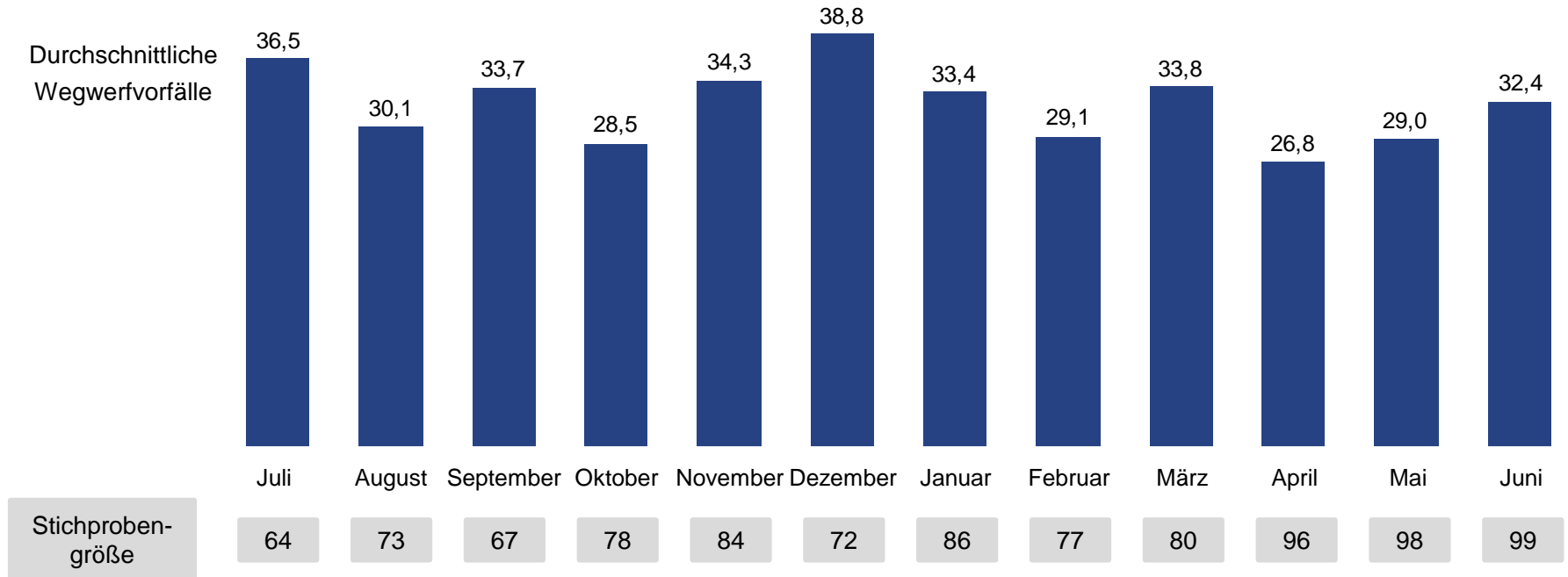
Keyfacts Tagebuchstudie Bayern gesamt



Wegwerfvorfälle pro Haushalt über die Monate relativ konstant – leichter Anstieg im Juli und Dezember



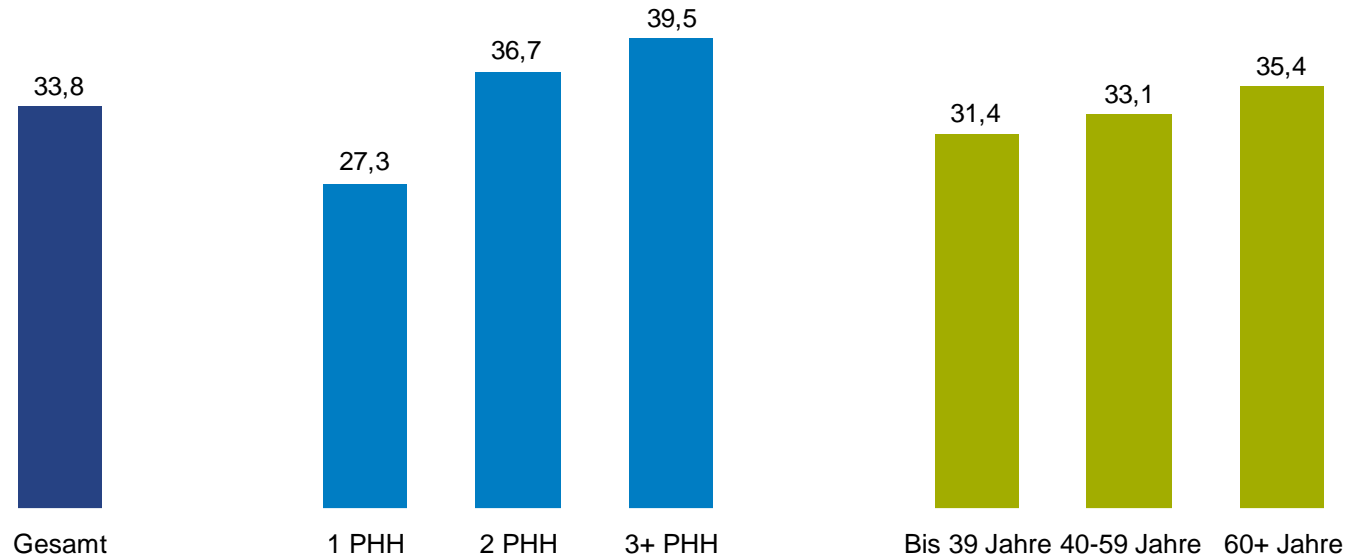
Durchschnittliche Fallzahlen (Wegwerfvorfälle) pro Haushalt nach Monaten



Die Anzahl berichteter Wegwerfvorfälle steigt mit der Haushaltsgröße - Ältere Haushalte berichten etwas mehr Wegwerf-Vorfälle



Durchschnittliche Fallzahlen (Wegwerfvorfälle) pro Haushalt* nach HH-Größe und Alter



*Bezogen auf wegwerfende Haushalte, Juli 2016 - Jun 2017

Wegwerf-Reichweite und Abfallmengen

Differenzierung nach prinzipiell verwertbarem bzw. nicht verwertbarem Lebensmittel-Abfall

Nicht verwertbare = nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Lebensmittelteile



Leider bleibt manches einfach übrig (vermeidbar)



...auch nicht mehr ansehnliches

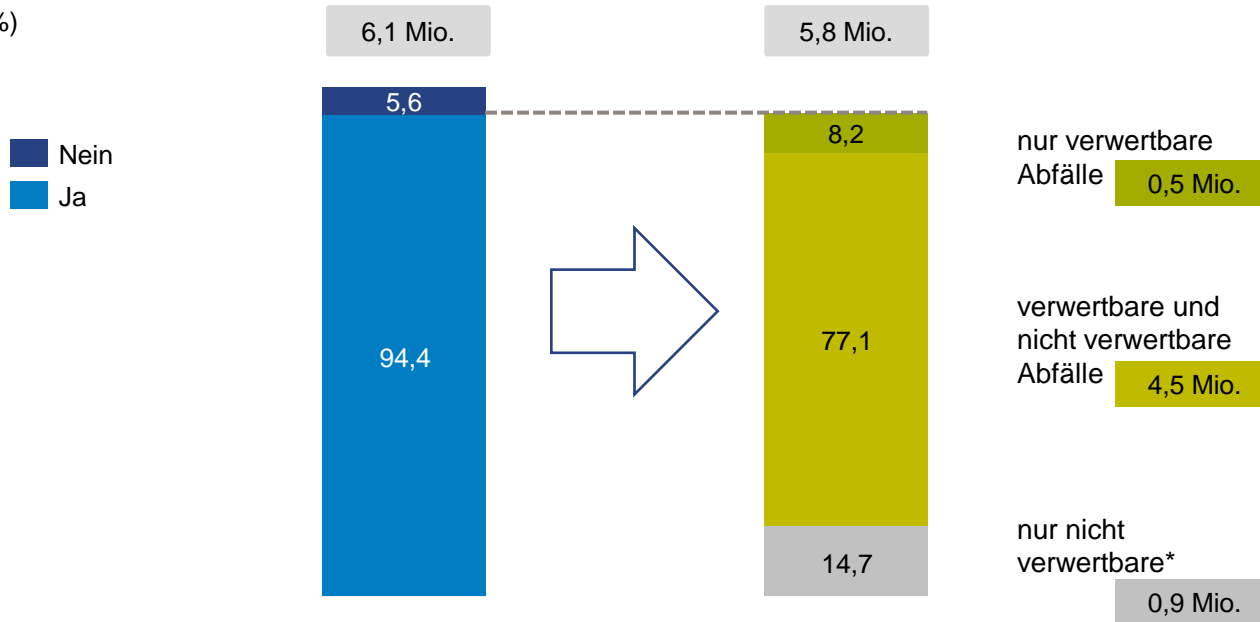


In 94% der bayerischen Haushalte fielen Lebensmittelabfälle an, 85,3% entsorgen auch eigentlich Verwertbares



Haushalts-Reichweiten für Lebensmittelabfall-Arten

im Haushalt fielen LM-Abfälle an (in %)

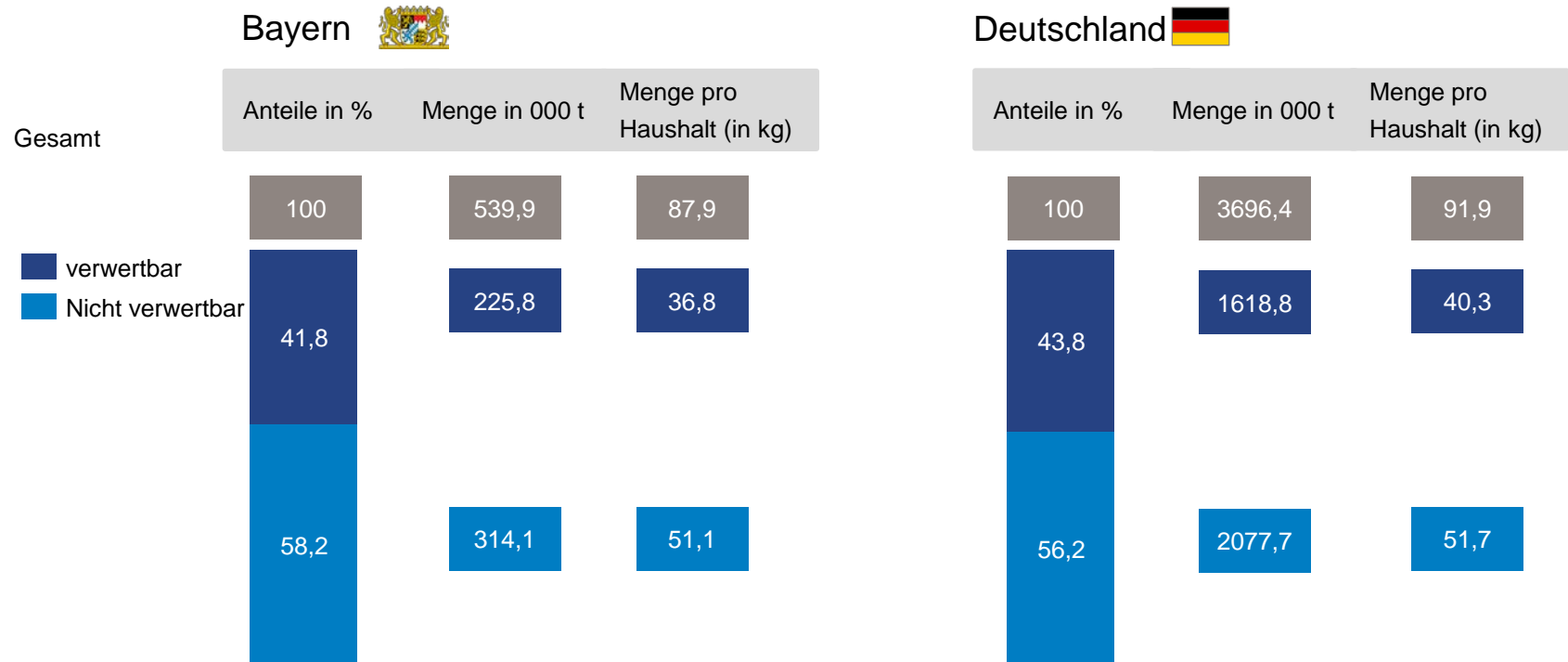


*nicht verwertbare / ungenießbare Lebensmittelabfälle / Speisereste = Kaffeesatz, Knochen / Gräten / Fettrand / Haut usw., Obst-, Gemüseschalen / Kerne usw., Juli 2016 - Jun 2017

Ca. 540 000 t Lebensmittel-Abfälle in Bayern entsprechen ca. 88 kg pro Haushalt. Etwa 42% prinzipiell vermeidbar



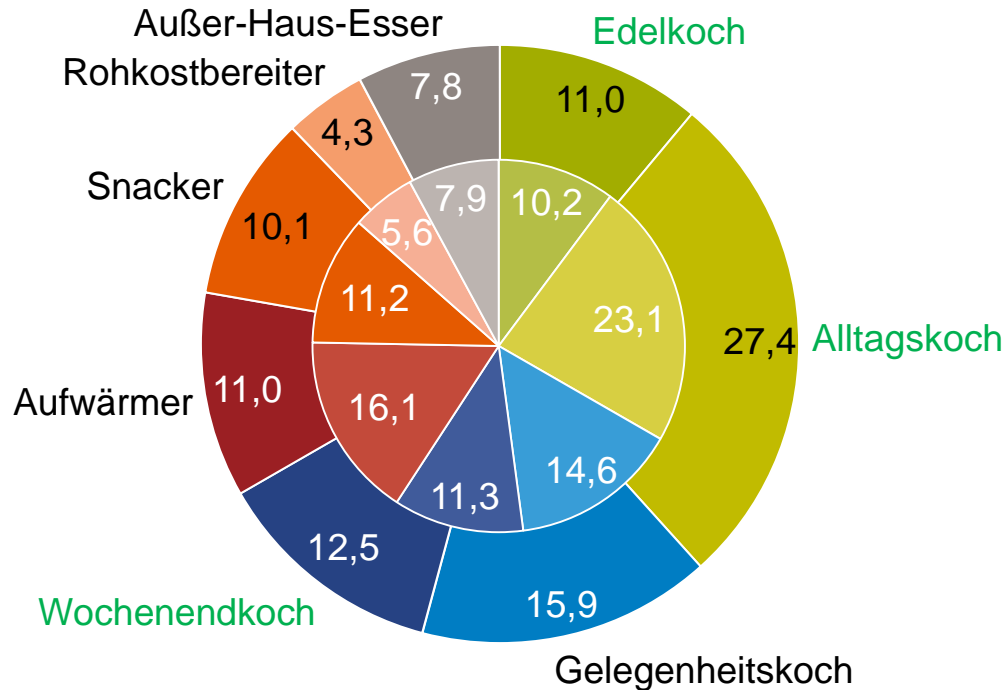
Menge an Lebensmittelabfällen – nach verwertbar und nicht verwertbar*



*nicht verwertbare / ungenießbare Lebensmittelabfälle / Speisereste = Kaffeesatz, Knochen / Gräten / Fettrand / Haut usw., Obst-, Gemüseschalen / Kerne usw., Juli 2016 - Jun 2017

Viel höherer Anteil kochintensiver Haushalte in Bayern

Kochtypenanteile in BRD und Bayern [Angaben in %]



Bayern ist gemessen am Haushaltsanteil unterproportional am Lebensmittel-Abfall beteiligt – geringer noch bei eigentlich Verwertbarem



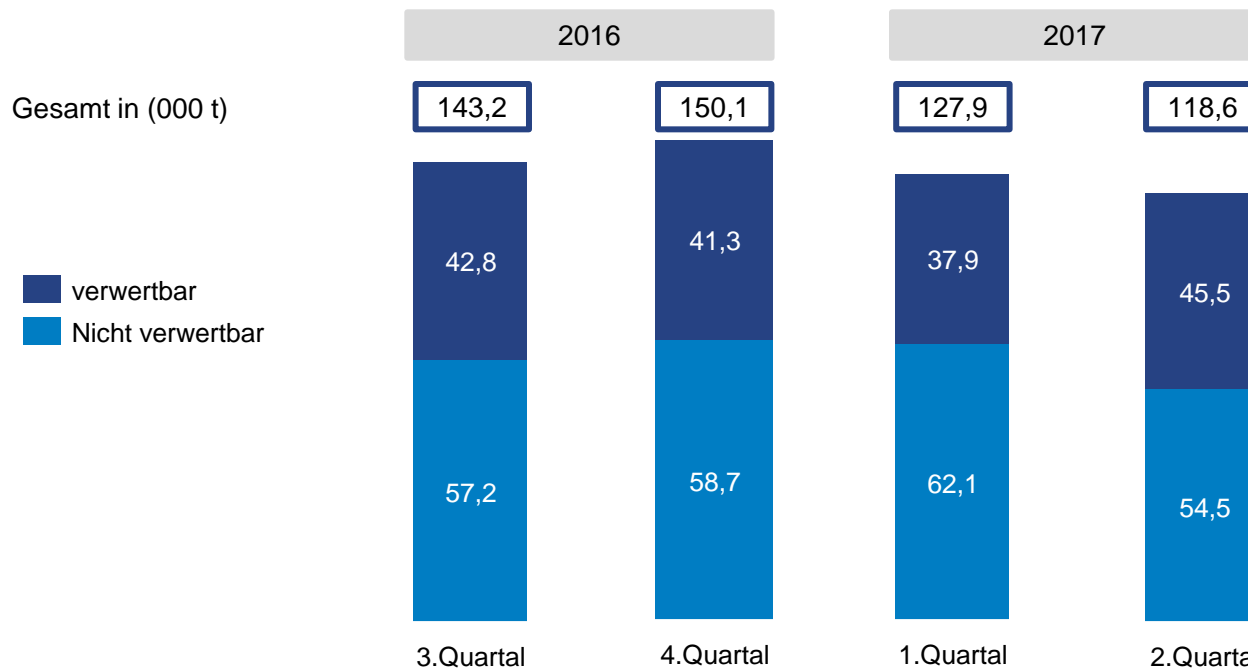
Wegwerfindex verwertbarer/nicht verwertbarer LM-Abfälle nach Regionen

	Nord	NRW	Mitte	Baden-Württemberg	Bayern	Ost
Anteil Menge Gesamt	15,5%	20,9%	13,1%	13,9%	14,6%	22,0%
Anteil Menge prinzipiell verwertbar	16,5%	21,5%	12,9%	14,6%	13,9%	20,6%
Anteil HH Gesamt	16,4%	21,5%	13,3%	12,6%	15,3%	21,0%
Index Gesamt	94,5	97,2	98,5	110,3	95,4	104,8
Index prinzipiell verwertbar	100,6	100,0	97,0	115,9	90,8	98,1



Höchste Abfallmengen 4.Quartal 2016

Menge an Lebensmittelabfällen (in %) – nach verwertbar und nicht verwertbar*











*nicht verwertbare / ungenießbare Lebensmittelabfälle / Speisereste = Kaffeesatz, Knochen / Gräten / Fettrand / Haut usw., Obst-, Gemüseschalen / Kerne usw., Juli 2016 - Jun 2017

Validierung des Mengengerüstes

Wie hoch ist die Abdeckung/Coverage der tatsächlich angefallenen Abfallmengen durch die Tagebuch-Erhebung ?

Validierung der Daten: Die ermittelten Abfallmengen entsprechen knapp 85% der erwartbaren Abfallmenge der eingekauften Ware

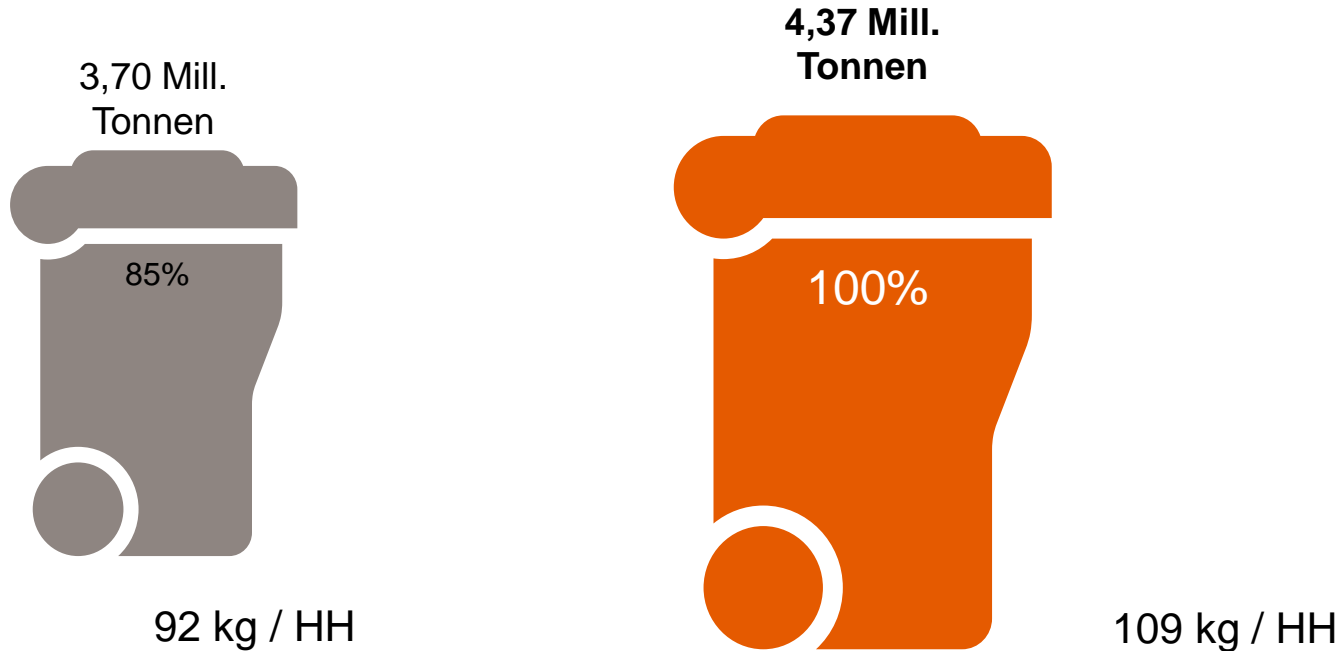


	GfK Haushaltspanel Einkaufsmenge tsd. to.	GfK Tagebuch Entsorgung* in tsd. to.	Coverage
Eier 	524	449	86%
Bananen 	671	548	83%
Pfirsiche/Nektarinen 	209	172	81%
Tomaten/Gurken/Paprika 	677	585	86%
Salatgemüse 	262	145	55%
Kohlgemüse 	185	171	92%
Kartoffeln 	1.368	1.242	91%
Kaffee 	599	503	84%
Gesamt	5.118	4.324	85%

Quelle: GfK 2017 * Errechnet aus Mengenangaben ungenießbare Teile (Schalen etc.) und ganz entsorgter Produkte (Mengentransfer → Stück)

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

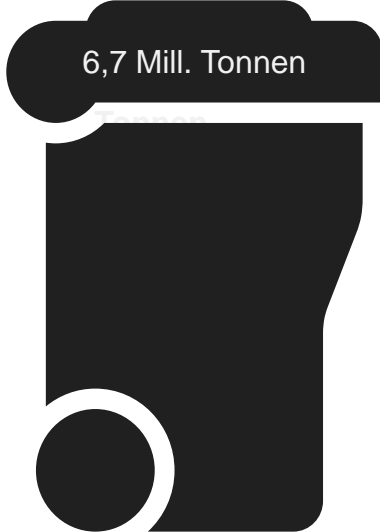
Deutschland gesamt: Bei einer Coverage von 85% ergibt sich eine tatsächliche Menge von ca. 4,4 Millionen Tonnen p.a.



Die Universität Stuttgart kam mit Ihren "Erhebungen" auf andere Werte, allerdings waren damals die Rahmenbedingungen etwas anders



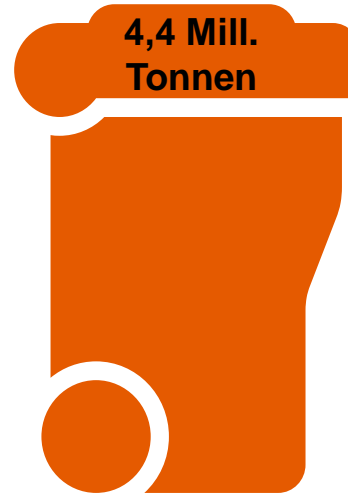
Universität Stuttgart:
2011/2012



166 kg / HH
455gr pro Tag

GfK

Tagebuch-Erhebung



109 kg / HH
300gr pro Tag

- seit 2011 sind die Ausgaben der privaten Haushalte in der Gastronomie um 14% (9,4 Mrd. Euro) gestiegen
- wir haben seit 2012 rund 3% mehr Haushalte, allerdings gab es nur einen Anstieg (+4%) bei den 1+2-Pers.HH, die werfen weniger weg
- im Vergleich zu 2012 ging die Einkaufsmenge (im GfK-Haushalts-panel), von Lebensmitteln (inkl. Getränken) um 1,3 Millionen Tonnen zurück
- seit 2012 gibt es "zu schade für die Tonne" - Aktivitäten

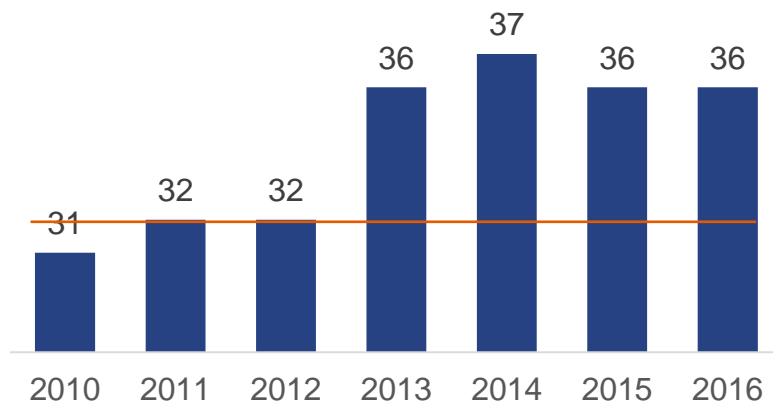
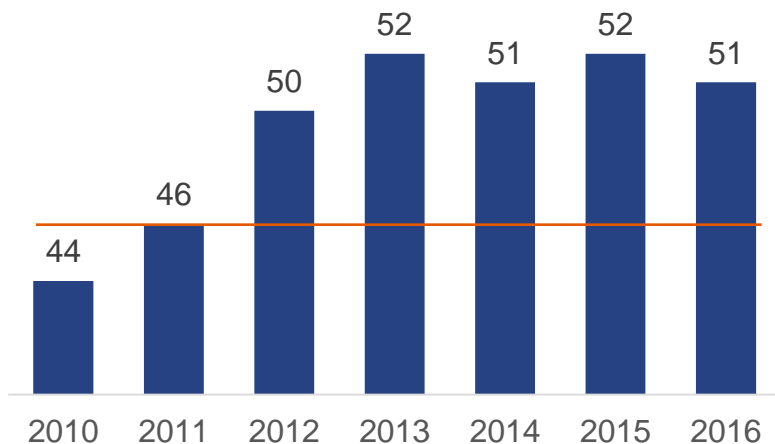
Das Bewusstsein zu Lebensmittelabfällen und Haltbarkeit ändert sich 2012/2013



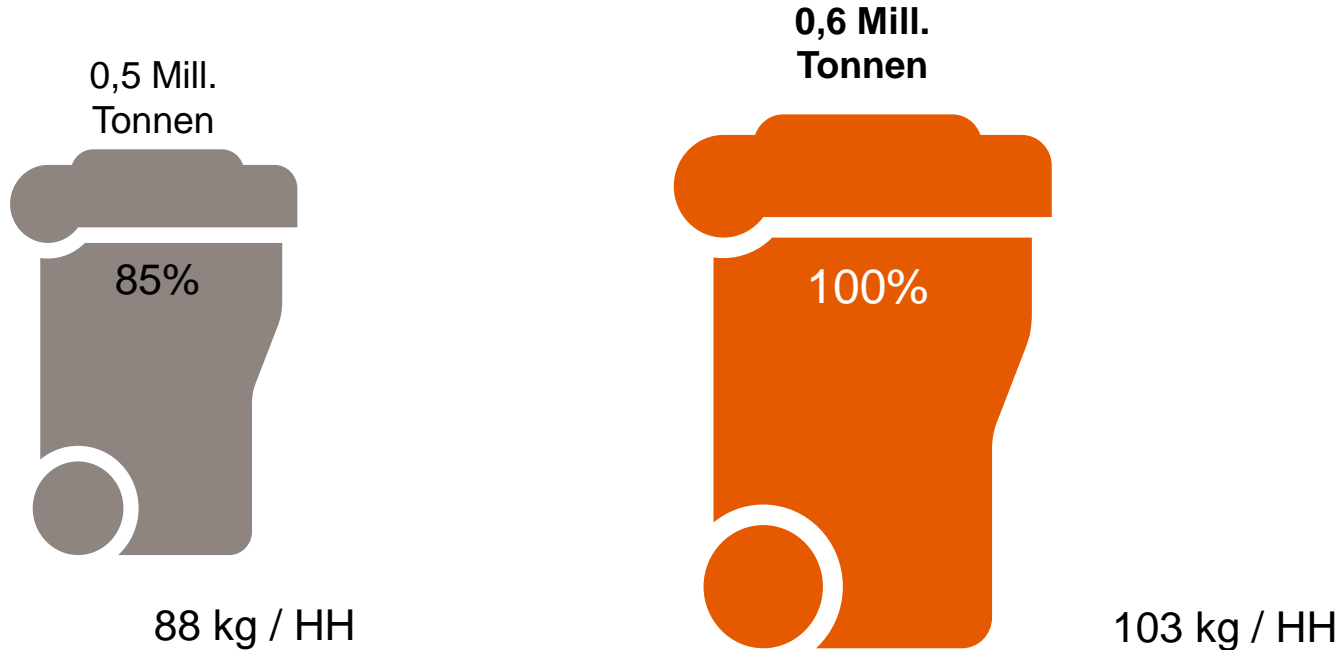
Anteil aller zustimmenden Haushalte (in %)

„Ich kaufe bewusst weniger Lebensmittel auf Vorrat ein, damit ich nicht mehr so viel wegwerfen muss.“

„Beim Kauf von Lebensmitteln schaue ich oft gezielt nach Produkten, die wegen abgelaufenem Haltbarkeitsdatum preisreduziert sind.“



Für Bayern ergibt sich coveragekorrigiert eine Lebensmittelabfall-Menge von ca. 0,6 Millionen t p.a. bzw. von 103 kg pro Haushalt

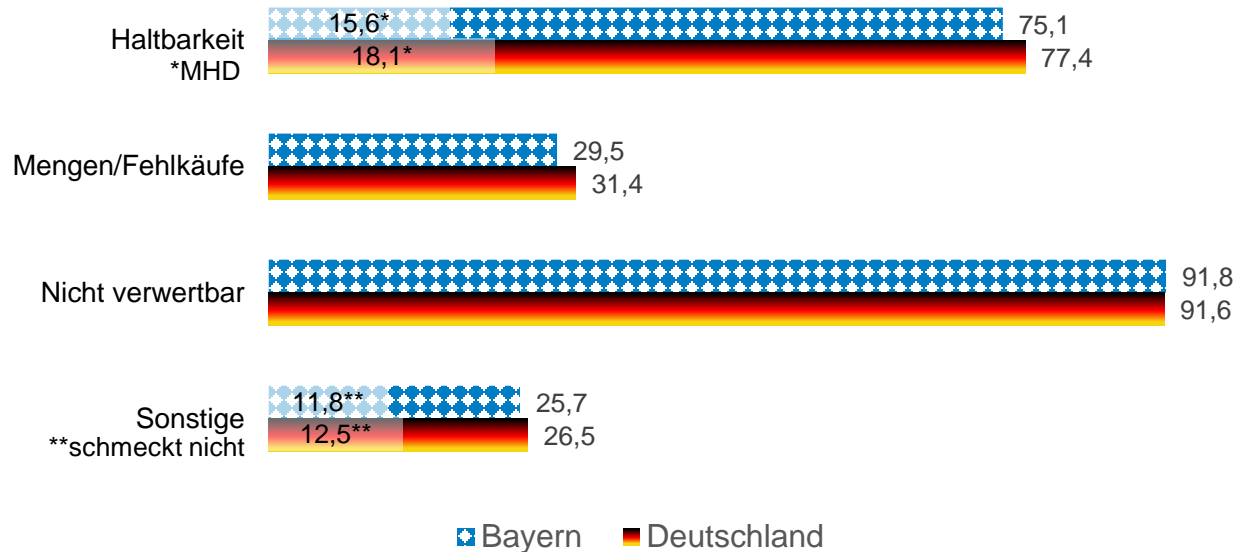


Wegwerf-Gründe

Neben Wegwerfen nicht verwertbarer Abfälle kommen bei den meisten Haushalten Haltbarkeitsthemen als Wegwerfgrund vor



Reichweite für Wegwerfgründe (in %)



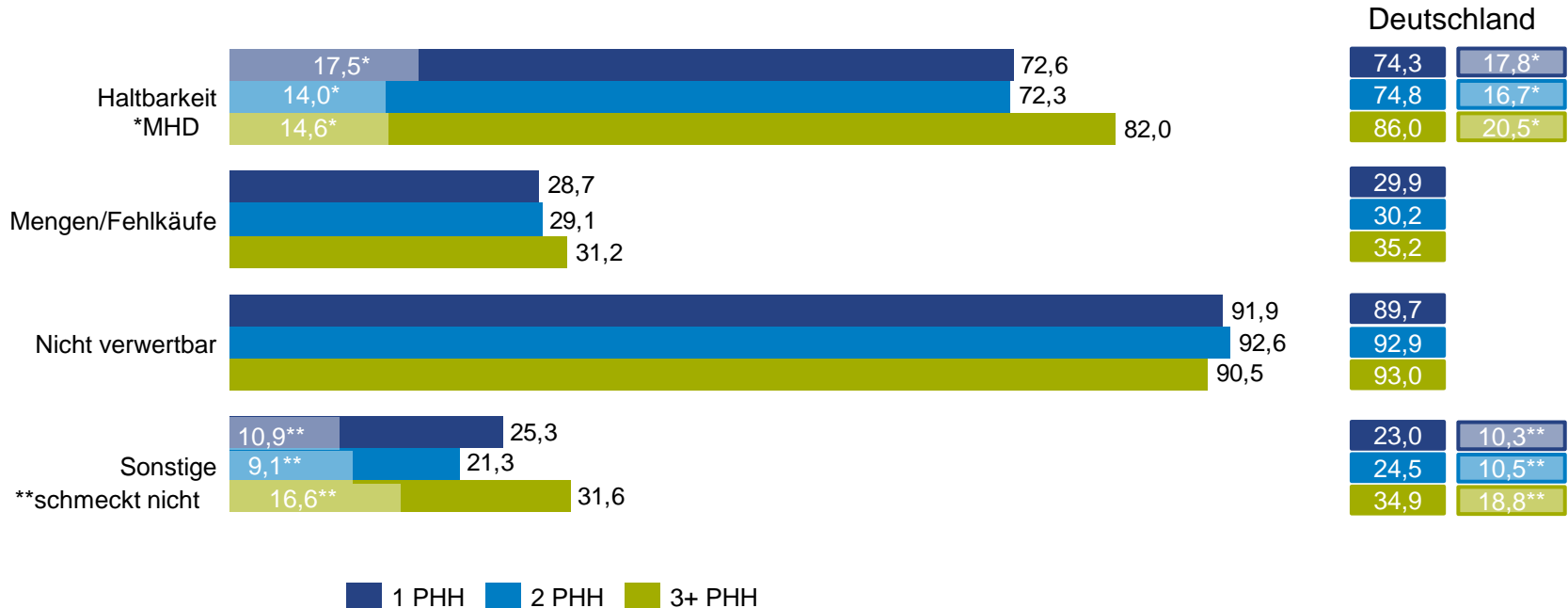
Basis: alle HH mit LM-Abfällen (Bayern =5,8 Mio.; Deutschland =38,2 Mio.), Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017



Die Zahl der Wegwerf-Gründe steigt mit der Haushaltsgröße

Reichweite für Wegwerfgründe nach Haushaltsgröße (in %)



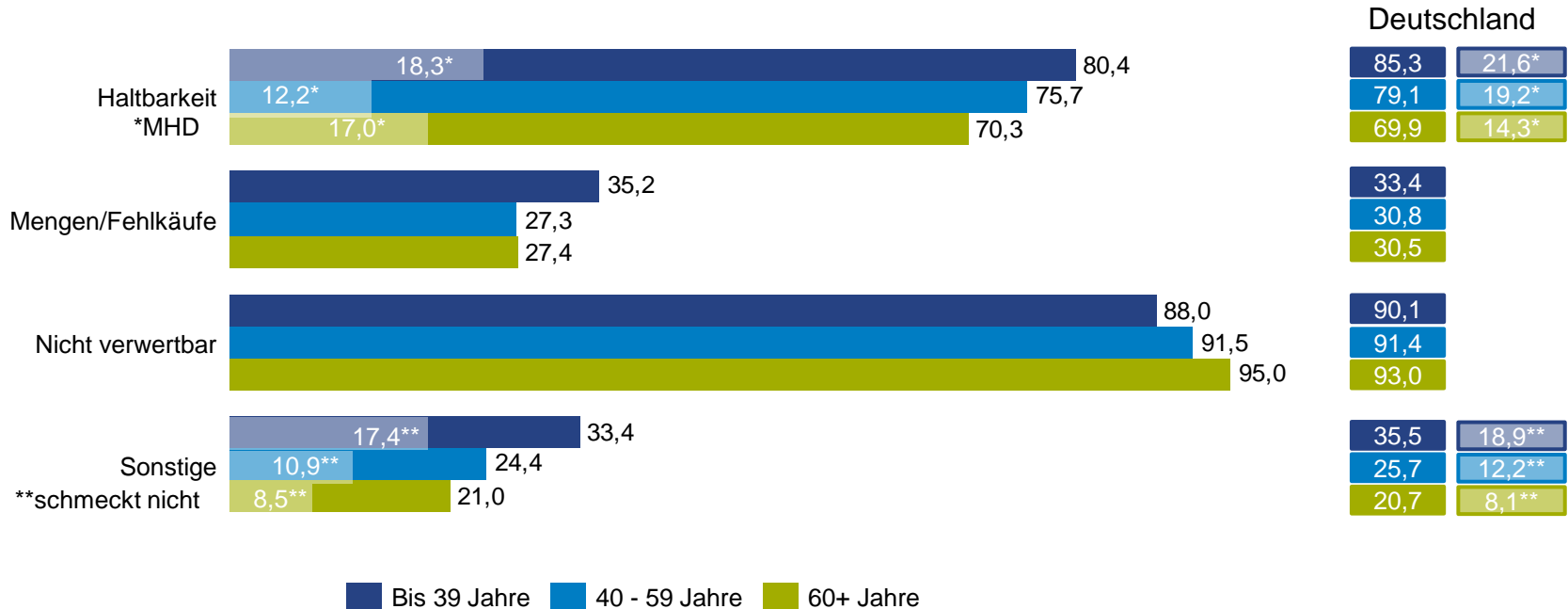
Basis: alle HH mit LM-Abfällen (Bayern =5,8 Mio.; Deutschland =38,2 Mio.), Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017



... und sinkt mit dem Alter

Reichweite für Wegwerfgründe nach Alter (in %)



Basis: alle HH mit LM-Abfällen (Bayern =5,8 Mio.; Deutschland =38,2 Mio.), Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

Mehr als die Hälfte eigentlich verwertbarer Abfälle entsteht durch Probleme mit der Haltbarkeit



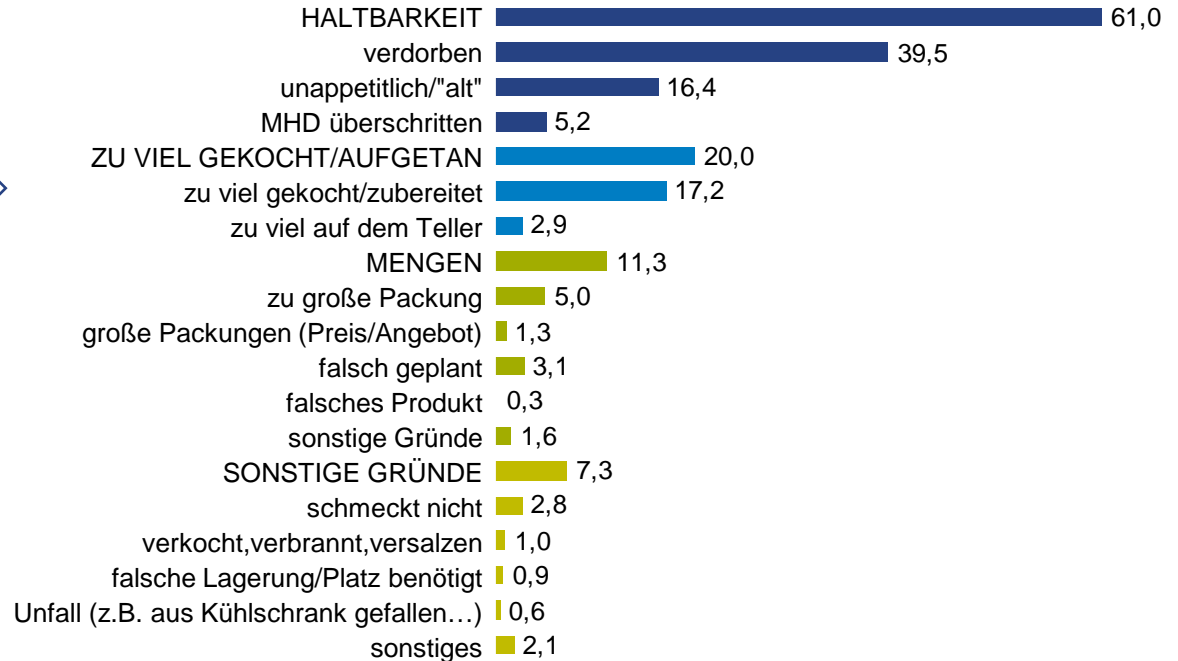
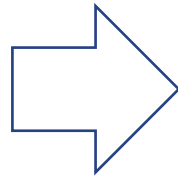
Mengenanteile der Wegwerf-Gründe für prinzipiell verwertbare Lebensmittel (Jul.-Jun. in %)

Mengenanteil

Bayern
an BRD in %

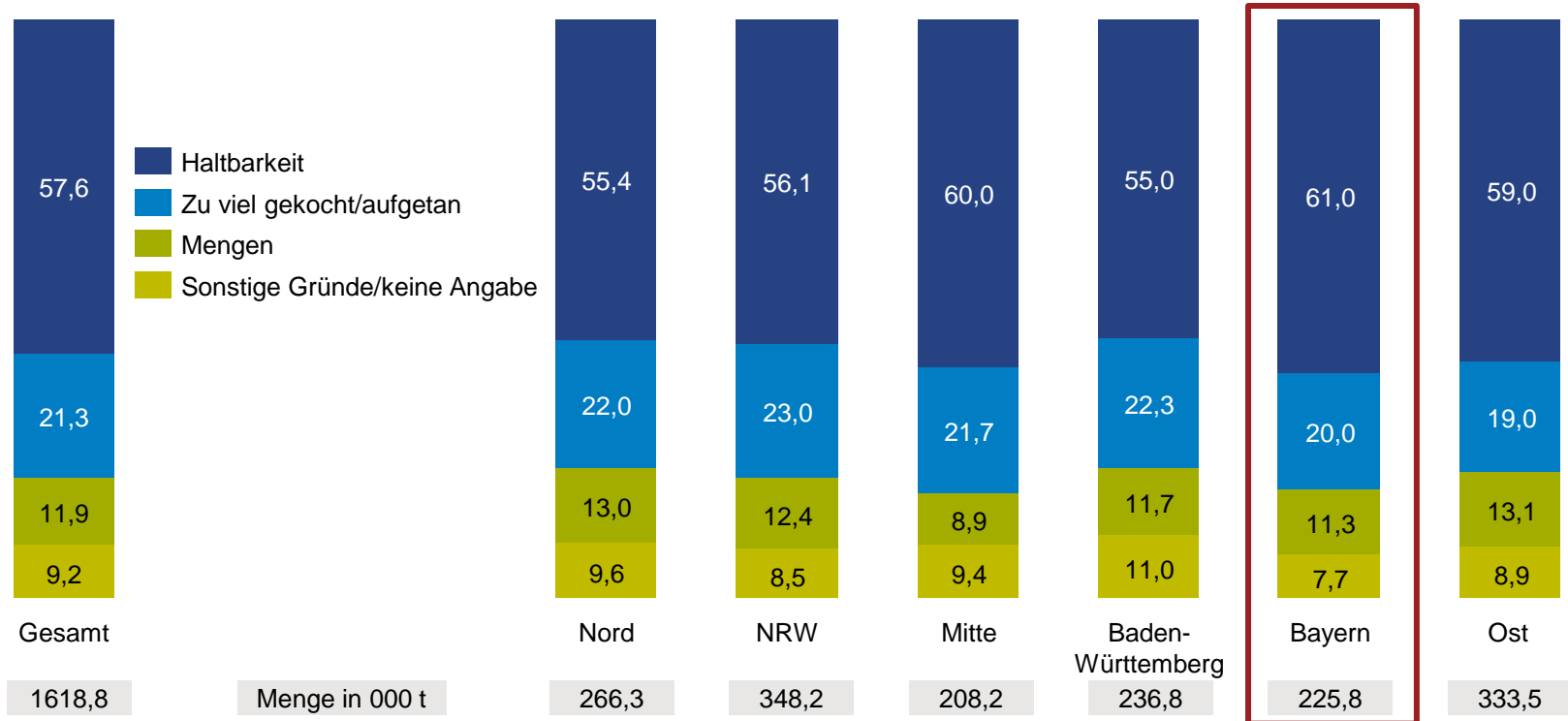


Mengen
Bayern



Haltbarkeitsthemen in Bayern als Wegwerfgrund überproportional ausgeprägt

Wegwerfgründe für verwertbare Lebensmittel (Mengen in %) nach Regionen

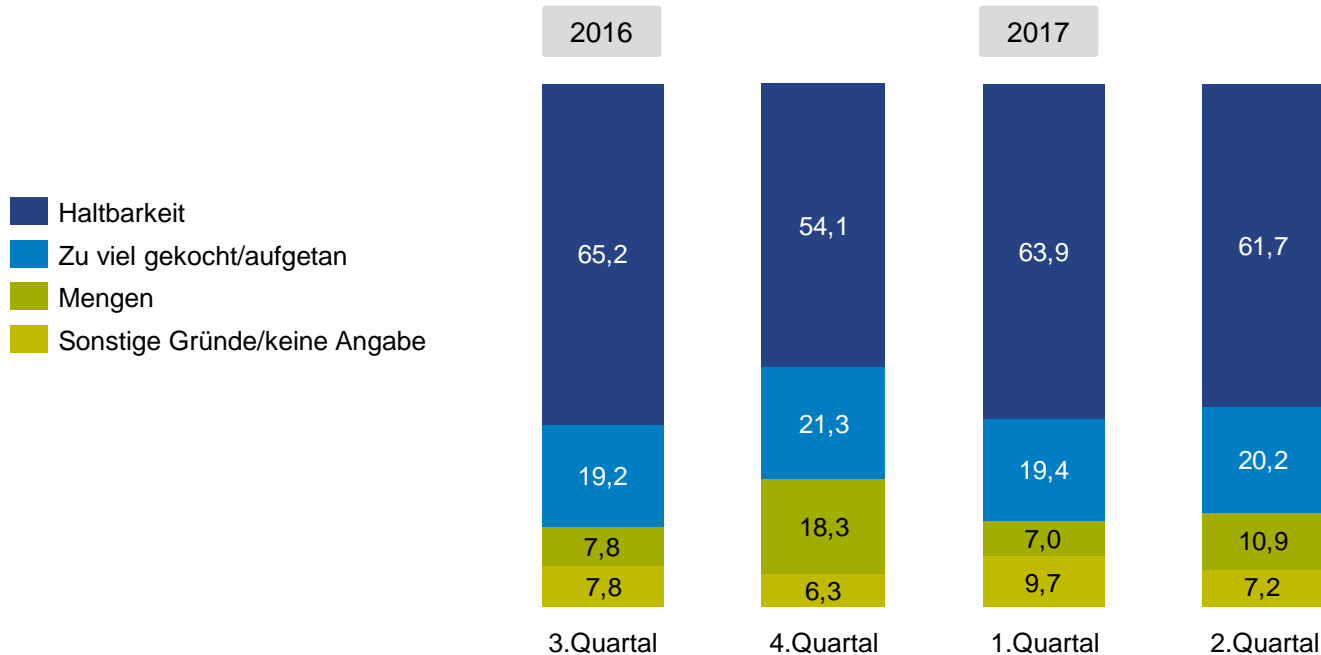


Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

Mehr als die Hälfte eigentlich verwertbarer Abfälle entsteht durch Probleme mit der Haltbarkeit



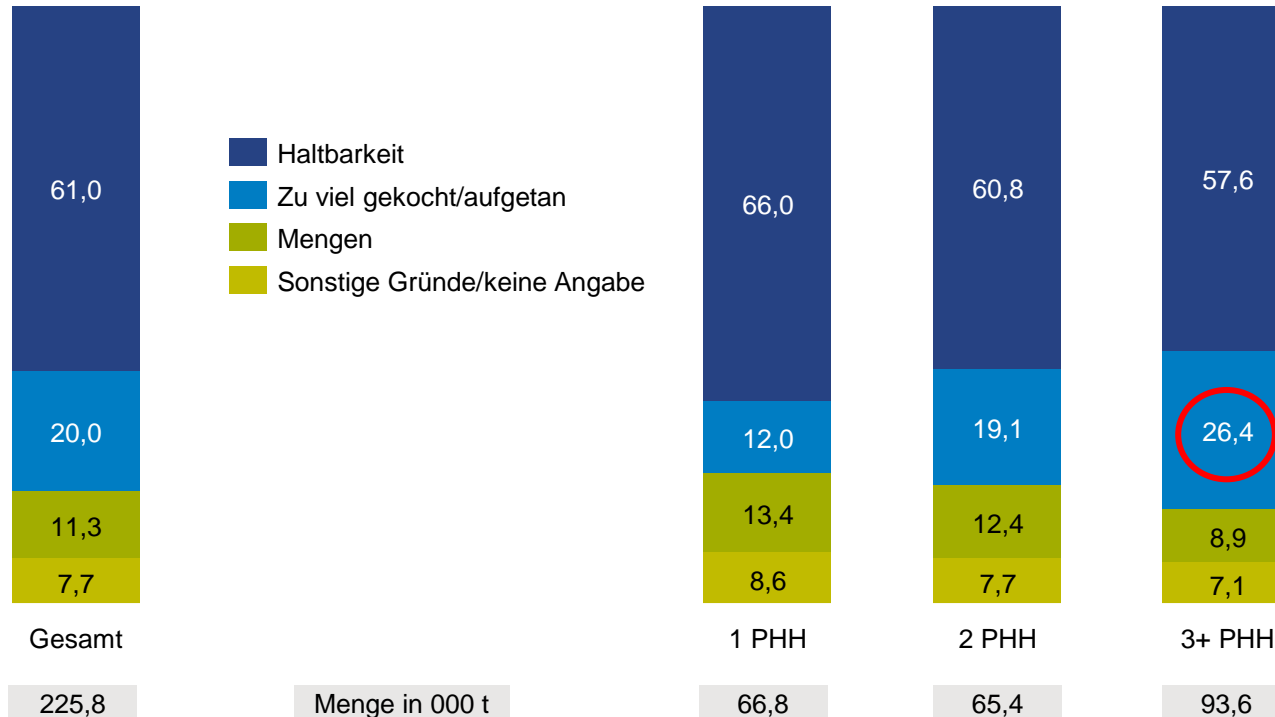
Mengenanteile der Wegwerf-Gründe für prinzipiell verwertbare Lebensmittel (in %)





In größeren Haushalten wird öfter zuviel Gekochtes entsorgt

Wegwerfgründe für verwertbare Lebensmittel (Mengen in %) nach HH-Größe



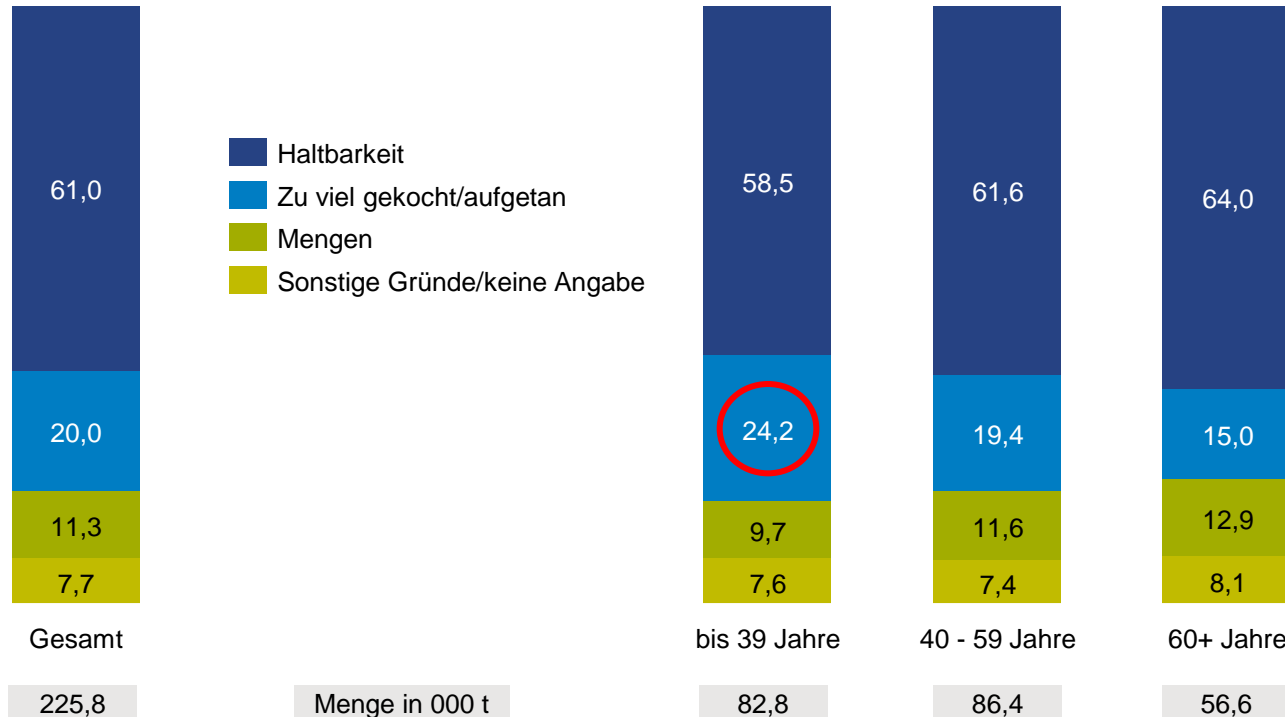
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017



Jüngere Personen entsorgen öfter zuviel Gekochtes

Wegwerfgründe für verwertbare Lebensmittel (Mengen in %) nach Alter

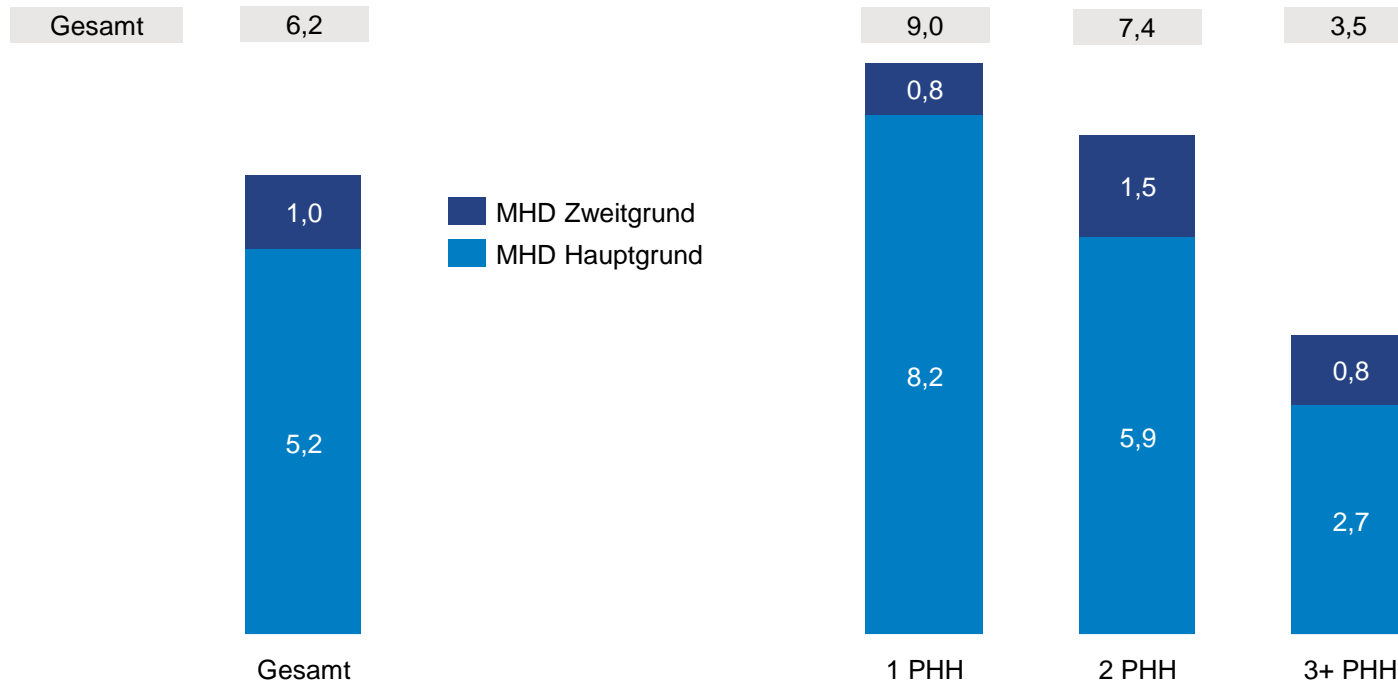


Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

Das MHD ist nur bei ca. 6% der eigentlich verwertbaren Abfälle der Entsorgungsgrund – höchster Anteil bei kleinen Haushalten



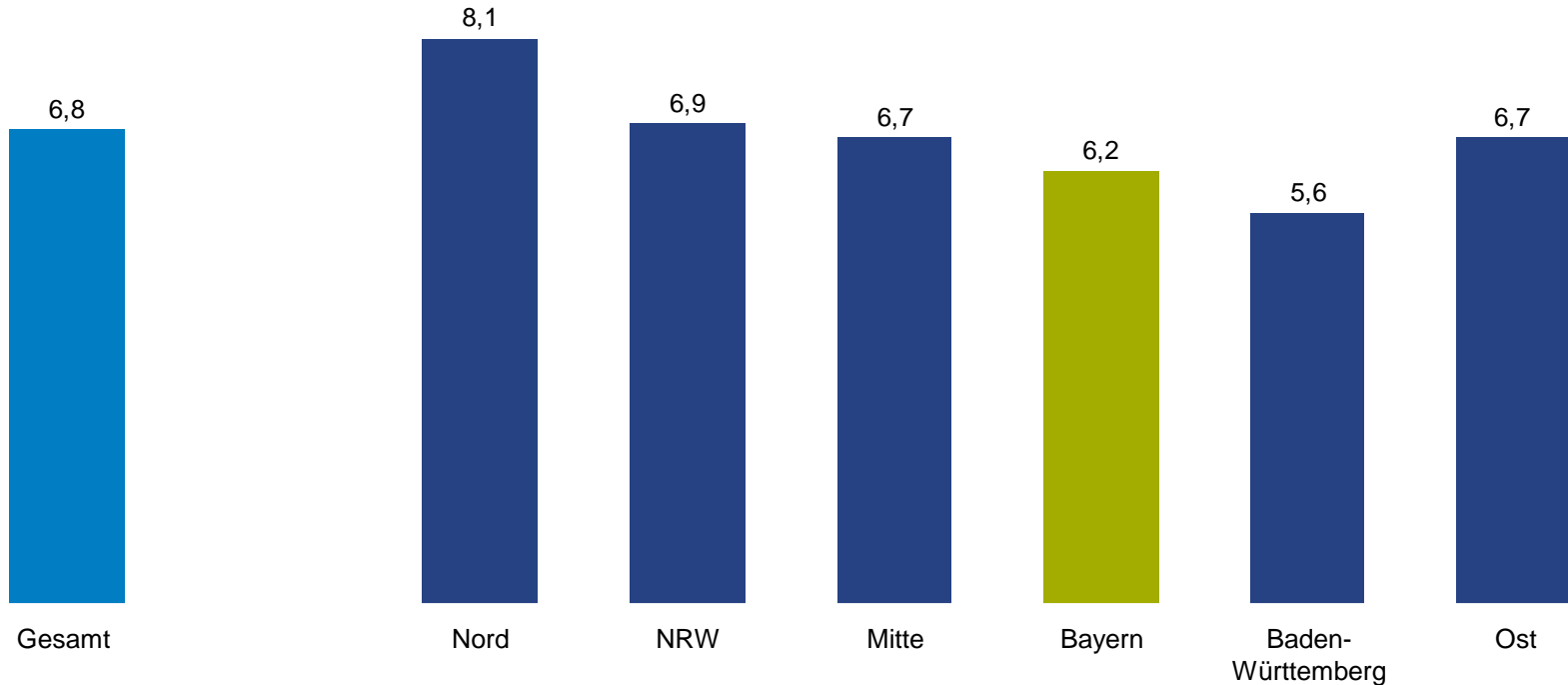
Wegwerfgrund: Mindesthaltbarkeitsdatum nach HH-Größe (Menge in %)



In Bayern werden Lebensmittel nach Baden-Württemberg anteilig am seltensten aufgrund abgelaufenen MHD's entsorgt – höchster Wert im Norden



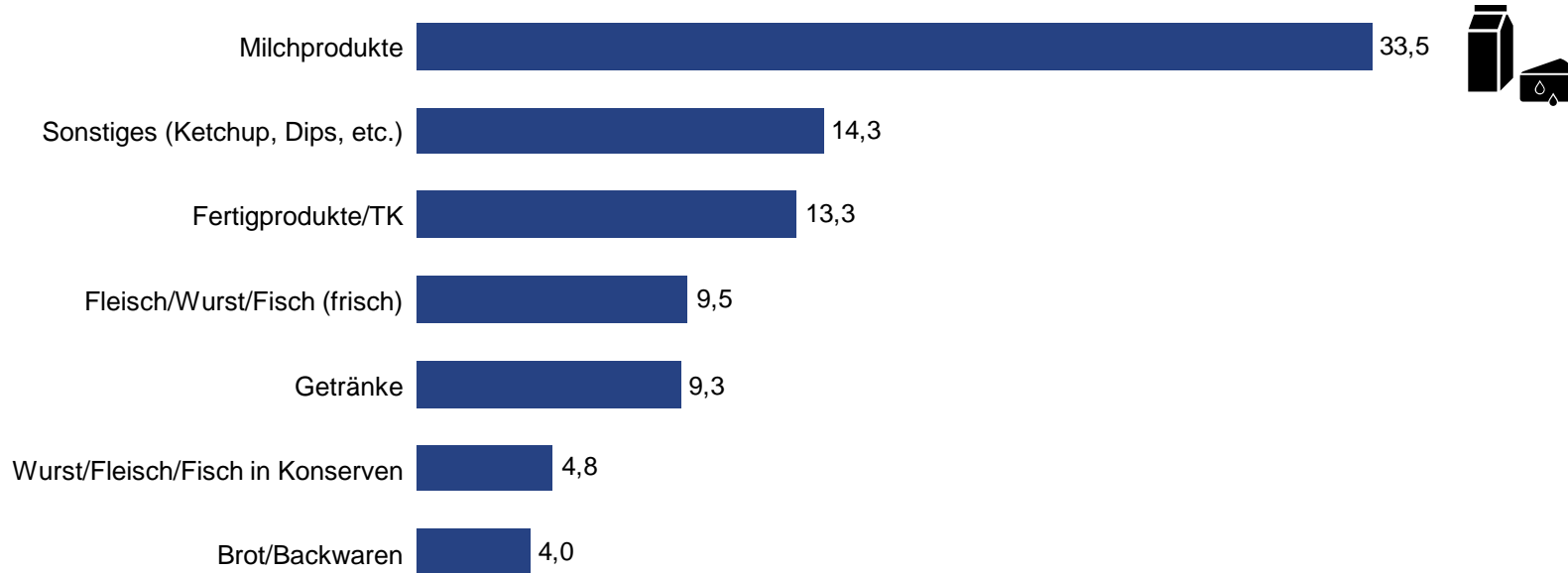
Mengenanteil MHD als Entsorgungsgrund an prinzipiell verwertbaren Lebensmitteln nach Regionen



Die größte Menge an Lebensmitteln, die aufgrund überschrittenen MHDs weggeworfen wird, entsteht im Bereich der Milchprodukte



Mengenanteile (%) am Wegwerfgrund MHD (Hauptgrund)

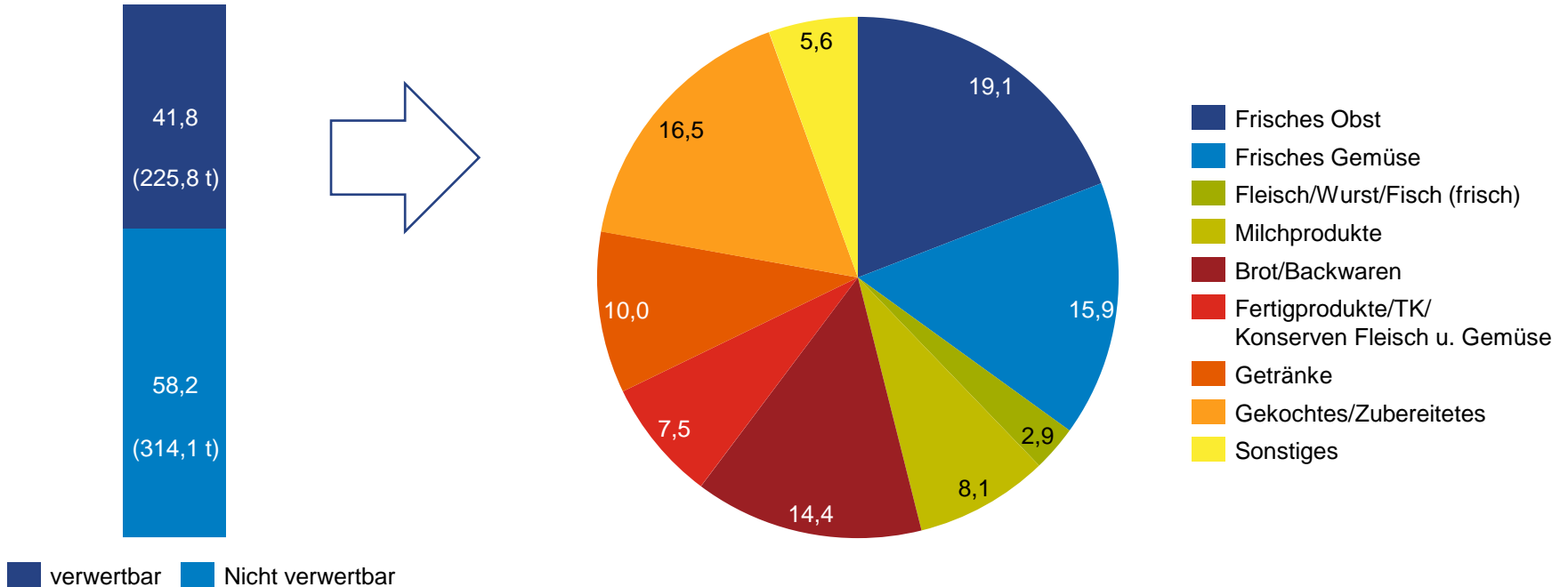


Entsorgte Lebensmittel-Arten

Obst/Gemüse und Zubereitetes machen die Hälfte der eigentlich verwertbaren Wegwerfmengen aus



Mengenanteile (%) der Lebensmittelarten im prinzipiell verwertbaren LM-Abfall

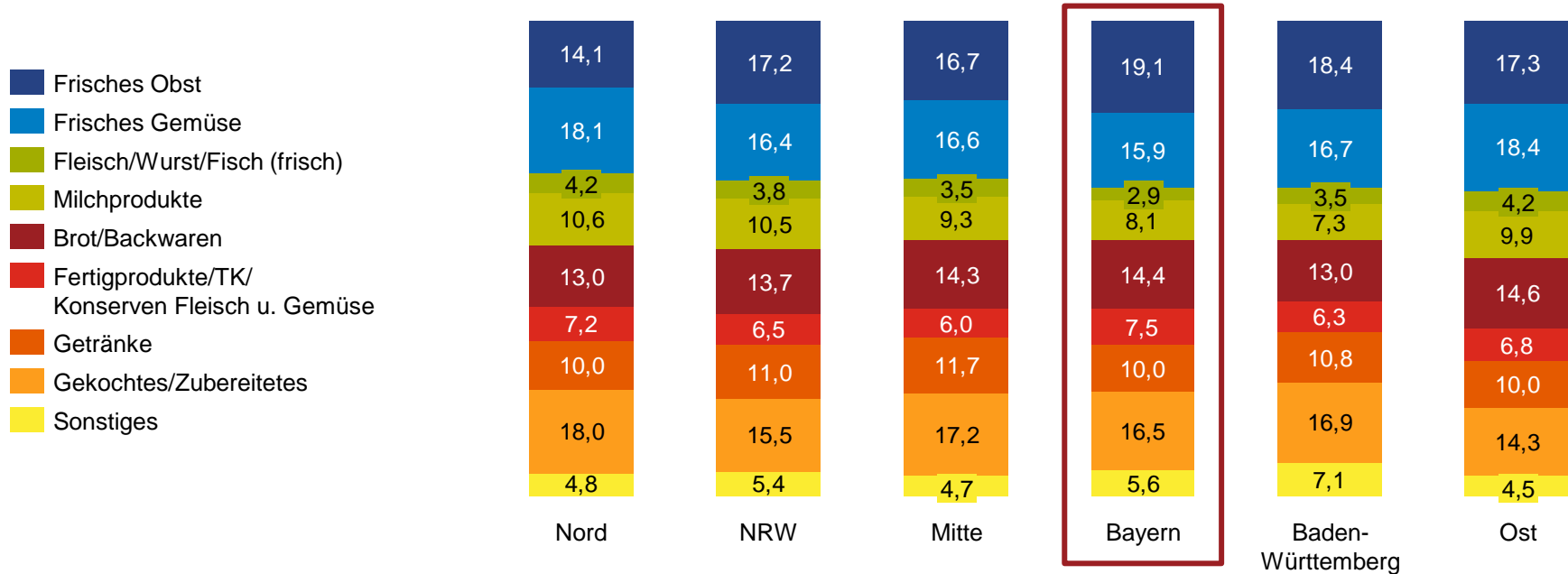


Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 - Jun 2017



Obst ist im Süden überproportional am Abfall beteiligt

Mengenanteile (%) der Lebensmittelarten nach Bundesländern





Die Topkategorien vermeidbarer Abfälle

Wovon wurde am meisten weggeworfen (Menge verwertbar)

Obst



Äpfel (5,0%)
Bananen (2,5%)
Orangen (1,5%)
Birnen (1,4%)
Wassermelonen (0,9%)

Gemüse



Kartoffeln (2,5%)
(Salat-) Gurken (2,3%)
Tomaten (2,1%)
Salat (1,7%)
Karotten (1,3%)

Backwaren/Mopro

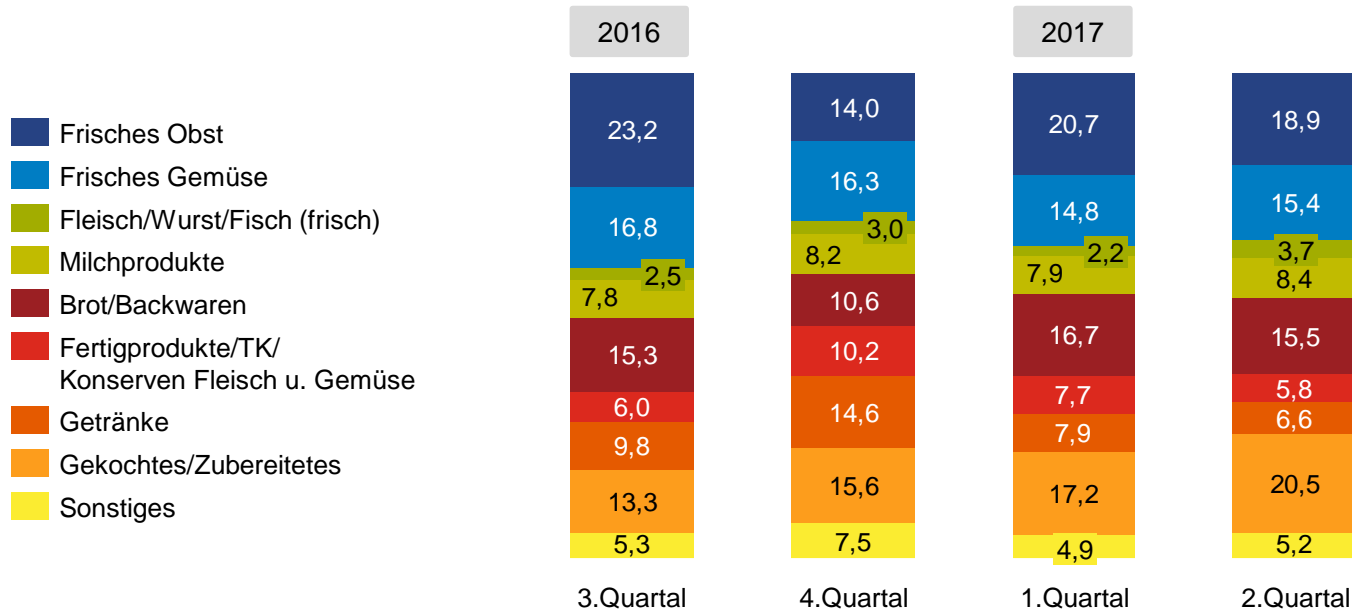


Brot/Baguette (7,4%)
Milch (4,0%)
Brötchen (3,2%)
Joghurt/Quark (2,6%)
Backwaren/Kuchen (1,7%)

Obst und Milchprodukte im Sommer, Gekochtes und Fertigprodukte im Winter stärker am Abfallvolumen beteiligt



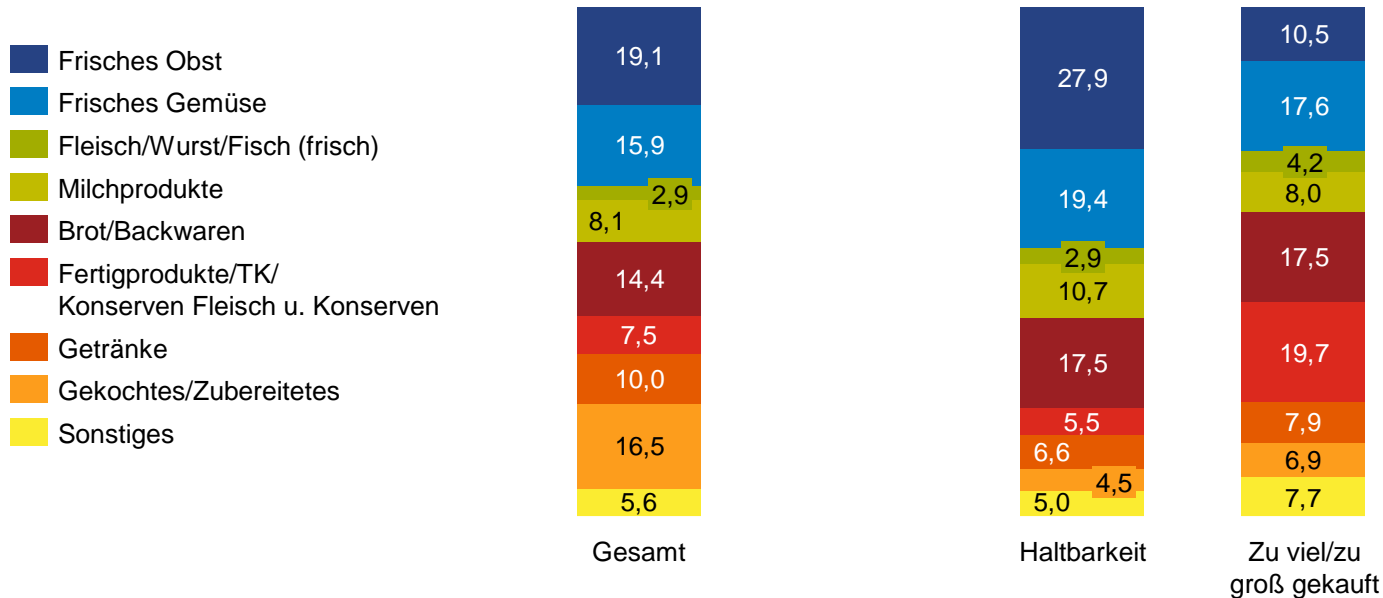
Mengenanteile (%) der Lebensmittelarten nach Quartalen



Haltbarkeitsgründe betreffen v.a. Obst und Gemüse, die Mengenproblematik ist bei Fertigprodukten und Backwaren stark ausgeprägt



Mengenanteile (%) der Lebensmittelarten nach Wegwerfgrund

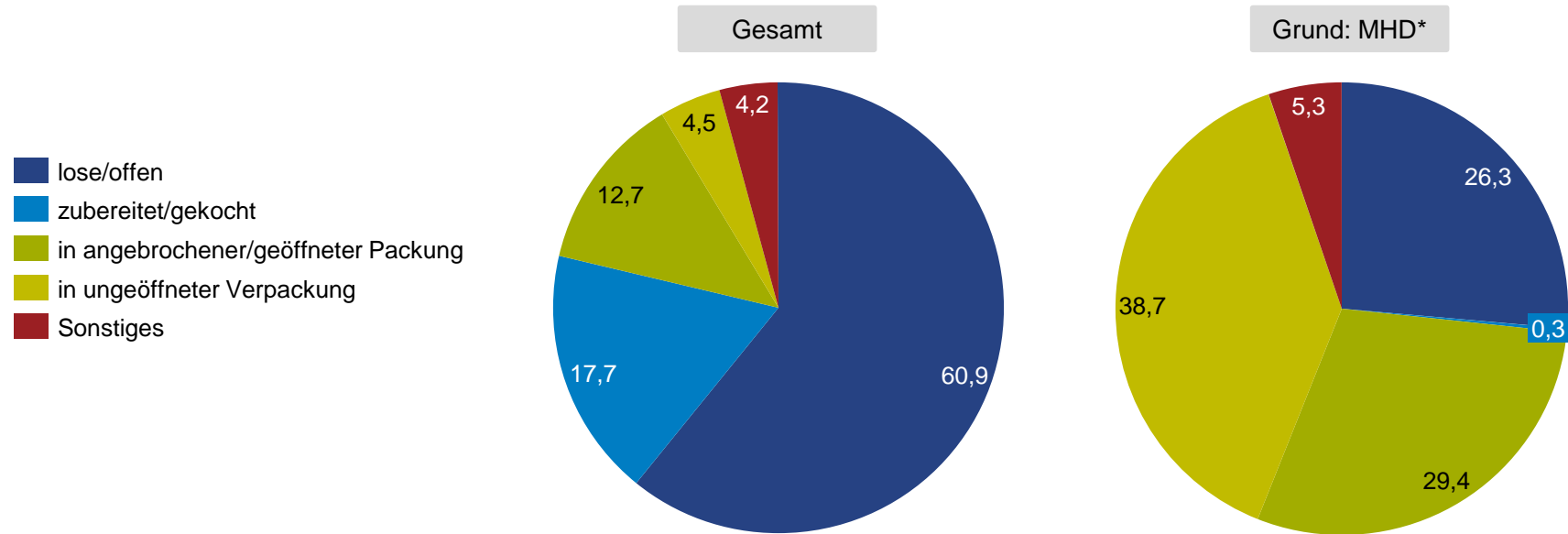


Wie entsorgt (in welchem Zustand) ?

Zum Großteil werden lose/offene Abfälle entsorgt - Etwa jeder 3.te MHD-Fall ist eine ungeöffnete Packung -



Wie entsorgt (Menge in %)



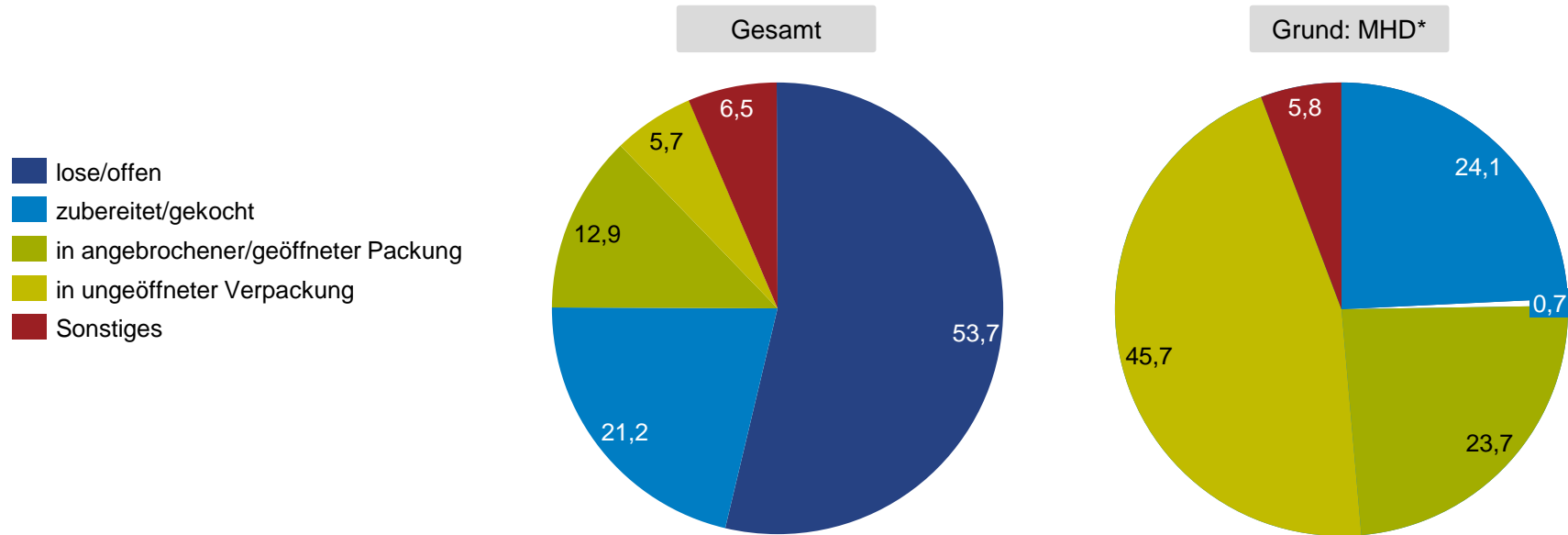
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017, *Hauptgrund

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

Zum Großteil werden lose/offene Abfälle entsorgt - Etwa jeder 2.te MHD-Fall ist eine ungeöffnete Packung -



Wie entsorgt (Menge in %)

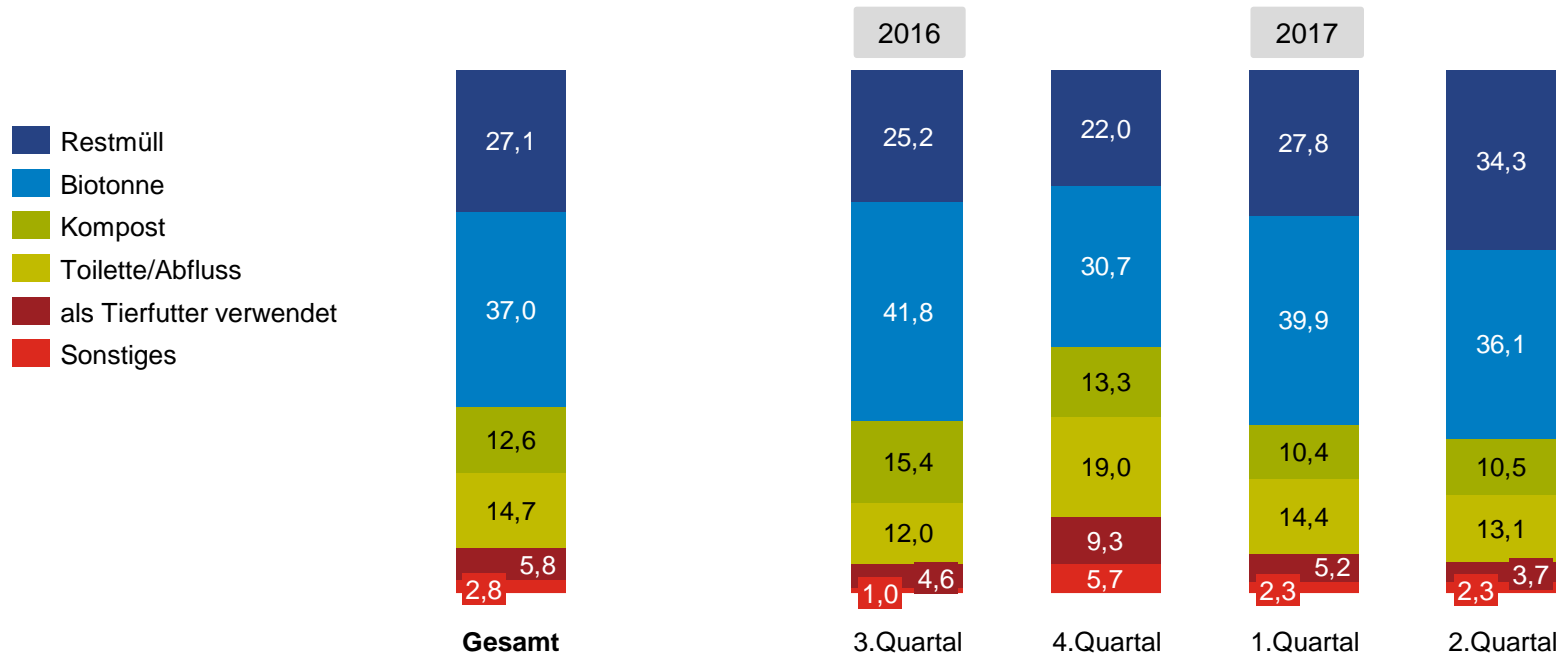


Wohin entsorgt ?

Biotonne als stärkste Entsorgungsstelle gefolgt von Restmülltonne – relative geringe saisonale Schwankungen



Wohin entsorgt (Menge in %) - Gesamt und nach Quartalen



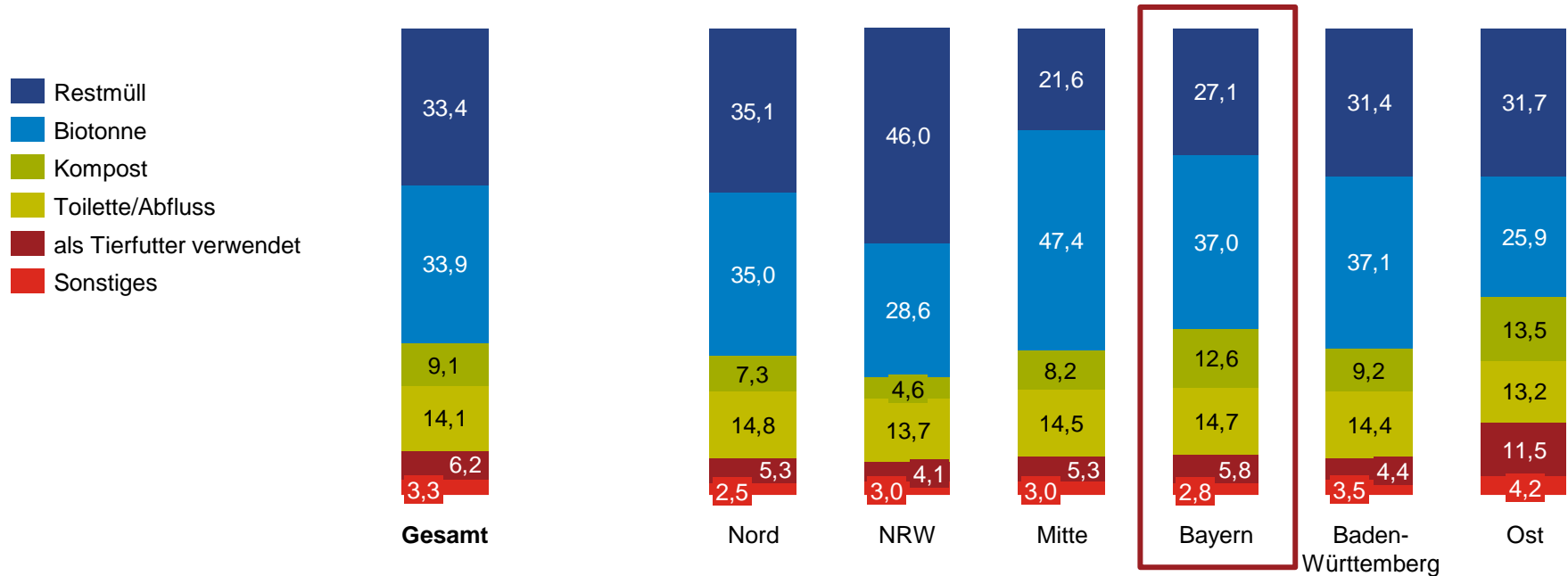
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

Biotonne in Bayern überproportional – im Osten und NRW am geringsten



Wohin entsorgt (Menge in %) - Gesamt und nach Regionen



Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

Fazit der Studie

- Die Privathaushalte in Bayern werfen rund 0,6 Millionen Tonnen Lebensmittel (inkl. Getränke) pro Jahr weg, das sind mehr als 103 kg pro Haushalt. Damit ist das Lebensmittel-Abfallmenge in Bayern unterproportional ausgeprägt
- Ein Rückgang des Abfallaufkommens kann im geänderten Konsumverhalten der Haushalte gesehen werden:
 - +14% mehr Ausgaben in der Gastronomie und umgekehrt dann ein Rückgang der Einkaufsmengen für den innerhäuslichen Konsum um -1.200.000 Tonnen
 - die Haushalte werden immer kleiner – kleine Haushalte werfen weniger weg
- Vieles was weggeworfen wird, kann man nicht verzehren (Schalen, Kerne, Knochen..). Doch diese "unvermeidbaren" Essensabfälle machen nur 58% des Gesamtaufkommens aus, ergo 42% landet in der Tonne, obwohl dies vermeidbar, gewesen wäre. Auch dieser Anteil ist in Bayern etwas geringer als im Bundesgebiet
- Als Gründe werden Angaben zur Haltbarkeit, zu große zubereitete Mengen aber auch zu große Einkaufsmengen angegeben. Haltbarkeit ist nicht nur eine Frage des abgelaufenen Mindesthaltbarkeits-Datums. Das erzielt innerhalb dieser Position nur 6%-Bedeutung.

Fazit der Studie

- Es gibt regionale Unterschiede bei den Gründen, der Norden hat wohl eine höhere Sensibilität gegenüber dem MHD als der Süden.
- Die Studie lässt auch erkennen, dass es im Osten wohl noch mehr "Resteverwertung" gibt, als in den westlichen Bundesländern.
- Das Thema – zu große Mengen eingekauft, kann in den Bereichen "Haltbarkeit" und "zubereitetes Essen" entdeckt werden. Dabei scheint es durchaus einen Einfluss der Promotions im Lebensmitteleinzelhandel auf die eingekaufte Menge zu geben. Die Haushalte, die sich als "Promotionorientierte" einstufen, werfen aus Gründen der Haltbarkeit mehr weg.
- Frage die wir uns zu den "zu große zubereitende Menge" stellen? Worauf bezieht sich die Mengenangaben in Kochbüchern? 38% aller Haushalte sind Singles.

Empfehlung

- Die Tatsache, dass 44% (Bundesgebiet) aller Lebensmittelabfälle unter die Rubrik "vermeidbar" fallen, ist auch ein Ausdruck der Wertschätzung für unsere Lebensmittel.
- Doch wer prägt diese Wertschätzung?
 - Der Lebensmitteleinzelhandel der die Lebensmittel zwar liebt, sie aber dann aus Wettbewerbsgründen "verramscht"?
 - Die Ernährungsindustrie, die wenig, objektive Merkmale für gute Qualität herausgibt (um bei den Inhaltsstoffen flexibel zu sein?)
 - Der Verbraucher – den das alles nicht interessiert – Hauptsache satt und billig oder einfach und schnell. Oder der für das Geld, das er bei Lebensmitteln spart lieber eine Smartwatch kauft, um über seine Fitness im Bilde zu sein?

Es sollten alle Beteiligten daran ein echtes Interesse haben, dass Lebensmittel eine höhere Wertschätzung erfahren.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!