

<http://www.agrarbericht-2020.bayern.de/ernaehrung/lebensmittelverschwendung.html>

> Ernährung > Lebensmittelverschwendung

Lebensmittelverschwendung vermeiden – Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“

Eines der 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen aus dem Jahr 2015 betrifft die Reduzierung der weltweiten Lebensmittelverschwendung. Die Europäische Union und ihre Mitgliedsstaaten haben sich der Vorgabe angeschlossen, die Lebensmittelverluste im Bereich des Konsums sowie der privaten Haushalte bis 2030 um 50 % zu reduzieren.

In Bayern wurde Ende 2016 das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ ins Leben gerufen, um insgesamt 17 Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung gemeinsam umzusetzen. Das Bündnis setzt sich derzeit aus über 60 Teilnehmern der Privatwirtschaft, Nicht-Regierungsorganisationen sowie Forschungseinrichtungen und Hochschulen zusammen.

Im Berichtszeitraum wurden beispielhaft folgende Maßnahmen umgesetzt:

Food-Scanner – Das Bündnis initiierte im April 2017 das Forschungs- und Innovationsprojekt „Food Scanner“. Der Fokus lag dabei auf der Erforschung einer zerstörungsfreien, einfachen und schnellen Messmethode, um die Qualität und Haltbarkeit von Lebensmitteln abzuschätzen. Diese auf Nahinfrarotspektroskopie (NIR) basierende Technik wurde in der Projektphase zur Messung des Verderbs von Lebensmitteln weiterentwickelt. Generell hat das 2019 abgeschlossene Forschungsprojekt gezeigt, dass mobile NIR-Scanner in Zukunft eine große Rolle bei der Haltbarkeitsmessung von Lebensmitteln spielen können. Die Forschungsergebnisse wurden einem großen Kreis privatwirtschaftlicher und universitärer Entwicklungsabteilungen vorgestellt, die großes Interesse an einer Kommerzialisierung zeigten. Das weltweite Einsparpotential der Technologie über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg wird auf bis zu 20 Mio. Tonnen pro Jahr geschätzt (Weltwirtschaftsforum, 2018).

Start-Up Wettbewerb – Ambitionierte Gründerteams präsentierten in einem Wettbewerb ihre Geschäftsideen für eine sinnvolle Weiterverwertung von Nebenprodukten aus der Lebensmittelherstellung. Die besten Ideen wurden anschließend prämiert. Die Bündnispartner unterstützen die Preisträger bei der Weiterentwicklung. So konnten Ideen zur Weiterverwertung von Brot- und Backwaren vom Vortag, nicht-handelsfähigem Obst und Gemüse sowie eine Foodsharing-App zur Weiterverteilung von Lebensmitteln unterstützt werden.

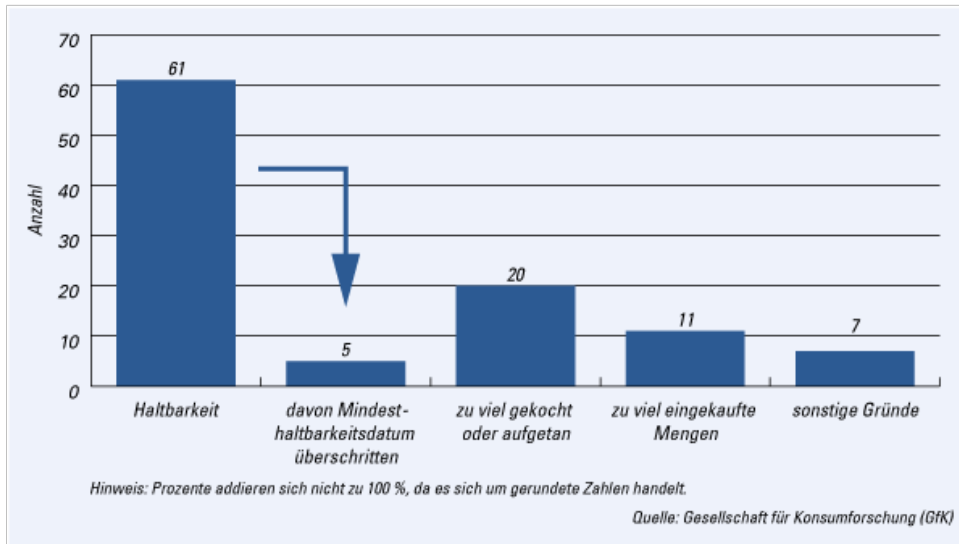
Informationen zum Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) – gemeinsam mit den Bündnispartnern aus den Bereichen Verbraucher, Handel und Hersteller wurde in einem Pilotansatz, eine Maßnahme für eine bessere Verständlichkeit, Sichtbarkeit sowie sensorische Prüfung des MHDs durchgeführt. Eine begleitende Verbraucherbefragung ergab, dass 80 % der Konsumenten den Hinweis „Riech mich, probier mich, ich bin häufig länger gut“ auf Frischmilchverpackungen mit „wichtig“ oder „sehr wichtig“ bewerteten und über zwei Drittel gaben an, durch den Hinweis einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln zu pflegen.

Lernmaterial "Lebensmittelfreunde" für Grundschulen – Ziel dieser Initiative war es, Schulkinder für das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren. Das Lernmaterial Lebensmittelfreunde wurde gemeinsam im Bündnis entwickelt und in einer Pilotphase mit acht Schulklassen erprobt. Die bayernweite Einführung wird in 2020 vorgenommen.

Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern – Ziel dieser Maßnahme war die Messung der Lebensmittelverluste in Bayern im Zeitverlauf, um Trends erkennbar zu machen. Als Teil dieser Erhebung wurde durch die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) eine Erfassung der

Lebensmittelverluste in bayerischen Haushalten durchgeführt. Im Vergleich mit dem bundesweiten Durchschnitt von 55 kg Lebensmittelverlusten pro Person ergab sich in Bayern ein unterdurchschnittlicher Verlust von 51 kg pro Person. Als häufigster Grund wurde in 61 % der Fälle die Haltbarkeit von Lebensmitteln genannt, wobei nur ein geringer Teil von 5 % auf ein abgelaufenes MHD zurückzuführen war (siehe Abbildung).

Gründe für Lebensmittelverschwendung in bayerischen Haushalten – Anteile der Angabe von Gründen durch die befragten Haushalte in Bayern (n = 948) – [Schaubild 4 in höherer Auflösung](#)



Im Rahmen einer bundesweiten Haushaltsbefragung durch die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) zu Gründen für Lebensmittelverschwendung, wurde für die bayerische Bevölkerung eine repräsentative Unterauswertung vorgenommen. Die Auswertung ergab, dass gut 60 % der Haushalte die Haltbarkeit von Lebensmitteln als Ursache für die vorzeitige Entsorgung angaben. Anzumerken ist, dass dabei absolut betrachtet nur 5 % der Entsorgungsfälle auf ein überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum zurückzuführen waren. Somit wären Verlusteinsparungen insbesondere bei frischen Lebensmitteln ohne aufgebrachtetes Mindesthaltbarkeitsdatum durch optimierte Einkaufsplanung und sachgerechte Lagerung zu erzielen.