

Umgang mit Lebensmitteln und Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten

Franziska Koch, Erika Claupein

Diskussionenpunkte zu Lebensmittelabfällen

Die im eigenen Haushalt auftretenden Lebensmittelabfälle werden systematisch unterschätzt.

Wodurch kommt die Fehleinschätzung zustande und wie käme man zu einer realistischeren Einschätzung?

Es werden mehr Lebensmittel als benötigt eingekauft, die dann verderben und weggeworfen werden.

Wie lässt sich von vornherein vermeiden, dass zu viel eingekauft wird?

Es werden überwiegend Obst und Gemüse gefolgt von Backwaren weggeworfen.

Wie können insbesondere bei verderblichen Lebensmitteln ein bedarfsgerechter Einkauf und eine gute Lagerung gefördert werden?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum als Wegwerfgrund wird überschätzt.

Aufklärungsbedarf besteht insbesondere bei Jüngeren.

Mit zunehmendem Alter werden weniger Lebensmittel weggeworfen.

Wie kann man Erwachsene jungen und mittleren Alters, die durch Erwerbstätigkeit und Familie besonders schwer im Voraus planen können, motivieren und erreichen?

Ziel und Methodik

Der Umgang mit Lebensmitteln und die Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten wurden auf Basis der Befragungen im Rahmen des Nationalen Ernährungsmonitorings (NEMONIT) aus den Jahren 2012 und 2013 untersucht. Zur Auswertung wurden die gewichteten Angaben von 1847 bzw. 1720 Teilnehmern im Alter von 20 bzw. 21 bis 80 Jahren herangezogen.

Ergebnisse

Einkaufsverhalten

Einkäufe werden in den Haushalten der Befragten überwiegend mehrmals pro Woche getätigt (73%). Am häufigsten werden dafür Supermärkte und Bäcker (62% bzw. 59% mehrmals pro Woche) aufgesucht. Ein Einkaufszettel wird dabei bei über der Hälfte (56%) der Befragten fast immer genutzt. Dass mehr als benötigt eingekauft wird, kommt bei drei Viertel der Befragten vor (ABB 1).

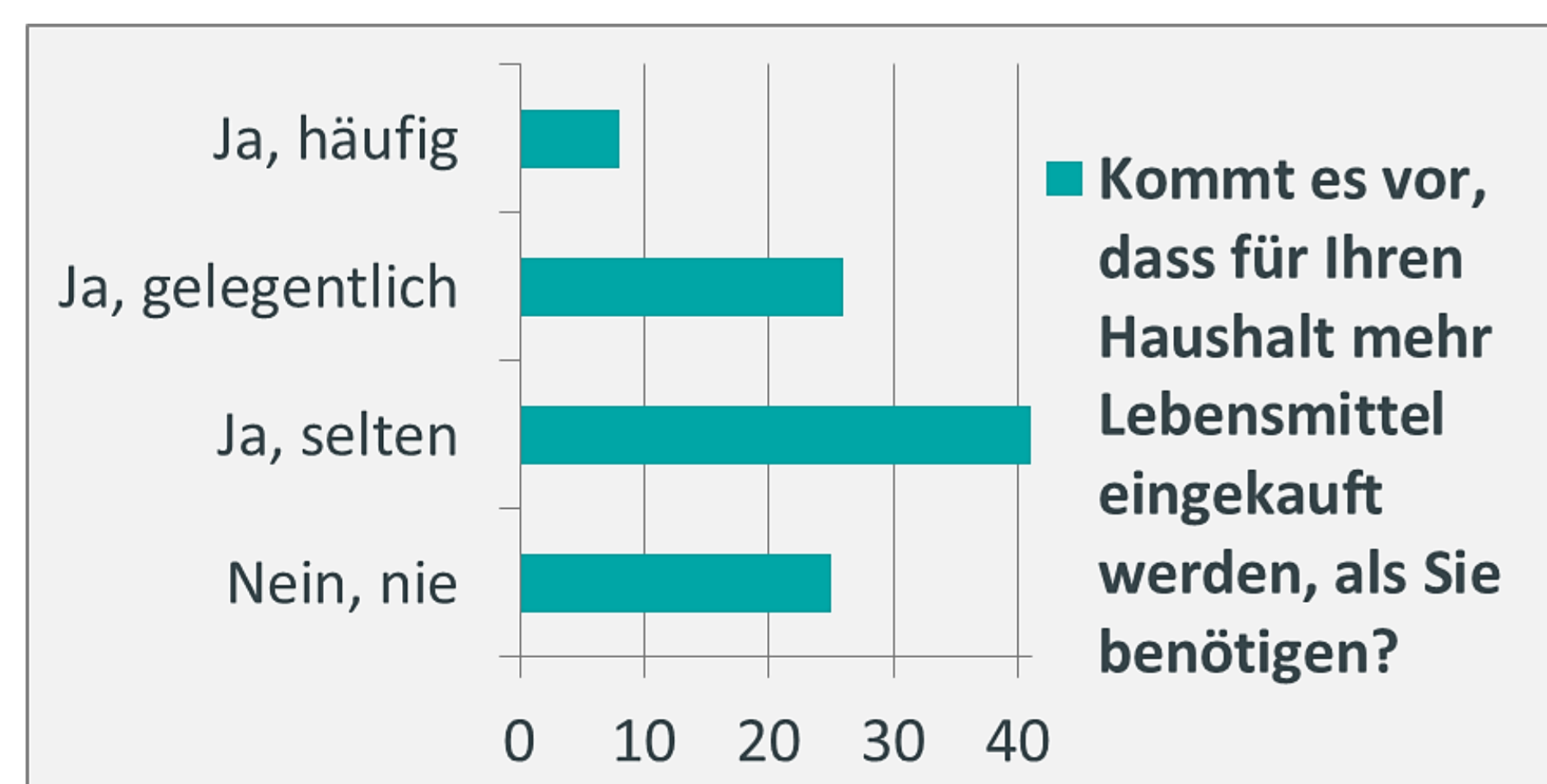


ABB 1: Häufigkeit eines übermäßigen Einkaufs von Lebensmitteln im Haushalt, Angaben in Prozent (NEMONIT 2013, N=1720)

Beköstigung

75% der Befragten essen ihre Mahlzeiten überwiegend zuhause. Dazu wird in den Haushalten von 68% der Befragten täglich gekocht. Die Reste warmer Mahlzeiten werden von der Mehrheit der Befragten entweder später gegessen oder in neue Mahlzeiten

integriert (72% bzw. 44% häufig). Dass solche Reste weggeworfen werden kommt bei 2% häufig und bei 40% selten vor. Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) werden von 7% der Befragten generell weggeworfen, die Mehrheit prüft hingegen, ob diese Lebensmittel noch verwendbar sind (88%).

Lebensmittelabfälle

Laut Selbstangabe werfen die Befragten im Mittel 5%/5,3% (Median/MW) der für ihren Haushalt gekauften Lebensmittel weg. Bezogen auf einzelne Lebensmittelgruppen wird bei Obst und Gemüse gefolgt von Backwaren der höchste Anteil weggeworfen (ABB 2).

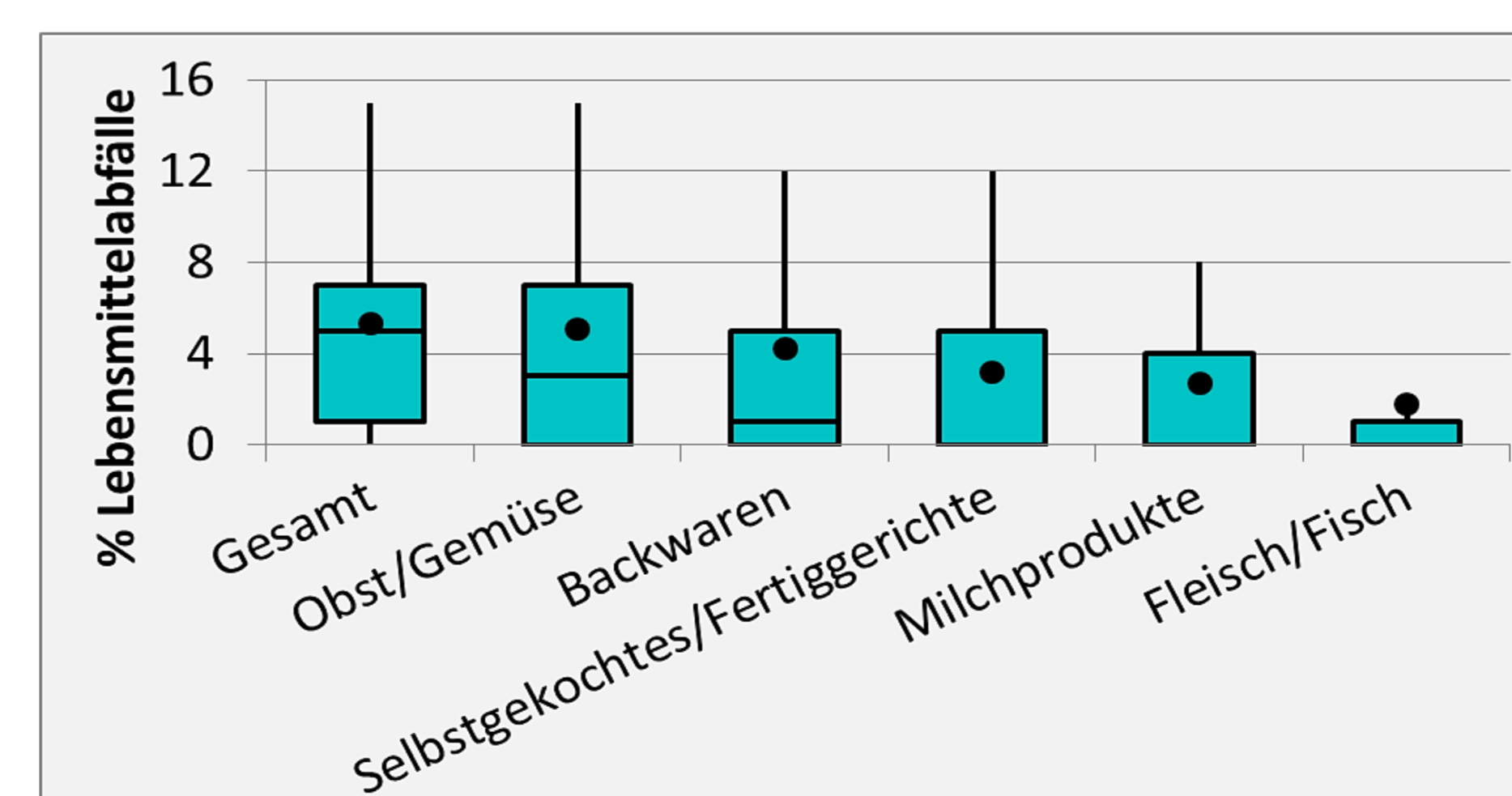


ABB 2: Lebensmittelabfälle als % der gekauften Lebensmittel bei verschiedenen Lebensmittelkategorien (NEMONIT 2013, N = 1719)

Der Großteil der weggeworfenen Lebensmittel ist verdorben (75%/68,6%). Schon geöffnete, aber nicht aufgebrauchte Lebensmittel haben

einen Anteil von 5%/15,9% an den Lebensmittelabfällen. Lebensmittel, deren MHD abgelaufen ist (0%/11,9%) und ungeöffnete und ungenutzte Lebensmittel (0%/3,6%) spielen eine untergeordnete Rolle.

Soziodemografische Determinanten des Umgangs mit Lebensmitteln

Unterschiede im Umgang mit Lebensmitteln und den Lebensmittelabfällen bestehen insbesondere nach dem Alter. Befragte in höherem Alter gehen sorgsamer mit Lebensmitteln um, d.h. sie kaufen seltener mehr als benötigt ein, werfen Reste und Lebensmittel mit abgelaufenem MHD seltener weg und haben insgesamt weniger Lebensmittelabfälle (ABB 3).

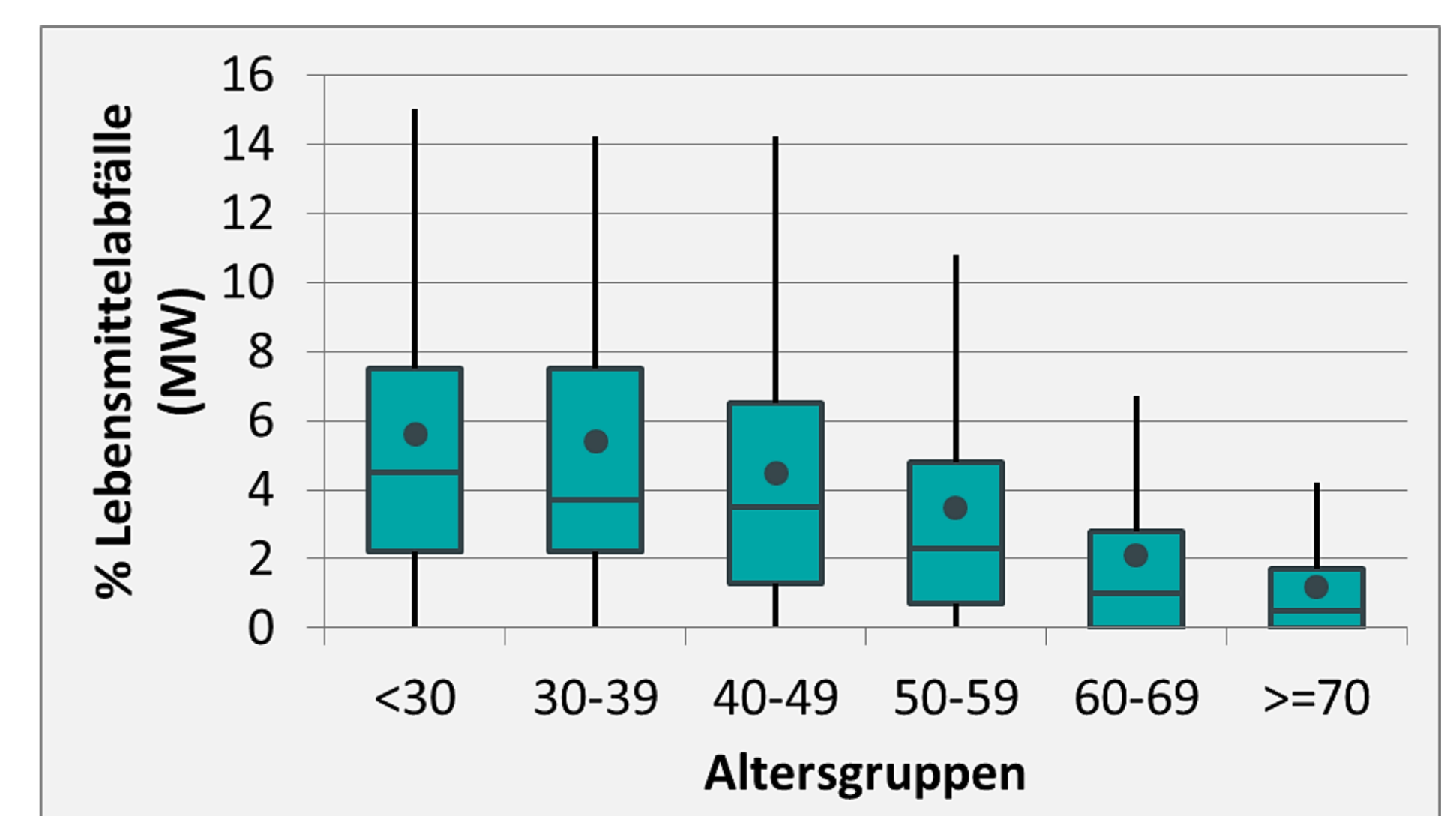


ABB 3: Lebensmittelabfälle als % der gekauften Lebensmittel, Mittelwert über alle Lebensmittelkategorien nach Altersgruppen (NEMONIT 2013, N = 1719)

Anmerkung zu den Abbildungen: Die Boxplots stellen das untere Quartil, den Median und das obere Quartil dar. Die Whisker entsprechen dem 1,5-fachen Interquartilsabstand. Ausreißer sind nicht abgebildet.