

# Lebensmittelabfällen im Konsumbereich (in und außer Haus)

Frank Waskow  
Verbraucherzentrale NRW

---

## Aktivitäten der VZ NRW gegen Verschwendung und für die Wertschätzung von Lebensmitteln

### Verbraucherinformationen

Flyer, Saisonkalender, Filme, Ratgeber, Aktionsmaterialien, Resterezepte etc.

### Bildung

Bildungsmaterialien für alle Schulformen sowie Projekte und Aktionen:  
Ess-Kult-Tour, Lebensmittelretter, Ressourcen-L, Duell der Sterneköche etc.

### Vernetzung

- Essenswert - Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen  
(15 Forschungseinrichtungen & 8 Vertreter von Verbraucherinteressen)
- NGO-Initiative „Geniesst uns“  
(mit WWF Deutschland, Deutsche Welthungerhilfe, Slow Food u.a. )
- Runder Tisch zur Wertschätzung von Lebensmitteln, Umweltministerium NRW

### Beratung & Fortbildung

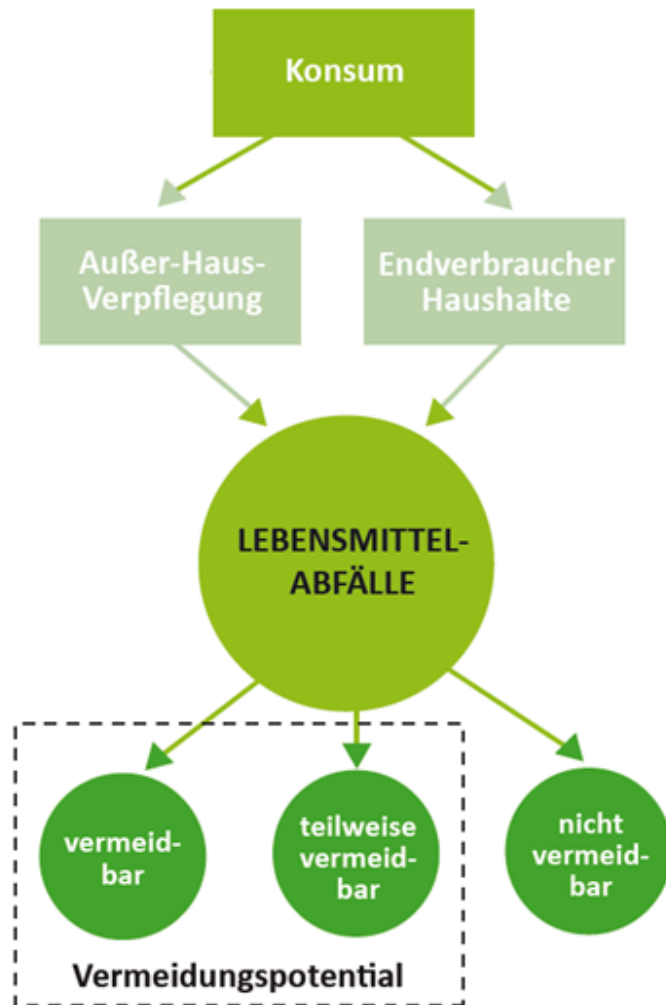
Verantwortliche in der Kita- und Schulverpflegung u.a. zusammen mit der  
Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

# Aktivitäten der VZ NRW gegen Verschwendung und für die Wertschätzung von Lebensmitteln

## Angewandte Forschung

- REFOWAS: Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen in Schulen, BMBF-Projekt mit Thünen Institut & Max Rubner Institut, ISWA 2015-2018
- Situationsanalyse: Lebensmittelabfälle im Handel, AHV & Haushalten mit United Against Waste & corsus corporate sustainability 2015
- Statustagung: Lebensmittelabfälle - wissenschaftl. Erkenntnisse und Umsetzung, mit Netzwerk Essenswert & FH Münster 2014
- Klima-Alltag: Feldversuch zum Verbraucherverhalten in Haushalten, BMBF-Projekt u.a. mit ISOE & IÖW 2011-2014
- Verringerung von Lebensmittelabfällen - Ursachen und Handlungsoptionen NRW für das Umweltministerium NRW, u.a. mit FH Münster 2012
- Wettbewerb mit Studenten und Umsetzung ausgewählter Arbeiten, ecosign Akademie für Nachhaltigkeitskommunikation & Design, Köln 2012
- Befragungen: *Wegwerfverhalten und Einstellungen von Verbrauchern*, Online & Face to Face 2010-2012

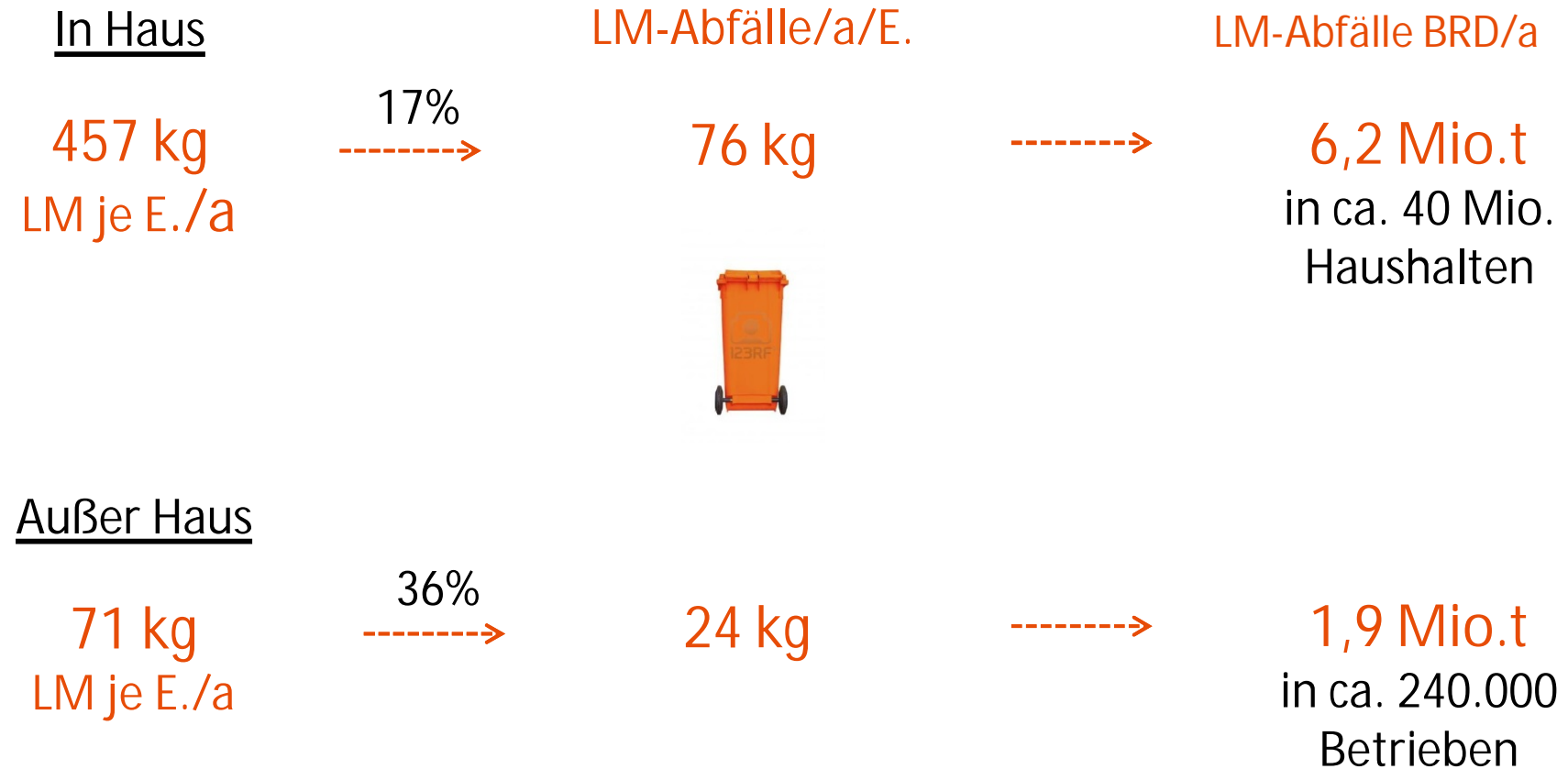
## Konsumbereiche und Lebensmittelabfälle

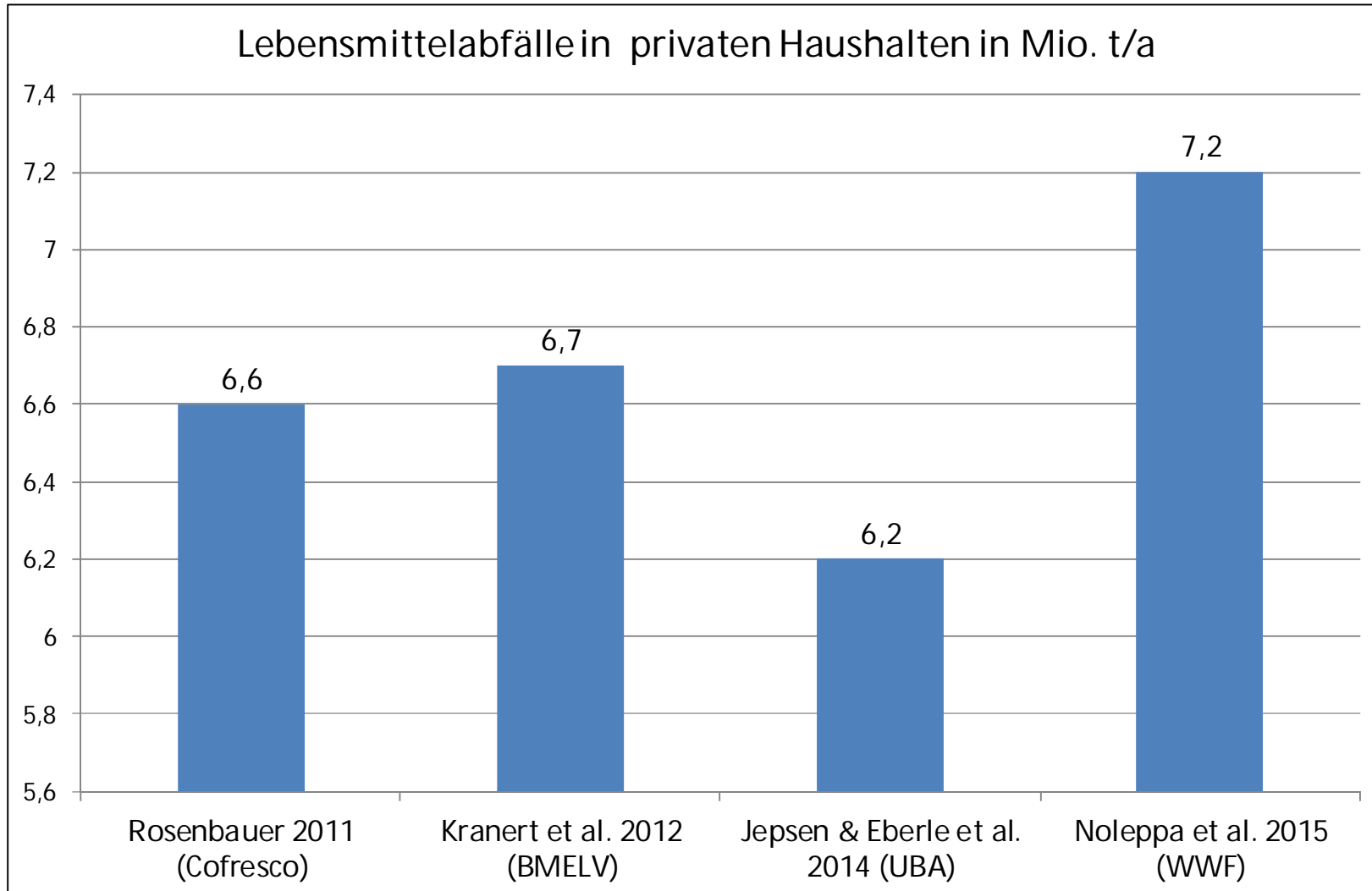


### Bringdienste

- Pizza.de: ca. 1,4 Mio. Aufträge/Monat
- Lieferheld.de: ca. 0,5 Mio. Aufträge/Monat
- Lieferando.de: ca. 0,5 Mio. Aufträge/Monat
- Tausende weitere Bringdienste

## Lebensmittelabfälle In- und Außer-Haus-Konsum





Im Gegensatz zu den Bereichen der Wertschöpfungskette sind die Abschätzungen über die Gesamt-Abfallmengen in Haushalten relativ übereinstimmend.

## Wieviel können VerbraucherInnen überhaupt einsparen?



Nach Kranert 2012 sind von den 82 kg Lebensmittelabfällen nur ca. 40 kg vermeidbar, was ca. 110 Gramm pro Tag und Person entspricht.

Bei einer angenommenen Reduzierungsquote von 60 bis 70 % der LM-Abfälle, entspricht dies ca. 26 kg pro Jahr oder einer max. Einsparung am Tag von ca. 72 Gramm.

Damit relativiert sich das ökonomische Einsparungspotenzial auf ca. 150 € Person / Jahr.

## Analyse zum Verbraucherverhalten

VZ NRW 2015, in DBU-Studie zur Situationsanalyse

### Kriterien

- Untersuchungen zum Entsorgungsverhalten von Lebensmitteln und/oder Speiseresten in privaten Haushalten in Europa
- Eigenständiger, empirischer Beitrag zur Analyse des Verhaltens (z.B. keine reine Messung von Abfallmengen)
- Veröffentlichung zwischen 2005 und 2015

### 18 Studien

13 beruhen auf quantitativen Erhebungen in Privathaushalten. Methoden sind Befragungen (online, Pen-and-Paper, Face-to-Face) und Dokumentation von Lebensmittelabfällen in Tagebuchform. Fünf Studien erörtern komplexe Zusammenhänge des Entsorgungsverhaltens in qualitativen Interviews.



## Trendaussagen zum Wegwerfen von Lebensmitteln

---

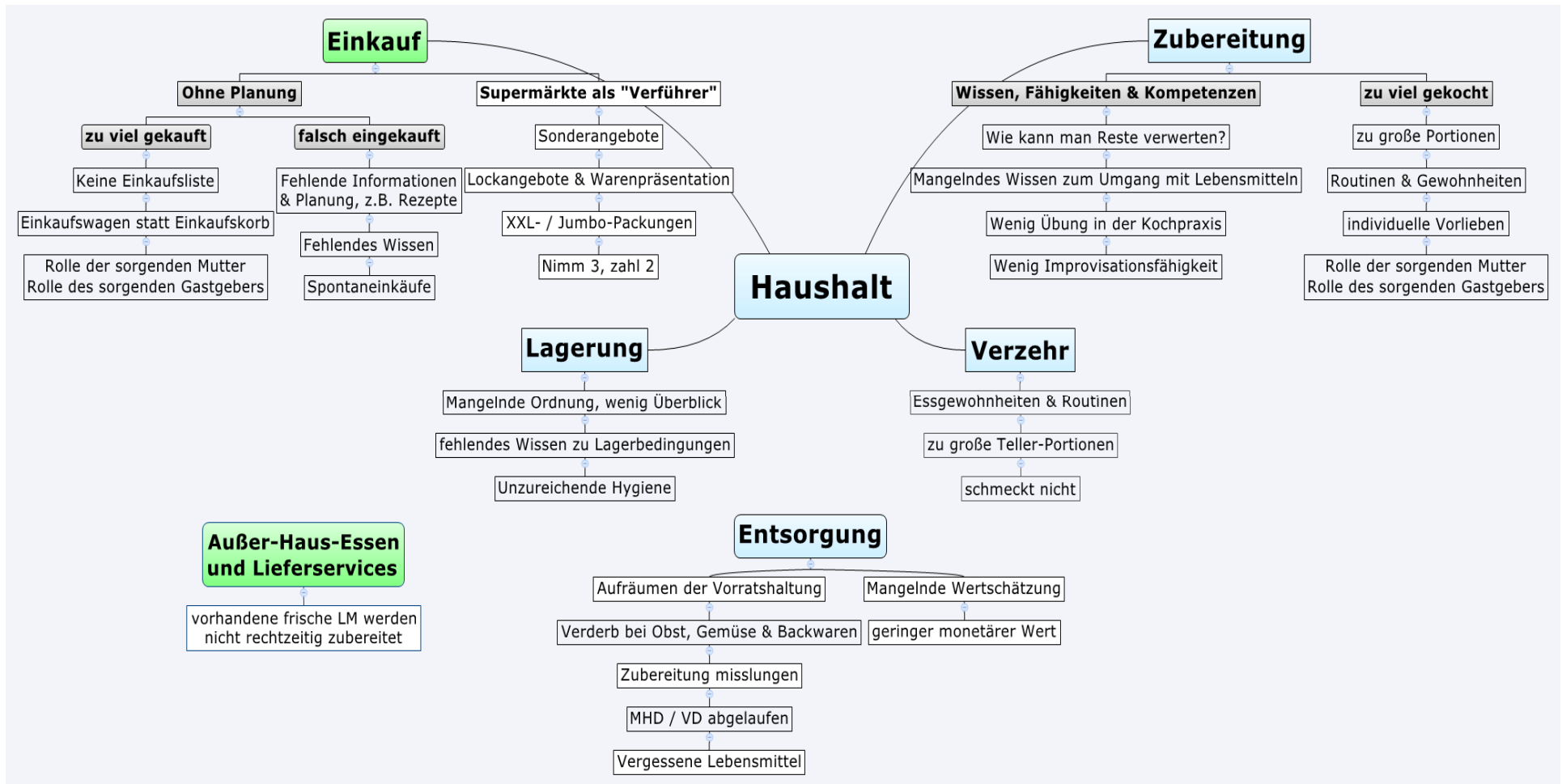
Verbrauchergruppen, die überdurchschnittlich wegwerfen:

- Personen zwischen 20 und 45 Jahren
- Personen mit überdurchschnittlichem Einkommen
- Personen mit hohem Bildungsgrad
- Haushalte mit mehr als zwei Personen

Verbrauchergruppen, die unterdurchschnittlich wegwerfen:

- Personen 50 Jahre und älter
- Personen außerhalb des Berufslebens (Arbeitslose, Rentner etc.)
- Haushalte, die auf dem Land leben

# Gründe für die Entsorgung von Lebensmitteln



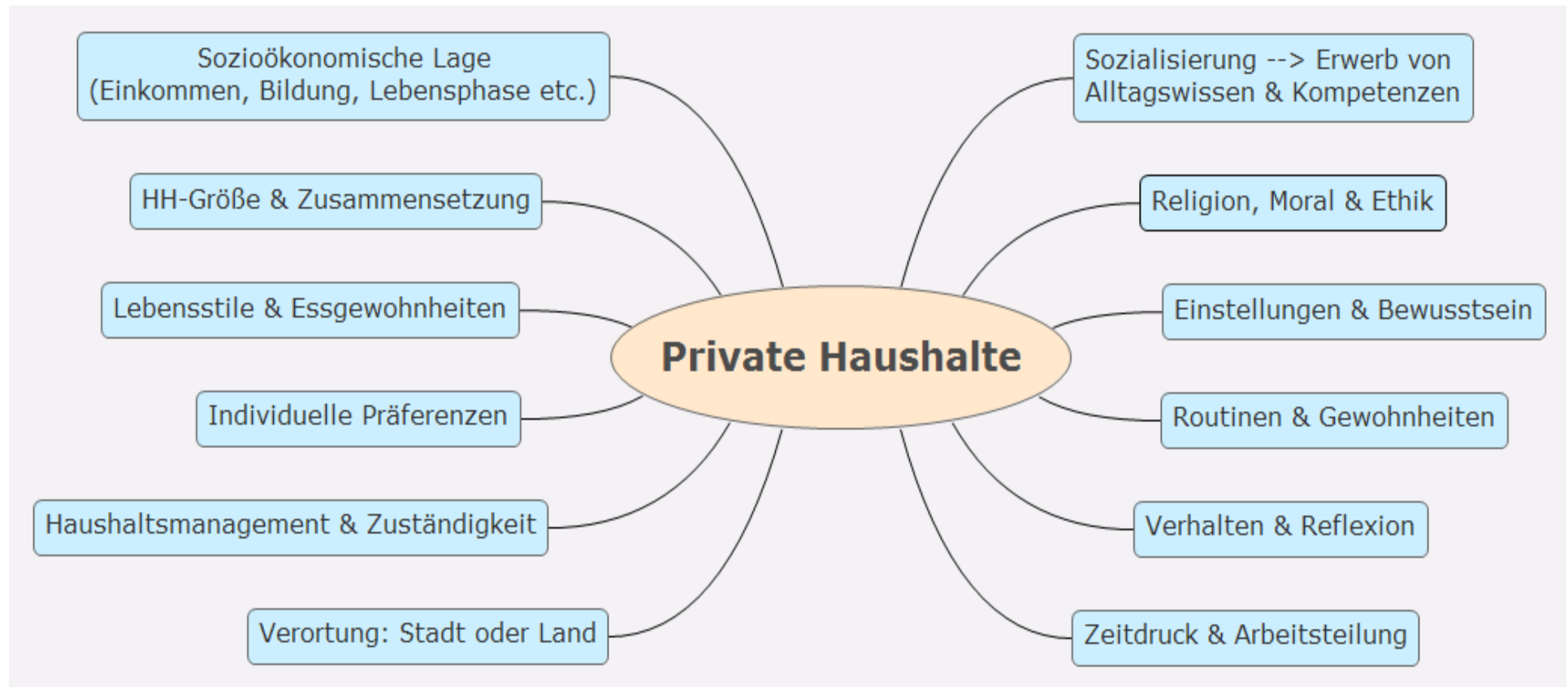
## Individuelle Gründe für Lebensmittelabfälle in Haushalten

Selbsteinschätzung aus Befragungen	
→ Haushaltsmanagement	
Produkt vergessen, fehlende Übersicht über Vorräte	15 % bis 46%
Verdorben bzw. verschimmelt, nicht ausreichende Frische	24 % bis 44 %
MHD / VZD überschritten <sup>(1)</sup>	19 % bis 33 %
Zu viel gekocht	12 % bis 17 %
Tellerreste (zu viel auf dem Teller)	14 %
→ Fehlendes Wissen & Kompetenzen	
Falsche Lagerung <sup>(2)</sup>	12 % bis 38 %
Nicht lecker	16 % bis 24 %
Fehlendes Wissen zur Resteverwertung keine Lust nochmal Gleiches zu essen	4 % bis 11 %
Sieht gut aus, will aber kein Risiko eingehen	9 %
Habe genug zu essen	5 %
Mache ich mir keine Gedanken	2 %
Ich kann es mir leisten	1 %

Quellen:  
Cofresco 2010  
Forsa 2011  
Koivupuro 2011  
VZ NRW 2011

- (1) Je nach Ursache kann dieser Grund teilweise auch der Kategorie „Fehlendes Wissen & Kompetenzen“ zugeordnet werden.
- (2) Je nach Ursache kann dieser Grund auch der Kategorie „Haushaltsmanagement“ zugeordnet werden.

## Einflussfaktoren auf das Ernährungs- und Entsorgungsverhalten in Haushalten



## Wir wissen viel über...

---

- die individuellen Gründe des Wegwerfens
- welche Lebensmittelmengen, von welchen Verbrauchergruppen entsorgt werden
- „Orte“ der (Fehl)Entscheidungen
- Einstellungen von Verbrauchern zu Umwelt- und Abfallfragen

## Fakt ist...

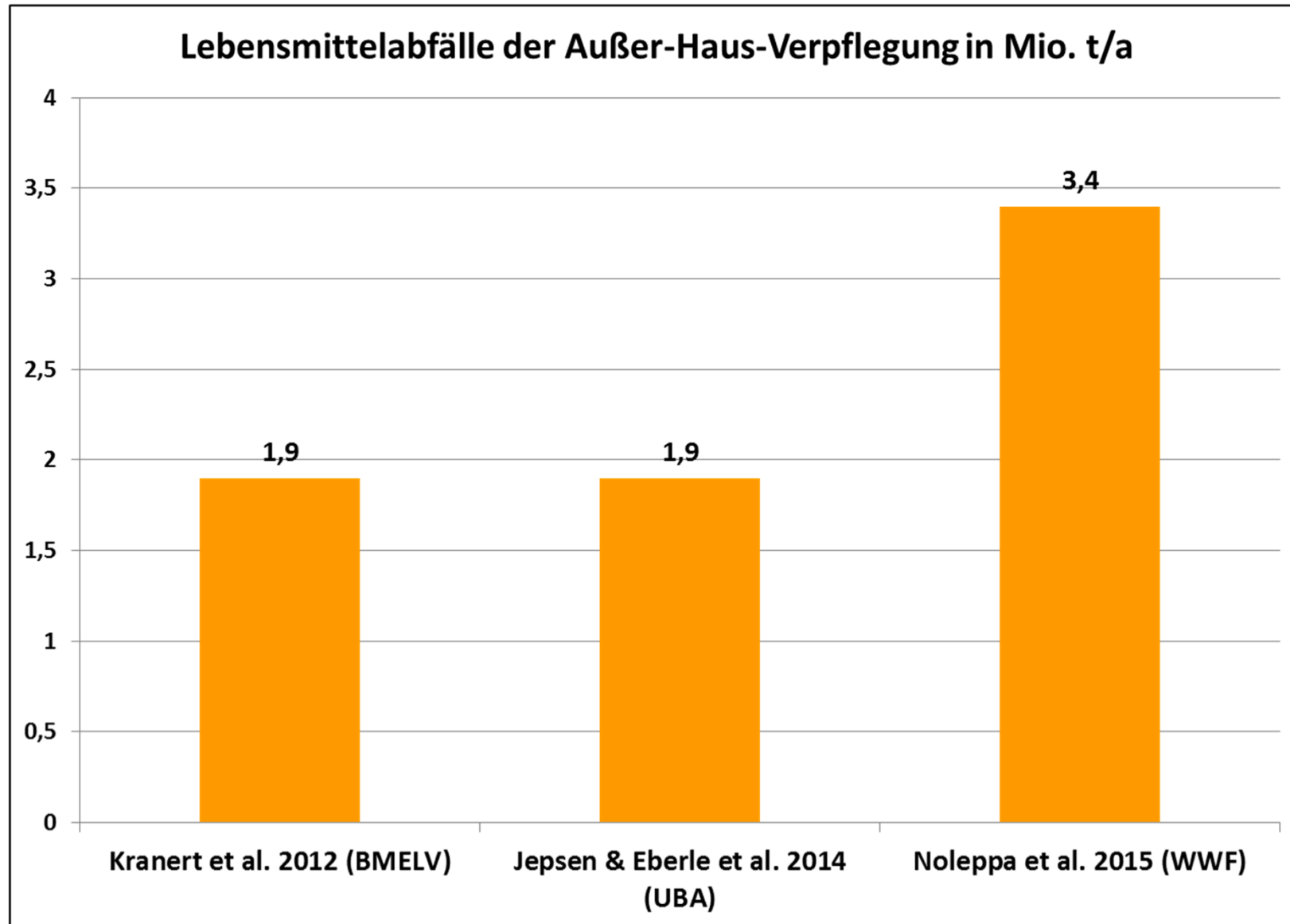
---

- Die Reichweite und Wirksamkeit von Verbraucherinformationen und Kampagnen in die Haushalte hinein sind äußerst begrenzt.
- Handlungsalternativen und Vermeidungstipps sind am Ort der Entscheidung und des Alltagshandelns meist nicht präsent. Sie allein können Routinehandlungen nicht in Frage stellen bzw. verändern.
- Anders als im öffentlichen Raum herrscht in Haushalten wenig soziale Kontrolle beim Entsorgungsverhalten.

## Wir wissen wenig über...

---

- das alltägliche Ernährungs-, Entsorgungs- und Hygieneverhalten und den Einfluss von psychologischen und sozialen Faktoren auf das Handeln in Haushalten.
- Barrieren, Hemmnisse und Motivationen für ein abfallarmes Verhalten. Es ist unklar, wie Routinen und Gewohnheiten im Alltag überwunden werden können.
- ob und wie Instrumente und Maßnahmen in Haushalten überhaupt Wirksamkeit entfalten.
- Ansätze, die Wertschätzung von Lebensmitteln bei Kauf- und Konsumententscheidungen eine mitbestimmende Rolle verleihen.





## UK: WRAP als Orientierung

Breakdown by subsector		
<p><b>PUBS</b></p> <p><b>£357m</b></p> <p>the cost of the <b>173,000 tonnes</b> of food wasted each year</p> <p><a href="#">find out more</a></p>	<p><b>RESTAURANTS</b></p> <p><b>£682m</b></p> <p>the cost of the <b>199,000 tonnes</b> of food wasted each year</p> <p><a href="#">find out more</a></p>	<p><b>HOTELS</b></p> <p><b>£318m</b></p> <p>the cost of the <b>79,000 tonnes</b> of food wasted each year</p> <p><a href="#">find out more</a></p>
<p><b>QUICK SERVICE RESTAURANTS</b></p> <p><b>£277m</b></p> <p>the cost of the <b>76,000 tonnes</b> of food wasted each year</p> <p><a href="#">find out more</a></p>	<p><b>LEISURE OUTLETS</b></p> <p><b>£241m</b></p> <p>the cost of the <b>60,000 tonnes</b> of food wasted each year</p> <p><a href="#">find out more</a></p>	<p><b>STAFF CATERING</b></p> <p><b>£44m</b></p> <p>the cost of the <b>21,000 tonnes</b> of food wasted each year</p> <p><a href="#">find out more</a></p>
<p><b>EDUCATION</b></p> <p><b>£250m</b></p> <p>the cost of the <b>123,000 tonnes</b> of food wasted each year</p> <p><a href="#">find out more</a></p>	<p><b>HEALTHCARE</b></p> <p><b>£230m</b></p> <p>the cost of the <b>121,000 tonnes</b> of food wasted each year</p> <p><a href="#">find out more</a></p>	<p><b>SERVICES</b></p> <p><b>£112m</b></p> <p>the cost of the <b>68,000 tonnes</b> of food wasted each year</p> <p><a href="#">find out more</a></p>

- Systematisches und koordiniertes Vorgehen durch zentrale Steuerung des WRAP
- Einbeziehung aller wichtigen Akteure der AHV
- Einsatz von einheitlichen Begriffen, Mess- und Bewertungsmethoden, dadurch...
- Belastbare Daten
- Zahlreiche Pilotprojekte mit kleinen und großen Anbietern der Sektoren
- Entwicklung von praxisorientierten Tools, Leitfäden, Checklisten & Hilfen
- Monitoring der Entwicklung von LM-Abfällen

## Prioritäten setzen: Außer-Haus-Verpflegung

---

- Im Bereich der AHV gibt es keine einheitlichen Lösungen, da die AHV-Bereiche sehr unterschiedlich sind (Care, Hotel, Betriebskantinen, Education etc.)
  - ➔ AHV bietet für Forschung, Politik und Beratung gute Zugänge!
  - ➔ Ein Teil der Betriebe sind öffentliche bzw. staatliche Einrichtungen
- Benefits (Kosteneinsparung) sind offensichtlich und u.a. über Management-Optimierungen erreichbar, so dass kurzfristig eine relevante Abfallreduzierung möglich ist
- Kundenkommunikation muss mitgedacht werden
- **Die Außer-Haus-Verpflegung in den Fokus zu nehmen!**

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Kontakt:

Frank Waskow

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

Bereich Ernährung und Umwelt (B4-LE)

Mintropstr. 27

40215 Düsseldorf

[www.vz-nrw.de](http://www.vz-nrw.de)

[frank.waskow@vz-nrw.de](mailto:frank.waskow@vz-nrw.de)

Tel. 0211-3809-158