

„Lebensmittel retten – Herausforderungen in Ganztagsschulen und daheim“

02. März 2017, Deutsche Bundesstiftung Umwelt

Dipl. Oecotroph. Antonia Blumenthal
Verbraucherzentrale NRW



Agenda

- ❖ Ursachen entlang der Wertschöpfungskette
- ❖ Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Haushalten
- ❖ Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Schulverpflegung

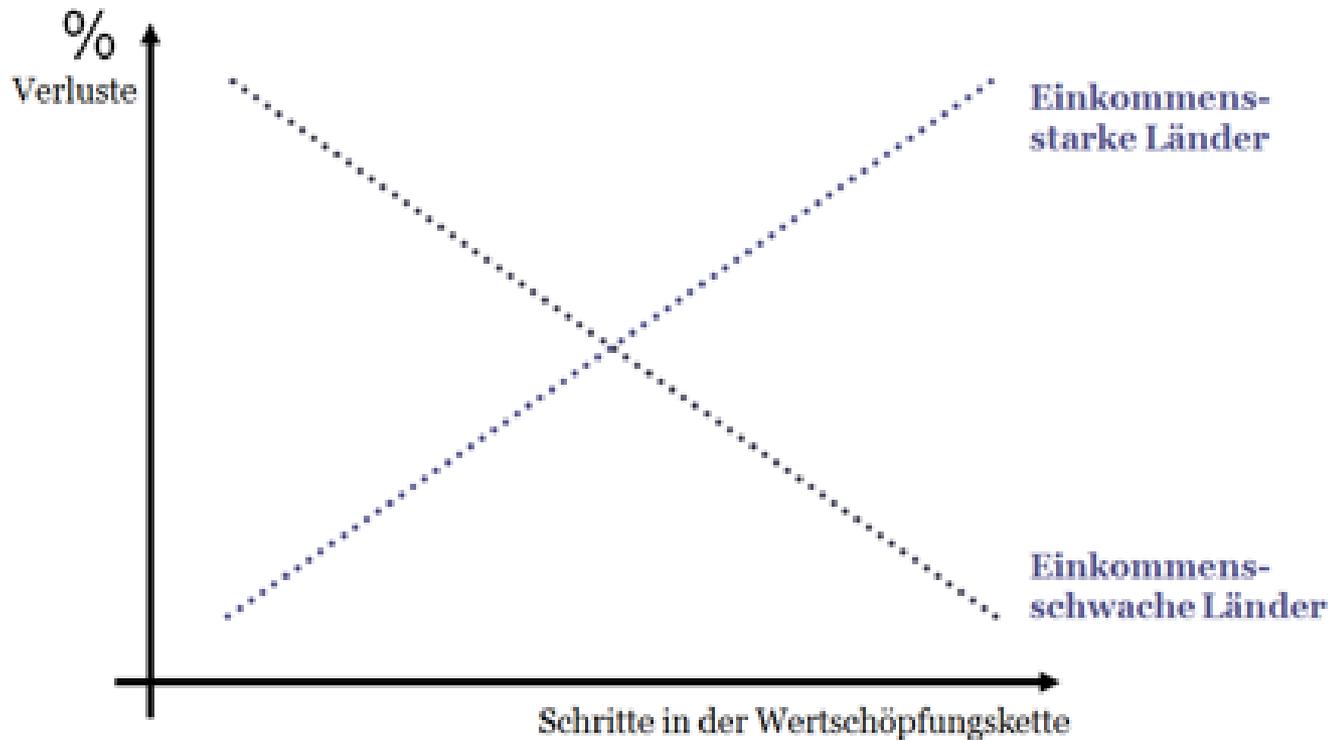
Bedeutung von Lebensmitteln im gesellschaftlichen Wandel

- Von der Selbstversorgung zum Überfluss in den Supermärkten
- Kühlschränke in Haushalten: im Jahr 1952 2% bis Ende der 1960er 87 % → kauf größerer Vorratsmengen möglich!
- Mehr Selbstbedienungsläden statt „Tante-Emma-Läden“
→ steigendes Warenangebot, anonymes Einkaufen
- Sinkende Selbstversorgung und steigender Anteil Convenience-Produkte und zunehmender Außer-Haus-Verzehr
→ Unkenntnis über Produktionsprozesse
- Sinkende Ausgaben für Nahrungsmittel an den Lebenshaltungskosten von 47 % (1950) auf 30 % (1970) bis **2016 auf 11 %**



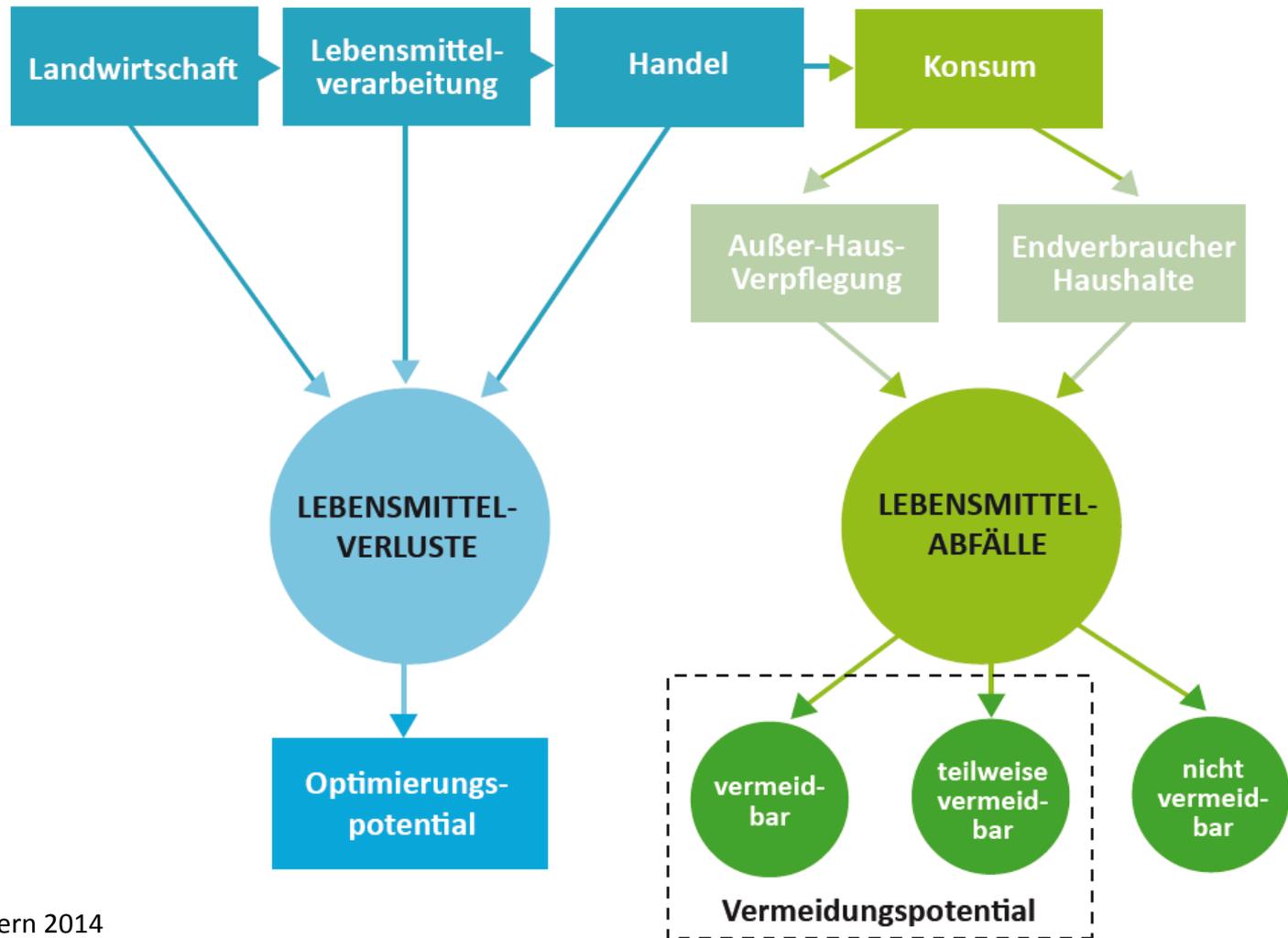
Ausmaß der globalen Nahrungsmittelverluste

Rund **1/3** aller weltweit hergestellten Lebensmittel gehen verloren oder werden weggeworfen – jährlich ungefähr **1,3 Milliarden Tonnen**



Quelle: Warenverluste weltweit im Vergleich [FAO]

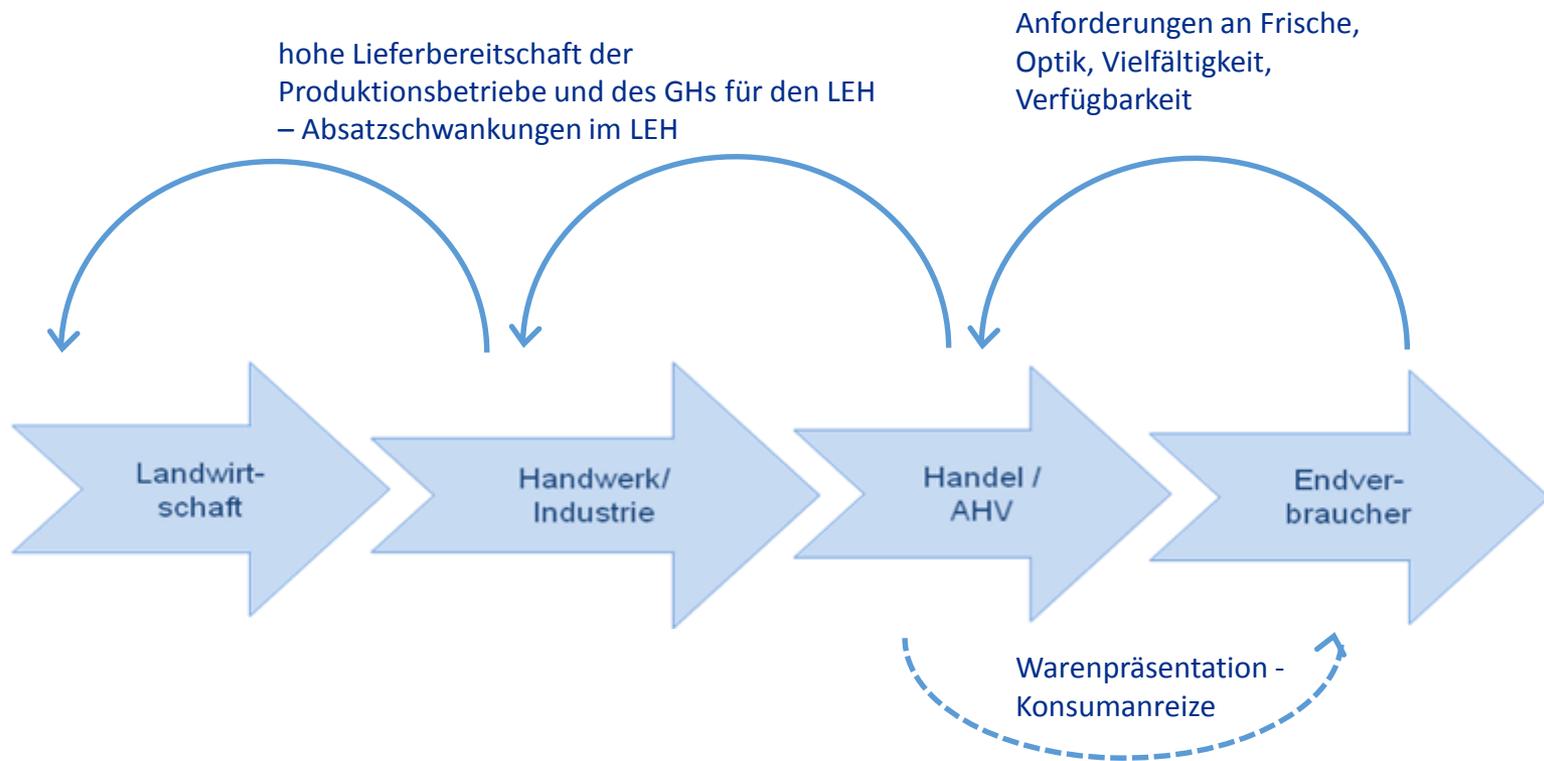
Lebensmittelverluste - Lebensmittelabfälle



Quelle: nach Kern 2014

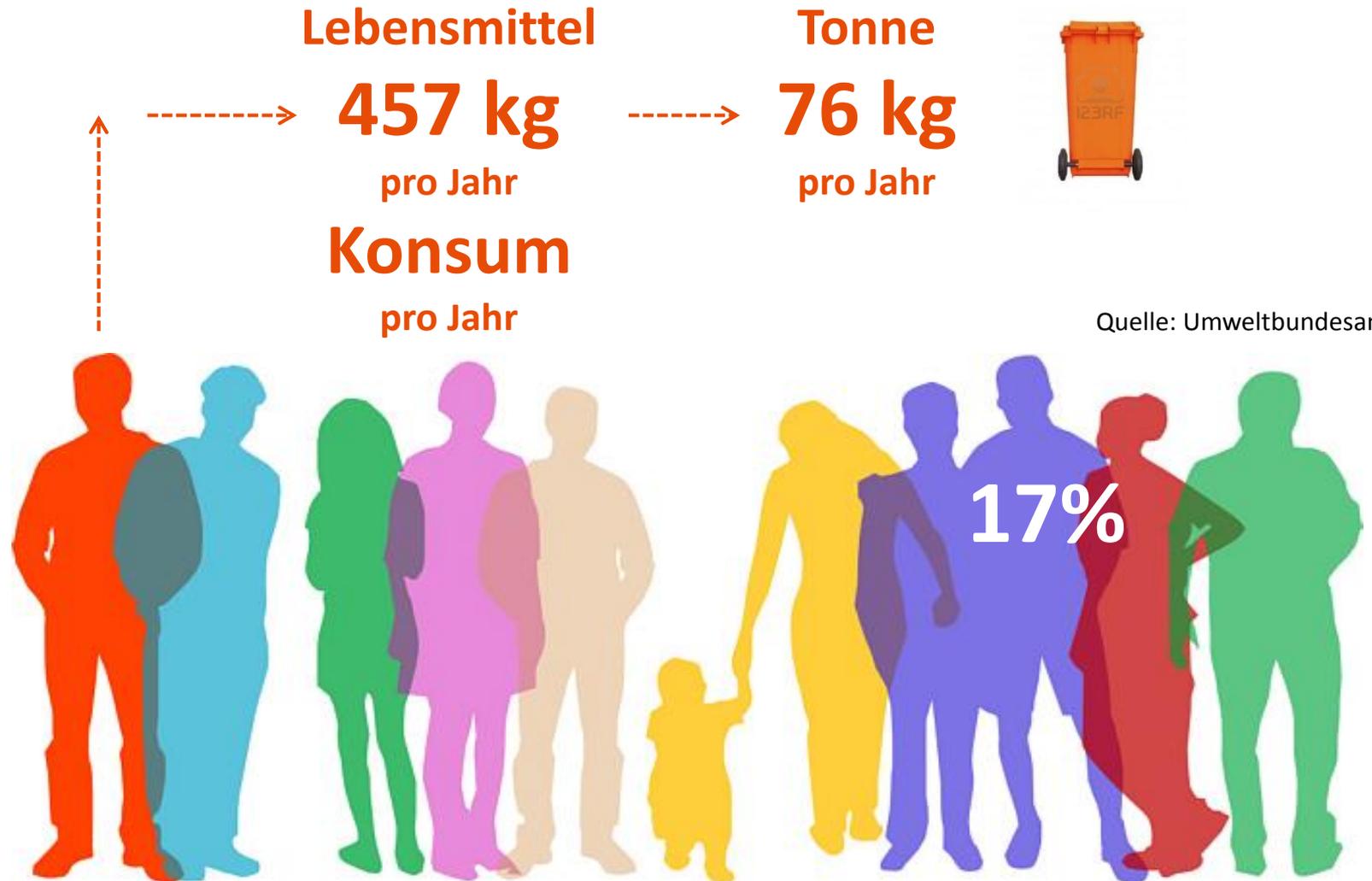
Ursachen

Marktbedingt (Vielfalt, Frische, Verfügbarkeit) - Verschiebungen in der Kette

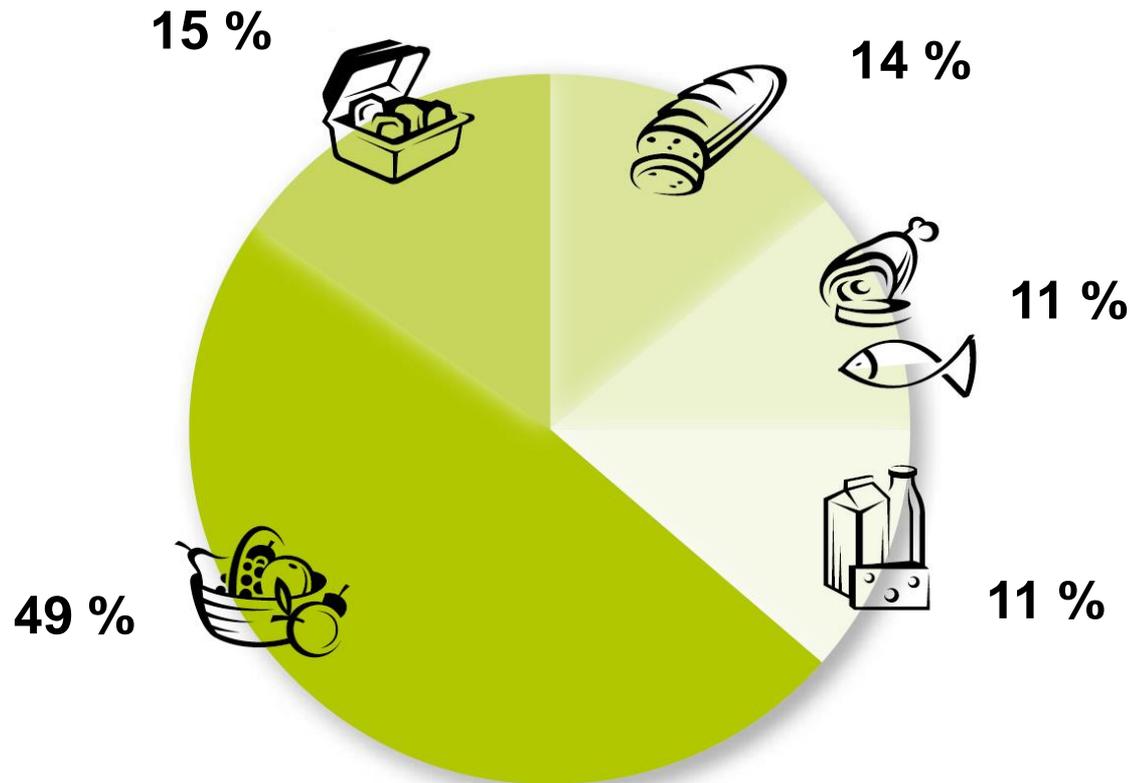


Quelle: iSuN 2012

Lebensmittelabfall in privaten Haushalten



Was wird in Haushalten weggeworfen?



Pro Person: ca. 53 kg/Jahr, vermeidbarer Abfall

Quelle: Cofreso 2011

Trends aussagen zu Verbrauchergruppen

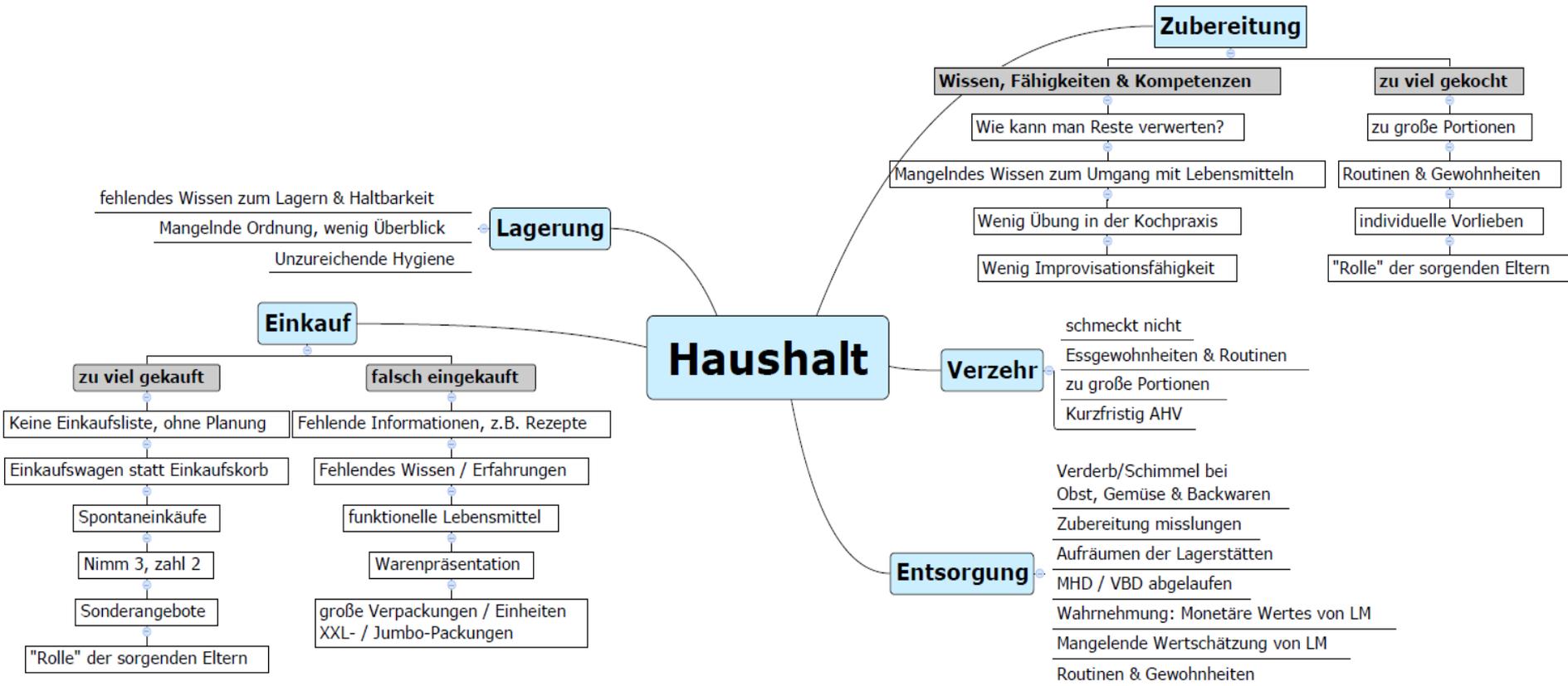
Verbrauchergruppen, die überdurchschnittlich wegwerfen:

- Junge Personen unter 30 Jahre
- Haushalte mit mehr als zwei Personen
- Personen mit überdurchschnittlichem Einkommen
- Personen mit hohem Bildungsgrad

Verbrauchergruppen, die unterdurchschnittlich wegwerfen:

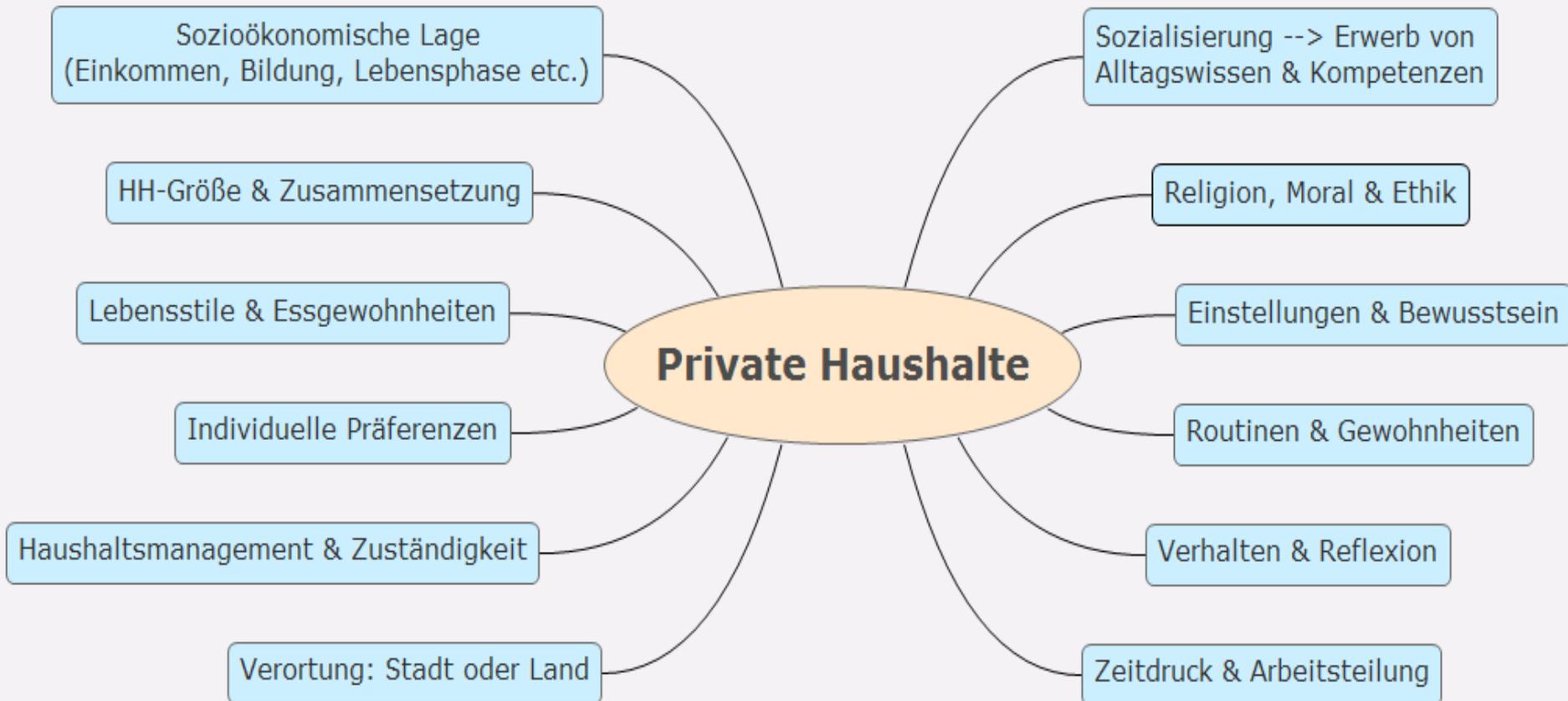
- Personen 50 Jahre und älter
- Personen außerhalb des Berufslebens (Arbeitslose, Rentner etc.)

„Orte“ des Entscheidens & Handelns



VZ NRW 2015, eigene Darstellung

Faktoren auf das Ernährungs- und Entsorgungsverhalten



Quelle: VZ NRW 2015

Debatte zum Mindesthaltbarkeitsdatum

Ist das MHD erreicht, geht die Haftung vom Hersteller auf den Handel über!

Folge: Handel nimmt Lebensmittel kurz vor oder mit Ablauf des MHD aus den Regalen.
= Retouren an Hersteller oder Vernichtung oder Weitergabe an soziale Einrichtungen (Tafeln)

Verbrauchern wird dadurch vermittelt, dass Lebensmittel mit Ablauf des MHD „schlecht“ sind. Dieses vermeintliche Sicherheitsdenken wird im Haushalt kopiert.

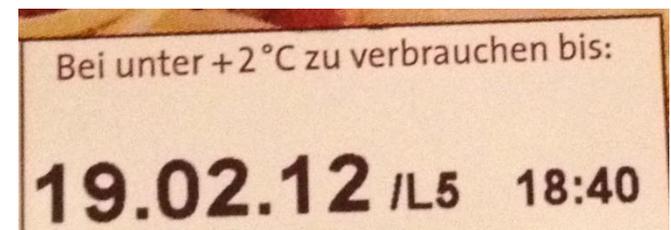
Debatte zum Mindesthaltbarkeitsdatum

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):

77 % der Befragten verstehen
„*mindestens haltbar bis...*“ richtig



Verbrauchsdatum: 75 % der Befragten
verstehen „*zu verbrauchen bis...*“ richtig



Quelle: VZ NRW/iSuN 2012

Tipps um die Verschwendung von Lebensmittelabfall zu verringern!

- Bedarfsgerecht planen und einkaufen
- Absprachen mit der Familie
- Vorräte checken, alles im Überblick behalten
- Hat eine Paprika, Zucchini oder Obst etc. eine Delle?
Schnell verwerten bevor das Obst/Gemüse beginnt zu schimmeln
- Gereiftes Obst zu Kompott, Marmelade etc. verarbeiten
- Kühlschrank und Vorratskammer regalmäßig reinigen
- Übrig gebliebene Speisen in geschlossenen Behältern einfrieren bzw. kühl lagern und am Folgetag verzehren (z. B. mit zur Arbeit nehmen)

Tipps um die Verschwendung von Lebensmittelabfall zu verringern!

Richtige Lagerung von Lebensmitteln

- Kühlschranksanordnung



- Ganz oben: Selbstgekochtes
- In der Mitte: Käse und Milchprodukte
- Glasplatte: leicht verderbliches wie Fleisch und Fisch
- Gemüsefach: kälteverträgliches Obst und Gemüse
- Tür: Eier, Butter und Getränke

→ immer einen Überblick behalten!

→ wenn das MHD überschritten ist – Auf die eigenen Sinne vertrauen!

Forschungsprojekt ReFoWas

- Reduce Food Waste
- Ermittlung von Lebensmittelabfallmengen über die gesamte Wertschöpfungskette und den Konsum
- Ursachen und Maßnahmen von Lebensmittelabfall
- Betrachtung der Umweltauswirkungen
- Kommunikationsstrategie für Verbraucher

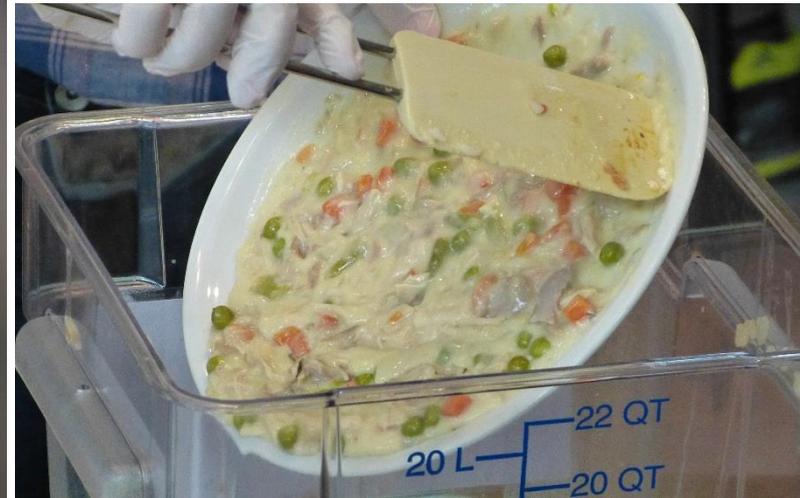
Projektpartner:



Gefördert durch:



Zwischenergebnisse aus dem Forschungsprojekt
„Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Schulverpflegung“



Bildquelle: VZ-NRW 2016

Abfallmessung in der Schulverpflegung

- **Messzeitraum:** je 10 Tage
- **Verpflegung:** Mittagsverpflegung
- **Abfallarten:** Tellerreste (gemischt)
Ausgabereste (produktspezifisch)



Bildquelle: VZ-NRW 2016

Abfallmengen in der Schulverpflegung

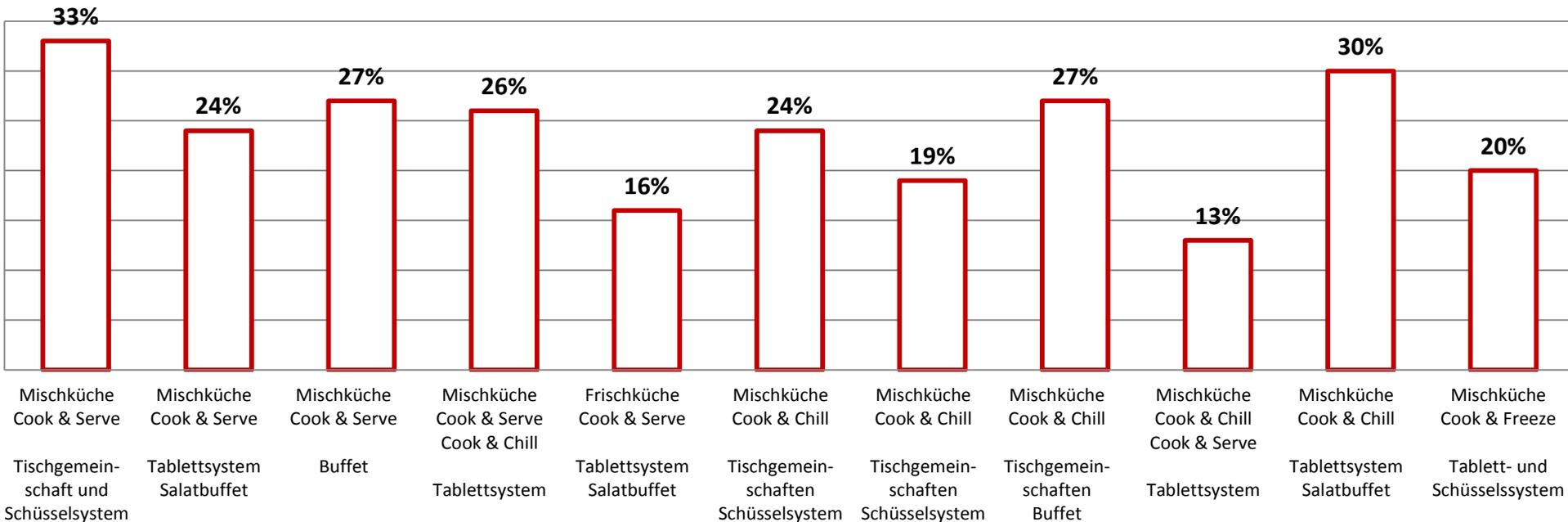
- Aktuelle Datenlage von 19 Schulen (Nordrhein Westfalen und Rheinland Pfalz)
 - Unterschiedliche Strukturen
 - Abfallmenge ausgehend von der Produktionsmenge
- Abfallmengen liegen zwischen **7 %** und **46 %** *
- im Durchschnitt **25 %**



* Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) der FH Münster (2015), Verbraucherzentrale NRW (2016)
Bildquelle: iSuN 2015

Abfallmengen in der Schulverpflegung

Abfallmengen in Prozent im Verhältnis zur Produktionsmenge

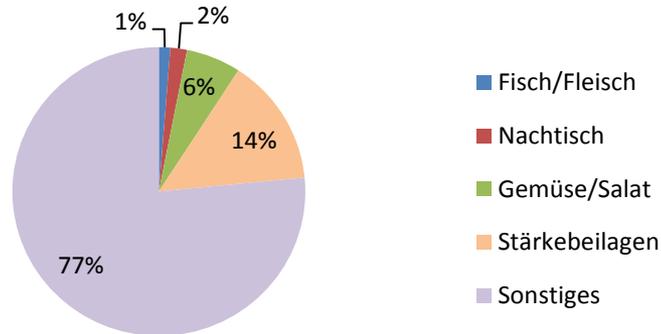


(10 Messtage)

Quelle: eigene Erhebung, Verbraucherzentrale NRW 2016

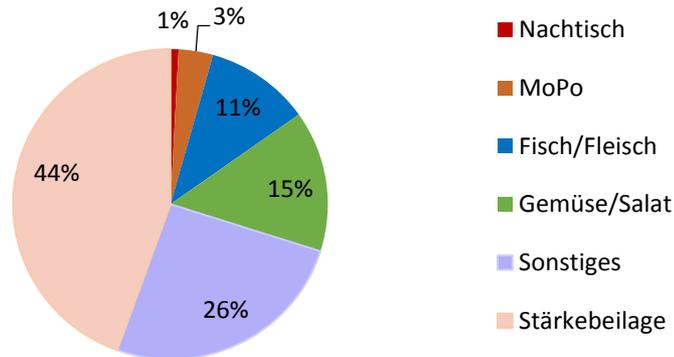
Abfallmessung – Anteil der Produktgruppen

Prozentanteil Produktgruppen der gesamten Ausgabereste (76,4kg)



→ **Sonstiges:** Überwiegend fallen darunter Saucen (48 kg)

Prozentanteil Produktgruppen der gesamten Ausgabereste (218,3kg)

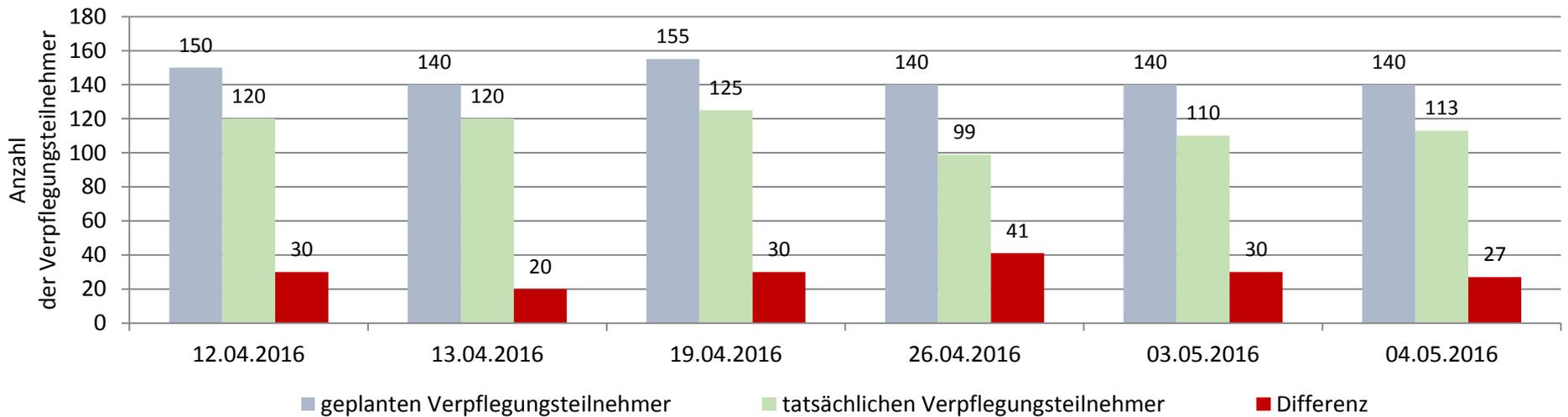


→ **Stärkebeilage:** die Hälfte davon sind Nudeln (49 kg)

Quelle: eigene Erhebung, Verbraucherzentrale NRW 2016

Abfallmessung – geplante und tatsächliche Teilnehmer

Abweichung geplante und tatsächliche Verpflegungsteilnehmer



Im Durchschnitt sind 391 Gramm pro Teilnehmer/Tag geplant.
Bei 30 fehlenden Teilnehmern → 11,7 Kilogramm Ausgabereste

Ursachen

Betriebliche Strukturen - Situationsbedingt - Verhaltensbezogen

Laut **Bestellsystem** fehlende Flexibilität

Warteschlange Nervosität Überfüllt Kindgerecht Renner Penner

Zielgruppen Mitarbeiter/innen **Geschmack** Unwissenheit

„auf Sicherheit“ Träger **Portionsgrößen**

Lagermöglichkeiten **Überproduktion** Wertschätzung

Unruhig Feste Menükombinationen Teilnehmerzahl

Lagermöglichkeiten **Zeitmangel** Unruhig **Geschmack**

fehlendes Engagement

Maßnahmen

- Lebensmittelabfälle messen und bewerten
- Bestellsysteme und Kommunikation verbessern
- Abläufe reorganisieren und Feedback einrichten
- Schulverpflegung im Schulprogramm verankern
- Einsparungen in die Qualität der Mittagsverpflegung investieren
- kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Herausforderungen

- Es gibt keine einheitliche Lösung → Jede Schule „tickt“ anders
- Aufgrund unterschiedlicher Strukturen sind Maßnahmen Standort spezifisch
- Alter Trott /Neuer Weg → langfristige Optimierung der komplexen Strukturen
- Vorgaben vom Träger (z. B. Speiseplan)
- Kommunikation/Absprachen zwischen den beteiligten Akteuren
- Verankerung in Aus-, Fort- und Weiterbildung
- Fehlende Engagement
- Alles ist Geschmacksache



Beteiligte Akteure in der Schulverpflegung





Impressionen: „Aktionswoche“



„Mach mit – und werde Lebensmittel-Retter!“
Tellerreste Montag

Nudel: Hat nicht geschmeckt (Bittig)

Hühnerfrikasse: Mören und Erbsen mochte ich nicht!

Nudel: Weil ich nicht mehr mochte

Nudel: Hatte keinen Hunger mehr Portion ist zu groß!

Nudel: Ich hatte mit der Klasse heute morgen gemeinsam getrüffelt *das Gemüse*

Frikasse: keine Lust auf Fleisch, aber auf die Frikasse
Ich habe nichts mehr geschaut Tunfisch zu viel

Portion -> zu groß

Reis ~~schmeckte~~ schmeckte nicht (Wässrig)

Zu viel *Es war zu viel und ich war schon satt*
Hühnerfrikasse *ich hatte kein Hunger mehr*
Ich konnte nichts mehr essen weil *zu wenig*

Gesamtgewicht: Hühnerfrikasse: Kein Hunger mehr!
11,6 kg

- Stellt den Eimer auf die Waage und notiert das Gesamtgewicht.
- Zeichnet einen Abfalleimer mit den Lebensmittelresten.
- Überlegt gemeinsam, warum etwas übrig geblieben ist und schreibt die Gründe an die jeweiligen Lebensmittelreste.

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

Bildquelle: VZ-NRW 2016



Impressionen: „Aktionswoche“



Bildquelle: VZ-NRW 2016

Ausblick - 2017

- Kontrollmessungen
- Kommunikationsstrategien - „Erklärclips“ für Schulküchen
- Praxishilfe für eine abfallarme Schulverpflegung
- Mess- und Auswertungstool für Abfalldaten aus Schulen
- Bildungsmodule für Sekundarstufe I: „Nachhaltiges Essen“

[Link zur Studie: "Erhebung, Relevanz und Ursachen von Lebensmittelabfällen in der Mittagsverpflegung von Ganztagschulen"](#)

Vielen Dank!

Kontakt

Verbraucherzentrale NRW

Bereich Ernährung und Umwelt

Dipl. Oecotroph. Antonia Blumenthal

Tel. 0211-3809-291

antonia.blumenthal@verbraucherzentrale.nrw

