

Lebensmittelabfälle

Analyse der Ursachen und Auswirkungen unter besonderer Berücksichtigung des Mindesthaltbarkeitsdatums

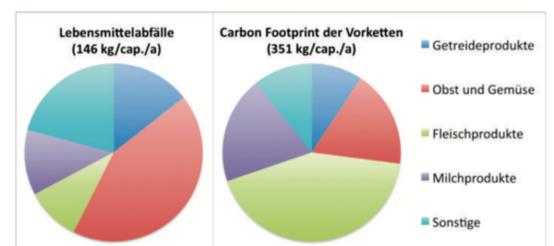
Hintergrund

- weltweit gehen jährlich rund **1/3 aller produzierten Nahrungsmittel** verloren
- Verschwendung von Lebensmitteln
= unnötige Ressourcennutzung
= überflüssige **Auswirkungen** auf die Umwelt
- große Bedeutung des **Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)** in der **öffentlichen Debatte** um Lebensmittelverschwendung

Trägt das Mindesthaltbarkeitsdatum zu einer erhöhten Verschwendung von Lebensmitteln bei?



- MHD im Hinblick auf **absolute Abfallmengen** eher unbedeutend
- bei besonders umweltwirksamen Produktgruppen (Milch, Fleisch) gewinnt das **MHD als Wegwerfgrund an Relevanz!**



Absolute Lebensmittelabfallmengen und der damit verbundene Carbon Footprint unterschiedlicher Produktgruppen (Göbel et al. 2012).

Ergebnisse der Befragung

Studierende der HfWU



- **richtiges Verständnis** vom und **reflektierten Umgang** mit dem MHD
- für bestimmte Produktgruppen könnten durch eine **Reform des MHDs** Abfalleinsparpotenziale genutzt werden

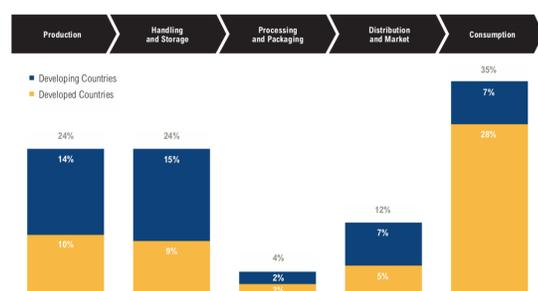
Ergebnisse der Experteninterviews

Wissenschaft

- hohes **Verbraucherverständnis** des MHDs
- **Handlungsbedarf** zur Abfallvermeidung liegt oft nicht auf der Ebene, auf der die Abfälle entstehen
- eventuelle Maßnahmen zur **Veränderung des MHDs** werden kritisch betrachtet

Ergebnisse aus der Literatur

- Großteil der Abfälle **auf Konsumentenebene**
- **Ursachen sind vielfältig** und **bedingen sich** wertschöpfungsstufenübergreifend **gegenseitig**



Globale Lebensmittelverluste nach Wertschöpfungskettenebene (Lipinski et al. 2013).

Schlussfolgerungen

- das MHD ist eine von vielen Ursachen in einem **komplexen Ursachen-Wirkungs-Gefüge**
- mehr **Bewusstsein** und **Wertschätzung** steigern statt Aufklärung zum MHD
- neben Abfallmengen auch die dahinterstehenden **Umweltwirkungen** in Analyse **einbeziehen**