Wie viele Lebensmittel landen im Müll?

Bundesverbraucherministerium kündigt belastbare Zahlen bis Ende des Jahres an

Berlin, 14. September 2011 - Seit Monaten laufen in den Medien zwei Themen um die Wette: Die Hungerkatastrophe in Ostafrika und die weltweite Lebensmittelverschwendung. Der Film "Taste The Waste" bringt die Dekadenz auf den Punkt. Allein die Deutschen werfen jährlich 15 Millionen Tonnen Lebensmittel in den Müll. Und das Essen, das alle Europäer zusammen wegwerfen, würde gleich zweimal reichen - für alle Hungernden dieser Welt.

Das Bundesverbraucherministerium (BMELV) hat jüngst eine Forsa-Umfrage über das Wegwerfverhalten der Deutschen in Auftrag gegeben, mit schockierenden Ergebnissen. 58 Prozent der Befragten geben an, dass sie regelmäßig Lebensmittel wegschmeißen, und das aus mehreren Gründen: In 84 Prozent der Fälle ist das Haltbarkeitsdatum abgelaufen und die Ware verdorben, 19 Prozent nennen zu große Verpackungen als Hauptgrund. 16 Prozent schmeißen Lebensmittel weg, die ihnen nicht schmecken, und zumindest 69 Prozent haben dabei ein schlechtes Gewissen. Ausführliche Verbraucher-Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gibt es übrigens im Internet unter www.jedesmahlwertvoll.de.

Die Recherchen für den Film erwiesen sich als schwierig, da es in Deutschland keine Untersuchungen gebe, die die Dimension der Verschwendung wissenschaftlich belegten, sagt Regisseur Valentin Thurn im Interview mit dem Deutschlandfunk: "Zunächst mal gab es diese Thematik in Deutschland nicht, die wurde nicht diskutiert, bei keiner Behörde, aber auch nicht bei den Verbänden".

Das Bundesverbraucherministerium lässt derzeit eine Untersuchung erstellen, die erstmals konkrete und belastbare Zahlen über die Art und Menge der Nahrungsmittel liefern soll, die in Deutschland Jahr für Jahr auf dem Müll landen. Bis Ende des Jahres sollen erste Ergebnisse vorliegen. Das EHI-Retail Institute hat zwischenzeitlich im deutschen Lebensmittelhandel jährlich einen Verderb in Höhe von rund einer Milliarde Euro oder 300.000 Tonnen ermittelt. Ein Wert, der deutlich geringer ist als alle bisher veröffentlichten Zahlen. Der Wert sei gleichzeitig sehr zuverlässig, da die Daten nicht geschätzt sind, sondern das EHI Unternehmen direkt befragt hat.

Auch die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) meldet sich zu Wort: Die Unternehmen der Ernährungsindustrie seien darum bemüht, stärker mit dem Handel zusammenzuarbeiten, um den Lebensmittelverderb zu reduzieren. Man optimiere unter anderem die Warenwirtschaftssysteme, um es zu ermöglichen, das Lebensmittelangebot bedarfsgenau zu steuern. Der stetig zunehmende Anteil von Frischwaren verlange von Lebensmittelhändlern eine neue Art des Denkens und stelle sie vor große Herausforderungen, bestätigt Tudor Andronic, Director Global Retail Solutions beim baden-württembergischen Unternehmen Bizerba. "Warenströme müssen zentral verwaltet, in Echtzeit gesteuert und an die jeweiligen lokalen Verkaufsbedingungen angepasst werden". Das schaffe man erst mit modernen Warenwirtschaftssystemen, die den Händlern die Verkaufszahlen in Echtzeit übermitteln, so dass diese mit Preisänderungen reagieren und somit den Verderb reduzieren können.

Wir müssen etwas an unsere Einstellung ändern. Die Süddeutsche Zeitung bringt es auf den Punkt: Der Großteil der Lebensmittel schaffe es nicht ins Regal, weil ihre Eigenschaften unserem Nachfrageverhalten zuwiderliefen. Kartoffeln müssten klein, rund und ebenmäßig sein, Äpfel mit einem Durchmesser unter fünf Zentimeter seien von vornherein Abfall.

Pressekontakt

KLARTEXT ONLINE

Herr KLARTEXT ONLINE
Auf dem Heidgen 27
53127 Bonn

klartextonline.com
info@klartextonline.com

Firmenkontakt

KLARTEXT ONLINE

Herr KLARTEXT ONLINE
Auf dem Heidgen 27
53127 Bonn

klartextonline.com
info@klartextonline.com

Freie Autoren informieren regelmäßig über aktuelle Geschehnisse und Trends in Wirtschaft und Handel, Industrie, Karriere und IT-Welt.

Anlage: Bild