



Wo ist die Notbremse?

Studie prognostiziert: 2020 wandern 126 Millionen Tonnen Lebensmittel in den Müll

Jeder Mensch in der Europäischen Union wirft jährlich rund 179 Kilogramm Lebensmittel in den Müll. Das macht insgesamt 89 Millionen Tonnen - Jahr für Jahr. Das geht aus einer Studie hervor, die die Europäische Kommission im September 2011 präsentierte. An der Verschwendung sind alle Akteure der Lebensmittelkette beteiligt: Erzeuger, Hersteller, Einzelhändler, Catering-Unternehmen und Verbraucher. Und die Dekadenz steigt: Die Kommission rechnet damit, dass das Volumen bis zum Jahr 2020 um 40 Prozent steigt: Auf 126 Millionen Tonnen. Es sei denn, man hält dagegen. Und genau das will sie tun und die Verschwendung bis 2025 um die Hälfte reduzieren.

Verbraucher schmeißen am meisten weg - EHI bricht Lanze für den Lebensmitteleinzelhandel

Dass der größte Teil der weggeworfenen Lebensmittel aus Privathaushalten stammt, belegt eine Forsa-Umfrage, die das Bundesministerium für Ernährung (BMELV) in Auftrag gegeben hat. Die Europäische Kommission beklagt fehlende Kenntnis bei den Verbrauchern, den Einkauf richtig zu planen, mit Lebensmitteln effizient umzugehen, Mindesthaltbarkeitsdaten einzuplanen und Speisereste sinnvoll zu verwerten.

Viele Händler verfügen lediglich über ein veraltetes Warenwirtschaftssystem, das ihnen viel zu spät signalisiert, wenn Ware liegenbleibt - meist erst am nächsten Tag. Spenden Sie die Lebensmittel am Ende des Tages nicht an die Tafeln, wandern sie direkt in den Müll. Das EHI Retail Institute bricht allerdings eine Lanze für den Handel: Studienergebnisse belegten, dass der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) lediglich vier Kilogramm Lebensmittel pro Jahr und pro Verbraucher wegschmeißt. Jeder der 41.000 Betriebe vernichte somit pro Verkaufstag 25 Kilogramm Nahrungsmittel - also weniger als das, was 100 Verbraucher im gleichen Zeitraum wegwerfen.

In der Gastronomie zählt zu den Ursachen, dass sie meist nur eine einzige Portionsgröße anbietet, sich die Zahl der Gäste nur schwer vorhersagen lässt und es sich in Europa nicht durchgesetzt hat, sich Speisereste für zu Hause einpacken zu lassen.

Was ist die Lösung? Aigner: Wir sollten bewusster leben

"Lebensmittel sind mehr wert, als auf dem Preisschild steht. Wir sollten bewusster leben, bewusster genießen, uns bewusster ernähren und auch bewusster einkaufen", erklärt Bundesministerin Ilse Aigner in einer Presseinformation des BMELV. Es gelte den Einkauf sinnvoll zu planen, Lebensmittel richtig zu lagern und mit Resten zu zaubern.

Auch die Technologiehersteller sind bemüht, effizientere Warenwirtschaftssysteme für den Handel zu entwickeln. Das Unternehmen Bizerba etwa bietet ein System an, das sich in Echtzeit steuern lässt. Sind kurz vor Geschäftsschluss zu viel Erdbeeren übrig, lässt sich der Preis senken und sofort an Kassen, Waagen und elektronische Regal-Etiketten übertragen. Weitere Kernpunkte für Händler sind derzeit kürzere Dispositionsrhythmen, kleinere Bestelleinheiten und regionale Beschaffungssysteme mit kürzeren Lieferwegen.

Pressekontakt

KLARTEXT ONLINE

Frau KLARTEXT ONLINE
Auf dem Heidgen 27
53127 Bonn

klartextonline.com
info@klartextonline.com

Firmenkontakt

KLARTEXT ONLINE

Frau 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.