# Save Food Studie

Das Wegwerfen von Lebensmitteln – Einstellungen und Verhaltensmuster Quantitative Studie in deutschen Privathaushalten

**Ergebnisse Deutschland** 

März 2011

Durchgeführt von TheConsumerView GmbH für Cofresco Frischhalteprodukte Europa



SAVE FOR D



0

# Methodik

#### Methodischer Ansatz

2-stufiger Untersuchungsansatz zur Erhebung der erforderlichen Daten:

#### Stufe 1

Quantitative Online-Studie zur Ermittlung von <u>Verbraucher-Einstellungen</u> und <u>selbst eingeschätztem Verbraucher-</u> <u>Verhalten</u> hinsichtlich folgender Themenbereiche:

- Einkauf und Aufbewahrung von Lebensmitteln im Privat-Haushalt
- Umgang mit selbst gekochten Mahlzeiten
- Wegwerfen von Lebensmitteln

#### Stufe 2

#### 7-Tage Online-Tagebuch mit Tages-Protokollen über das Wegwerfen von Lebensmitteln

zur Ermittlung des <u>tatsächlichen Verbraucher-Verhaltens im Hinblick auf das Wegwerfen von Lebensmitteln</u>. Hierbei wurden in den unten stehenden Produktkategorien die Art der weggeworfenen Nahrungsmittel, deren Menge und deren Zustand zum Zeitpunkt des Wegwerfens erfasst:

- Backwaren
- Fleisch/Fisch und Fleisch-/Fischerzeugnisse
- Milchprodukte
- Obst und Gemüse
- Selbstgekochtes und Fertiggerichte

Die mittels der Tagebücher erhobenen Daten wurden anschließend mit mengen- und wertmäßigen sekundärstatistischen Daten zum Lebensmitteleinkauf verknüpft.

#### Stichprobengröße und -struktur für die Stufe 1 und Stufe 2 des Projektes:

#### Stufe 1



0

## Die zentralen Ergebnisse

## Lebensmittelverschwendung – eine gesellschaftliche Herausforderung

 In Deutschland werden ca. 21% der von Privathaushalten gekauften Lebensmittel weggeworfen. Dies entspricht einer Gesamtmenge von etwa 6,6 Millionen Tonnen bzw. einem Gesamtwert von über 25 Milliarden Euro pro Jahr. Jeder Deutsche wirft danach im Durchschnitt j\u00e4hrlich etwa 80 kg Lebensmittel weg. Dies entspricht einem Pro-Kopf-Betrag von etwa 310 Euro.

Zum Vergleich: In Frankreich ist der Anteil der weggeworfenen Lebensmittel mit ebenfalls ca. 21% genauso hoch wie in Deutschland; in Spanien ist er mit ca. 18% etwas geringer.

 59% und damit deutlich mehr als die Hälfte der weggeworfenen Lebensmittel sind das Ergebnis falscher Einkaufsplanung oder nicht-optimaler Lagerung. Durch bessere Einkaufsplanung und Lagerung der Lebensmittel könnten somit jedes Jahr etwa 3,9 Millionen Tonnen Lebensmittelabfall in Privathaushalten vermieden werden.

Im internationalen Vergleich: Dieser Anteil vermeidbarer Lebensmittelabfälle ist in Deutschland (deutlich) höher als in Frankreich (53%) und in Spanien (45%).



## Lebensmittelverschwendung – eine gesellschaftliche Herausforderung

- 21% der vermeidbaren Lebensmittelabfälle werden gänzlich unberührt bzw. in ungeöffneter Verpackung entsorgt. Dies entspricht einer jährlichen Gesamtmenge von etwa 800.000 Tonnen.
- Der größte Anteil der weggeworfenen Lebensmittel entfällt auf Obst und Gemüse. Diese Produktgruppe steht für 48% der weggeworfenen Lebensmittel. Die mit 15% zweitgrößte Produktkategorie bei der Entsorgung von Lebensmitteln sind Reste von selbstgekochten Mahlzeiten oder Fertiggerichten.
- Bei der Betrachtung des Wegwerfverhaltens nach soziodemographischen Merkmalen zeigt sich, dass in Haushalten von jüngeren Personen (bis 39 Jahre) und in Bevölkerungsgruppen mit höherer formeller Bildung mehr Lebensmittel im Vergleich zur Gesamtbevölkerung weggeworfen werden.



## Lebensmittelverschwendung – ein Blick auf die Ursachen

- Verbraucher unterschätzen die Menge an Lebensmitteln, die sie tatsächlich wegwerfen, in erheblichem Ausmaß (6% geschätzte vs. 21% tatsächliche Lebensmittelverschwendung).
- Sonderangebote und ansprechende Warenpräsentationen in den Geschäften verleiten Verbraucher dazu, Lebensmittel (in Mengen) zu kaufen, die ursprünglich nicht eingeplant waren. Verbraucher, die sich von derartigen Angeboten angesprochen fühlen, werfen deutlich mehr Lebensmittel weg.
- In der Bevölkerung besteht mit 91% ein grundsätzliches Bewusstsein darüber, dass sich durch einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln die Menge weggeworfener Lebensmittel erheblich reduzieren ließe. Desweiteren sind sich 60% der Bevölkerung darüber bewusst, dass das Wegwerfen von Lebensmitteln eine Belastung für die Umwelt darstellt.

#### Lebensmittelverschwendung – Erste Lösungsansätze

- Planung: Privat-Haushalte werfen weniger Lebensmittel weg, wenn sie
  - Lebensmittel in kleineren Einkäufen und nach Bedarf einkaufen,
  - einen Einkaufszettel schreiben.
- Aufbewahrung: Die Verwendung von Haushaltsprodukten, die zu einer besseren Lagerung von Lebensmitteln im Haushalt beitragen (wie Alu- oder Frischhaltefolie), hilft, die Menge an weggeworfenen Lebensmitteln zu reduzieren.

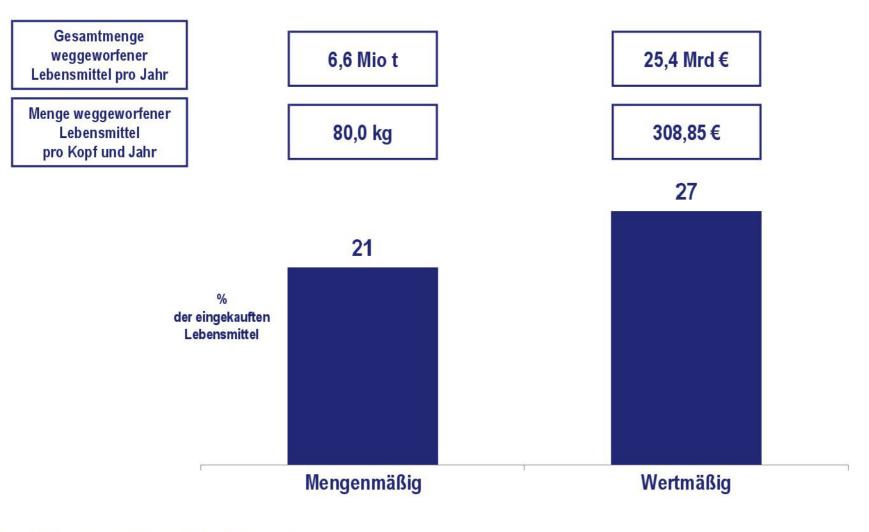
0

# Die Ergebnisse im Einzelnen

### 21% der eingekauften Lebensmittel landen im Müll

#### Auswertung der Tagebuch-Daten

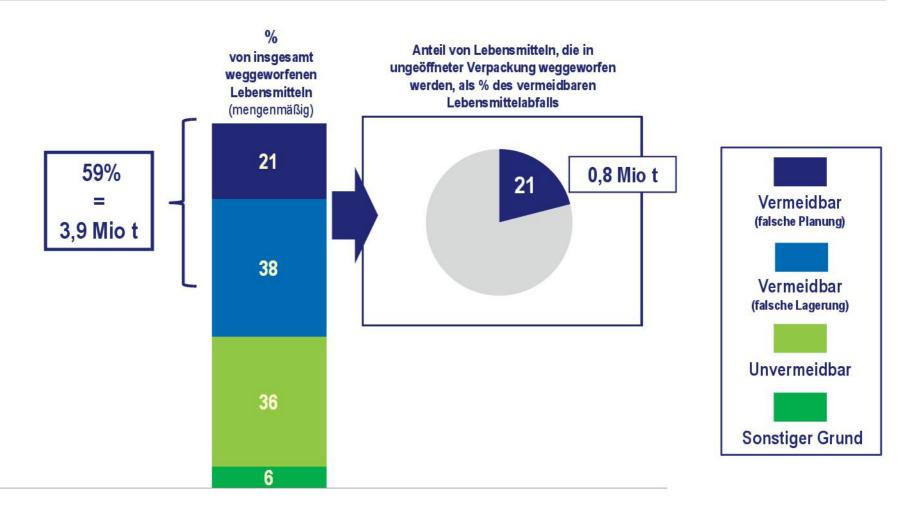
21% der eingekauften Lebensmittel deutscher Privat-Haushalte werden weggeworfen. Damit entfallen 27% der Ausgaben für Lebensmittel auf Produkte, die anschließend weggeworfen werden.



### 59% der Lebensmittelverschwendung sind vermeidbar

#### Auswertung der Tagebuch-Daten

59% der weggeworfenen Lebensmittel sind die Folge falscher Einkaufsplanung oder unangemessener Lagerung im Haushalt - und wären somit vermeidbar. 21% dieses vermeidbaren Abfalls entfällt sogar auf Lebensmittel, die in ungeöffneten Verpackungen weggeworfen werden.



Basis: n=200 Privat-Haushalte Tagebuch-Daten; TCV eigene Berechnungen

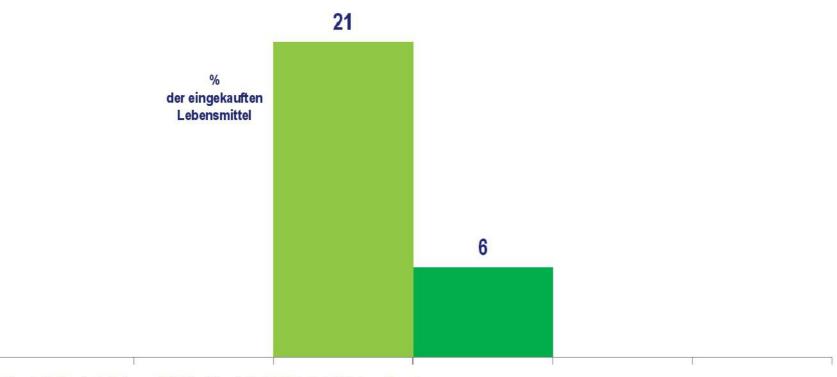
#### Verbraucher unterschätzen eigene Lebensmittelverschwendung drastisch

Vergleich der Tagebuchdaten mit der Selbsteinschätzung (Wieviel Prozent von dem, was für Ihren Haushalt eingekauft wird, würden Sie schätzen, wird weggeworfen?)

Verbraucher unterschätzen die Menge an Lebensmitteln, die sie selbst tatsächlich wegwerfen, um ein Vielfaches.

Anteil weggeworfener Lebensmittel gemäß Tagebuchdaten (n=200)

Selbst eingeschätzter Anteil weggeworfener Lebensmittel gemäß Fragebogen (n=500)



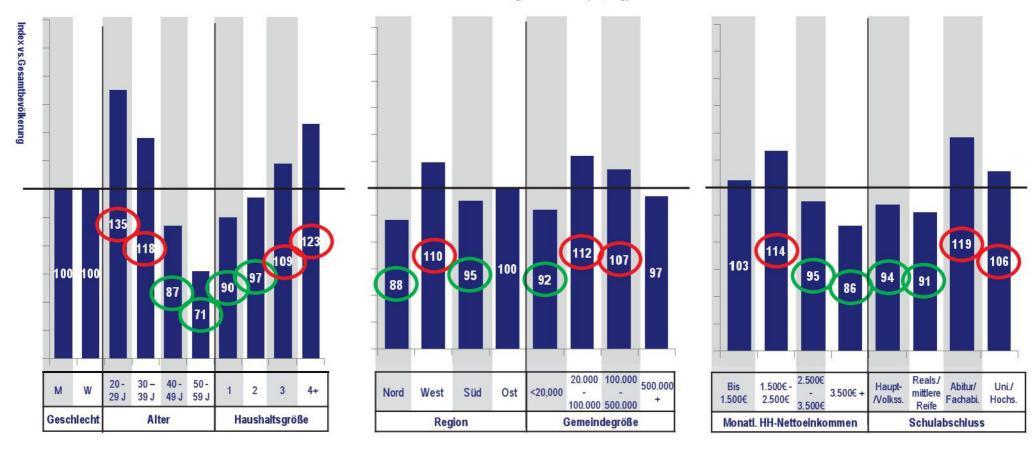
Basis: n=200 Privat-Haushalte Tagebuch-Daten; n=500 Privat-Haushalte U&A-Studie; TCV eigene Berechnungen

SAVE FOOD Save Food Studie – Deutschland für	<b>O</b> fresco
--	-----------------

### 🖾 Jüngere und besser Gebildete werfen mehr Lebensmittel weg

Menge an weggeworfenen Lebensmitteln indexiert vs. Gesamtbevölkerung

Alter und Haushaltsgröße haben den größten Einfluss auf die Menge weggeworfener Lebensmittel. Haushalte mit jüngeren Personen sowie Haushalte mit mehr als 3 Personen werfen mehr Lebensmittel weg. Die Menge weggeworfener Lebensmittel ist ebenso überdurchschnittlich in Haushalten mit einem monatlichen Nettoeinkommen von bis zu 1.500 € sowie in Haushalten von Personen mit höherem Schulabschluss.



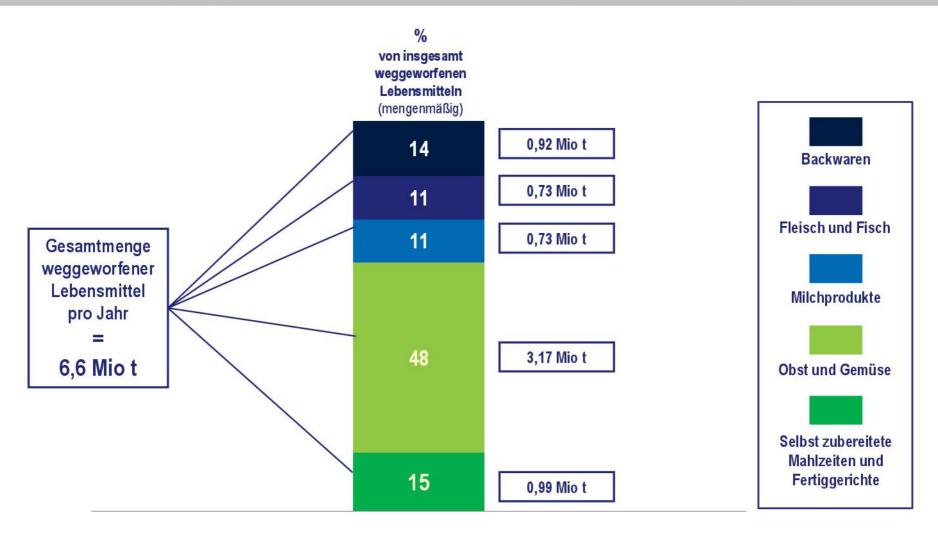
Gesamtbevölkerung = Index 100 (80,0 kg)

Basis: n=200 Privat-Haushalte Tagebuch-Daten; TCV eigene Berechnungen

### Der größte Anteil an Lebensmittelabfall entfällt auf Obst und Gemüse

#### Auswertung der Tagebuch-Daten

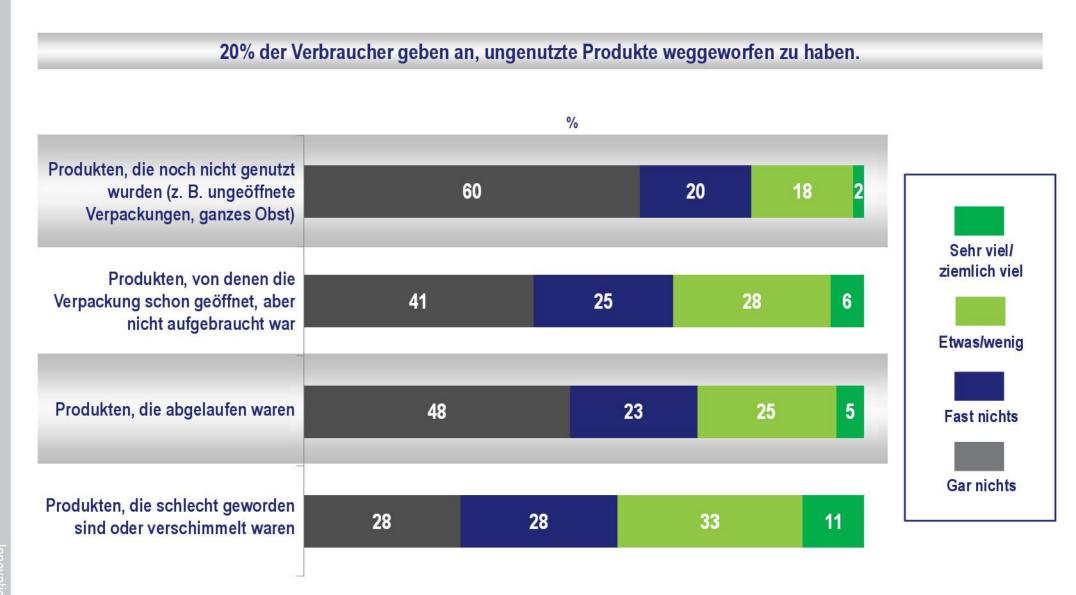
Knapp die Hälfte der weggeworfenen Lebensmittel sind Obst und Gemüse, gefolgt von selbst zubereiteten Mahlzeiten/Fertiggerichten und Backwaren.



Basis: n=200 Privat-Haushalte Tagebuch-Daten; TCV eigene Berechnungen

## Häufig werden gänzlich unberührte Lebensmittel weggeworfen

Und wieviel wurde Ihrer Erinnerung nach weggeworfen an ...

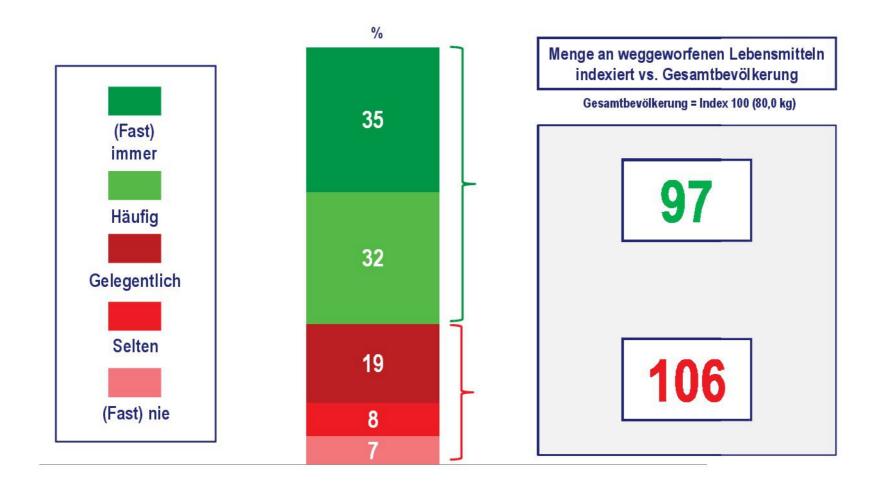


Basis: n=500 Privat-Haushalte U&A-Studie; TCV eigene Berechnungen

### Eine Lösung: Bessere Planung beim Einkaufen...

Wie häufig schreiben Sie vor dem Einkauf von Lebensmitteln einen Einkaufszettel?

Zwei Drittel der Haushalte schreiben immer oder häufig einen Einkaufszettel. Die Menge weggeworfener Lebensmittel liegt in diesen Haushalten unter dem Durchschnitt.



Basis: n=200 Privat-Haushalte Tagebuch-Daten; n=500 Privat-Haushalte U&A-Studie; TCV eigene Berechnungen

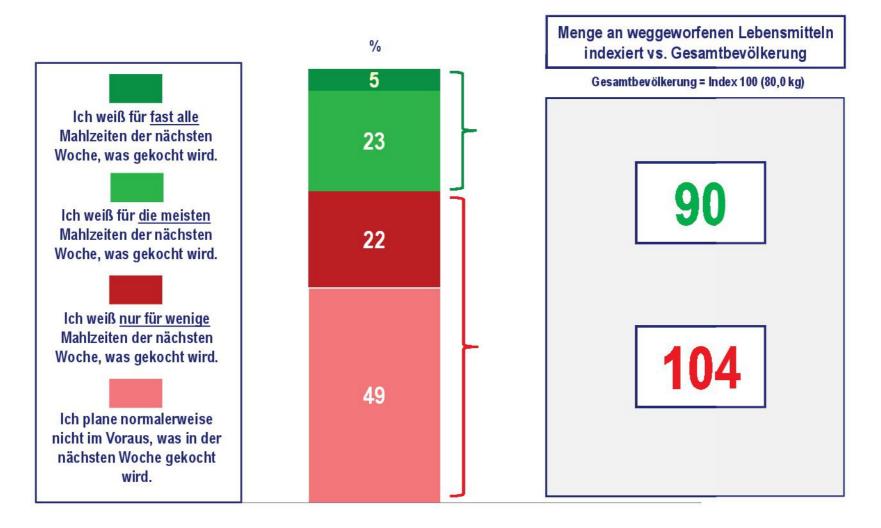
SAVE FOOD Save Food Studie – Deutschland für Ofresco

17

### ... und bessere Planung beim Zubereiten von Mahlzeiten

Wenn Sie an die Zubereitung von Speisen für Ihren Haushalt für die nächste Woche denken, welche der folgenden Aussagen trifft am besten auf Sie zu?

Etwa 70% der Haushalte planen die Mahlzeiten der kommenden Woche nicht im Voraus. Haushalte, die Mahlzeiten im Voraus planen, werfen weniger Lebensmittel weg.



Basis: n=200 Privat-Haushalte Tagebuch-Daten; n=500 Privat-Haushalte U&A-Studie; TCV eigene Berechnungen

SAVE FOOD Save Food Studie – Deutschland für Ofresco

0

### ...ebenso wie bessere Planung und konkrete Informationen

Welche der nachfolgenden Dinge können Ihrer Meinung nach dazu beitragen, dass insgesamt weniger Lebensmittel weggeworfen werden müssen?

70% glauben, dass bessere Einkaufsplanung helfen würde, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Etwa die Hälfte wünscht sich konkrete Informationen zur richtigen Lagerung.



Basis: n=500 Privat-Haushalte U&A-Studie; TCV eigene Berechnungen

### Verbraucher zu bewussterem Umgang mit Lebensmitteln bereit

Manchmal kommt es vor, das Lebensmittel nach der Lagerung weggeworfen werden müssen. Inwieweit stimmen Sie den nachfolgenden Aussagen zu oder lehnen sie ab?

Über 90% der Verbraucher glauben, dass durch einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln deren Verschwendung eingedämmt werden kann.

60% sind sich darüber bewusst, dass das Wegwerfen von Lebensmitteln eine Belastung für die Umwelt darstellt.



0

# Appendix

#### Methodik – Verwendete sekundärstatistische Datenquellen

#### Lebensmittelmengen

(eingekaufte Mengen nach Lebensmittelkategorien pro Jahr und pro Kopf)

#### Ausgaben für Lebensmittel

(nach Lebensmittelkategorien pro Jahr und pro Kopf)

 Bundesministerium f
ür Ern
ährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz www.bmelv-statistik.de

 Europäische Kommission – ec.europa.eu/eurostat
 Statistisches Bundesamt – Erzeugung und Verbrauch von Nahrungsmitteln www.destatis.de

#### Lebensmittelpreise

(durchschnittliche Endverbraucherpreise für einzelne Lebensmittel)

#### Bevölkerungsdaten

(Bevölkerungsgröße, Anzahl Haushalte)

Internetseiten f
ührender Handelsunternehmen
Eigene Preisrecherchen in Gesch
äften

• Statistisches Bundesamt – www.destatis.de

# Hinweis zur Veröffentlichung der Studienergebnisse:

Abdruck honorarfrei unter Angabe der Quelle "Studie von Cofresco im Rahmen von SAVE FOOD – eine Initiative von Toppits"; Beleg erbeten

## Save Food Studie

### Das Wegwerfen von Lebensmitteln – Einstellungen und Verhaltensmuster

Quantitative Studie in deutschen Privathaushalten

**Ergebnisse Deutschland** 

Durchgeführt von TheConsumerView GmbH für Cofresco Frischhalteprodukte Europa

Studienleiter für dieses Projekt: Dipl. oec. troph. Jörg Rosenbauer

März 2011

Bei Interesse an Gesprächen, Kooperationen oder Austausch zum Thema wenden Sie sich gern an: Melitta Europa GmbH & Co. KG, Geschäftsbereich Haushaltsprodukte, Herrn Bernd Lingelbach, +49 571 86-1761, <u>Bernd.Lingelbach@melitta.de</u> oder

Melitta Group Management GmbH & Co. KG , Zentralbereich Kommunikation & Nachhaltigkeit, Frau Tanja Wucherpfennig, +49 571 4046-281 , <u>tanja.wucherpfennig@melitta.de</u>