

Lebensmittelverschwendung

Ursachen, Folgen und was dagegen getan werden kann

Lebensmittelverschwendung in Deutschland

In Deutschland werden jährlich **zwischen 11 und 13 Millionen Tonnen** Lebensmittel weggeworfen. Das entspricht einer Menge zwischen **55 kg und 85 kg pro Kopf** und Jahr.



Ursachen



Industrie und Gastronomie:

- Überproduktion
- unkalkulierbare Nachfrage
- falsche Lagerung
- schlecht definierte Portionsgrößen



Verbraucher

- Lebensmittel im Überfluss verfügbar
- kein **Bewusstsein dafür**, welche Leistung und welcher Ressourcen- bzw. Energieverbrauch hinter den vollen Regalen und Buffets steht.

Folgen

Verschwendung von **Wasser, Energie und Ackerflächen**

→ Dadurch Schädigung der Umwelt!

Ackerflächen und Hunger in Entwicklungsländern

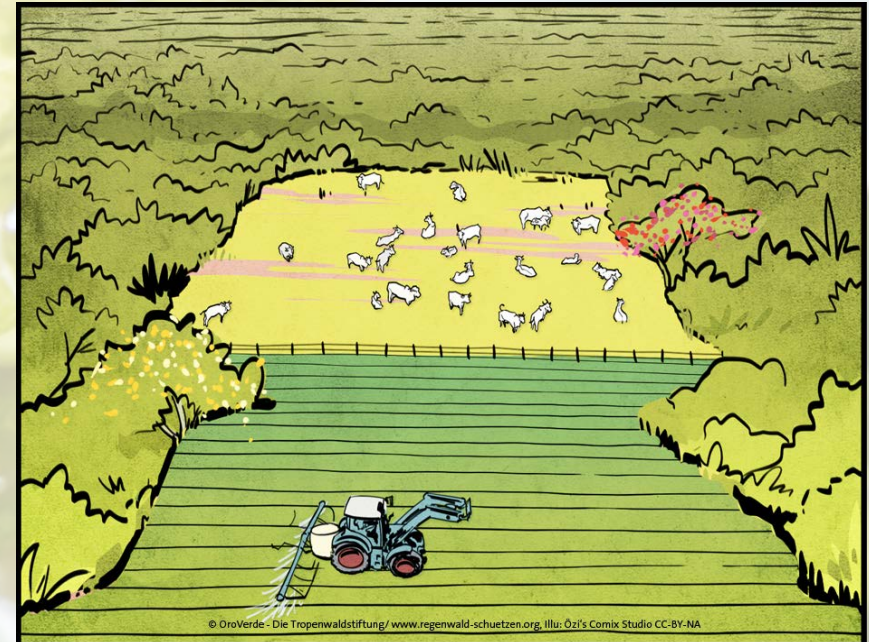
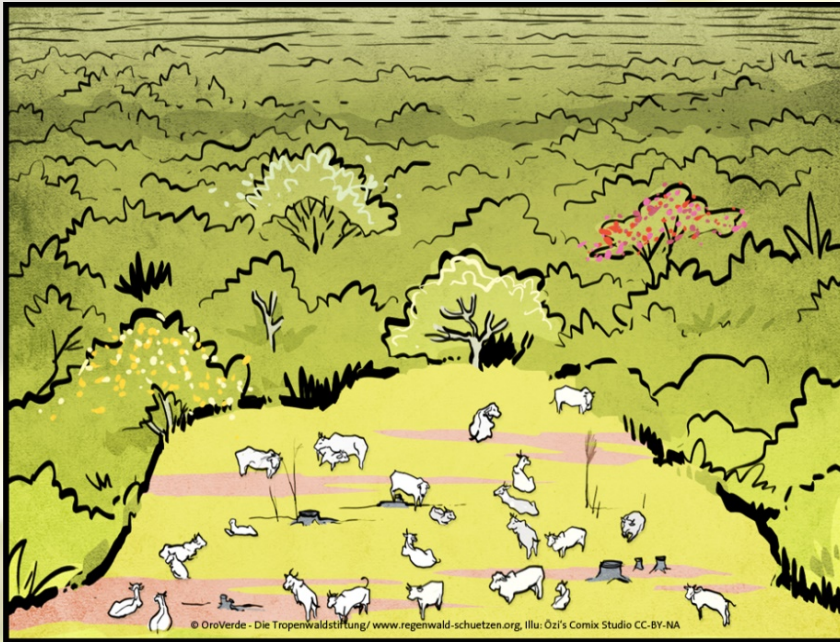
- Für den Anbau unserer Lebensmittel müssen also anderswo **Bäume gerodet** und **Menschen** von ihrem Land **vertrieben** werden. Je knapper die Anbauflächen werden, desto **teurer** werden auch die **Lebensmittelpreise**. Für Menschen in Entwicklungsländern wird es deshalb zunehmend **schwieriger, an Nahrungsmittel zu gelangen**.
- Würden wir weniger Essen wegschmeißen, müssten wir weniger Nutzfläche für uns beanspruchen.



Artenvielfalt und Regenwaldzerstörung

Rodung von Waldflächen für Rinderherden, Palmöl- und Sojaplantagen

→ Zerstörung des Lebensraums wildlebender Tierarten



Da der Boden sehr arm an Nährstoffen ist, bleibt die Rinderhaltung nicht lange profitabel. Die Flächen werden anschließend für die Sojaproduktion als Futtermittel. Die Viehhalter ziehen tiefer in den Regenwald. Für die Produktion von **1 kg Fleisch** müssen **ca. 56 m² Soja** angebaut werden. Würde weniger Fleisch verschwendet, dann würde vielleicht auch weniger Wald für grasende Rinderherden gerodet und weniger Tierarten wären vom Aussterben bedroht.

CO2-Emissionen

Rund 4,4 Milliarden Tonnen Treibhausgase landen durch verschwendete Lebensmittel jedes Jahr in unserer Atmosphäre. Sie werden beim Transport, für die Weiterverarbeitung, Verpackung und Zubereitung von Nahrung freigesetzt - völlig umsonst, wenn die Lebensmittel nie gegessen werden.



1KG BUTTER
erzeugt 23,8 kg CO₂-Emission

Das entspricht:



126 KM
AUTOFAHREN



661 KM
ZUGFAHREN



1KG RINDFLEISCH
erzeugt 13,3 kg CO₂-Emission

Das entspricht:



70 KM
AUTOFAHREN



369 KM
ZUGFAHREN



1KG GEMÜSE
erzeugt 0,15 kg CO₂-Emission

Das entspricht:



0,8 KM
AUTOFAHREN



4 KM
ZUGFAHREN

Wasserverlust

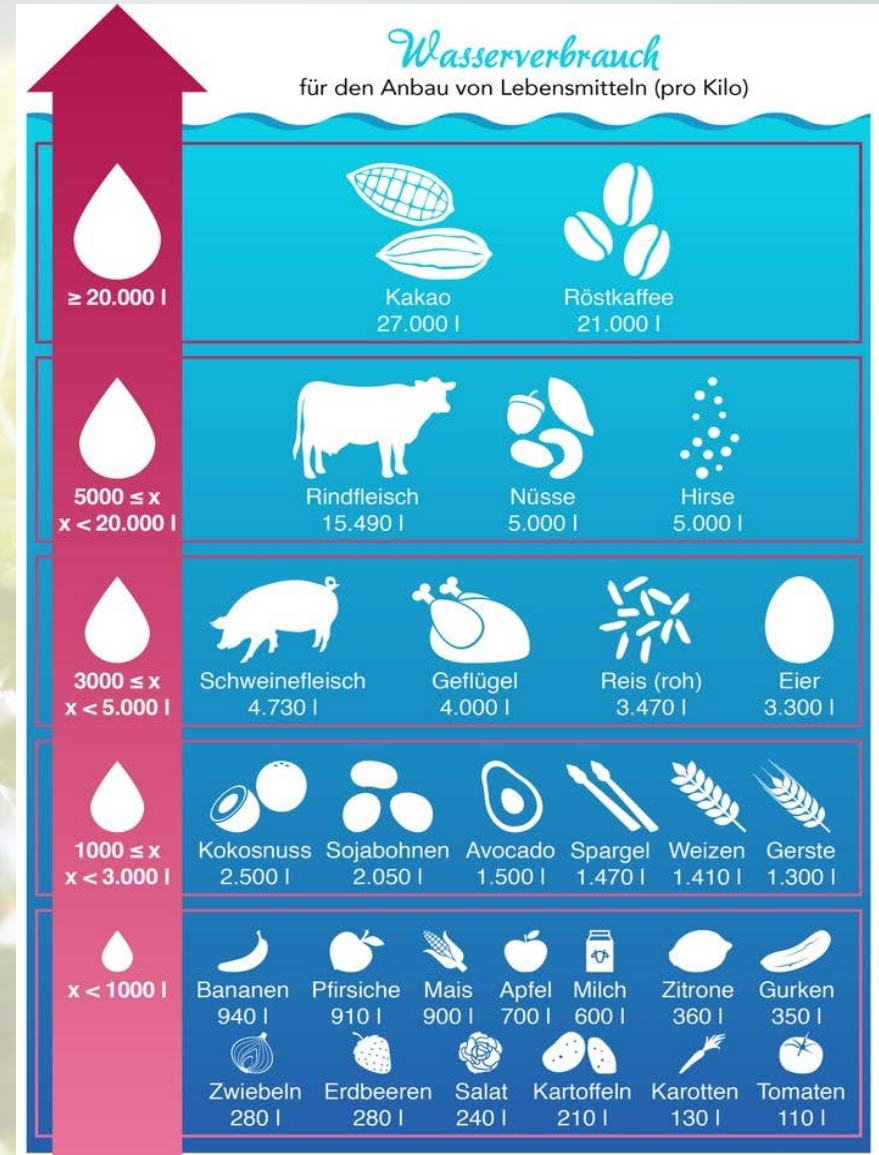
19 Milliarden Kubikmeter Wasser jährlich durch Lebensmittelverschwendung vernichtet.
 → virtuelles Wasser zur Bewässerung, Reinigung und Verarbeitung der Lebensmittel

- täglicher virtueller Wasserverbrauch über den Lebensmittelkonsum:

2.700 Liter pro Person und Tag

- Wasserverbrauch für Hygiene, Wäsche waschen, Geschirr spülen, etc.:

122 Liter pro Person und Tag



Treibhausgasbilanz und Wasserverlust für ein Menü aus Salat, Lasagne, Schokopudding

Komponente	Treibhausgase in kg	Wasser in Liter
100 g gemischter Salat	0,02	30
150 g Rinderhack	1,93	2318
50 g Käse	0,43	250
150 g Nudeln	0,14	201
100 ml Milch	0,2	100
50 g Tomaten	0,03	4
200 g Schokopudding	0,4	470
Gesamt	3,25	3373

Dies entspricht in etwa **24 km Auto fahren** und knapp **23 vollen Badewannen**.
Für das Rinderhack wurden **8,4 m² Regenwald** umsonst gerodet.

Plastik

- Durch die Verschwendung von Lebensmitteln werden Plastikverpackungen umsonst produziert
- Wenn Plastikverpackungen zusammen mit Lebensmitteln entsorgt werden landen sie in Kompost- und Biogasanlagen und damit im Dünger, der wieder auf die Felder ausgebracht wird
- Mikroplastik gelangt in die Nahrungskette und damit in den menschlichen Körper



Lösungsansätze

Auch die Vinzenz Service GmbH kann etwas gegen die Lebensmittelverschwendung und ihre schwerwiegenden Folgen tun.

- **Mittagessensreste** der Cafeteria **minimieren** oder **spenden** (z.B. an foodsharing)
- In der Zentralküche **genauer arbeiten**, angebrochene Gemüsebeutel nicht einfach verteilen, **Produktionsreste einfrieren** und zu einem anderen Zeitpunkt verbrauchen oder spenden,...
- Um wirklich verantwortungsvoll mit den Ressourcen umzugehen, muss das jeder einzelne umsetzen!!!

Foodsharing

- Initiative, die sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert
- Sie "retten" ungewollte und überproduzierte Lebensmittel in privaten Haushalten sowie von kleinen und großen Betrieben
- ehrenamtlich und unentgeltlich
- gerettete Lebensmittel werden, sofern sie dafür geeignet sind, über öffentliche Fairteiler auch Nichtangehörigen von foodsharing zur Verfügung gestellt

Das Projekt und Ich

„Man könnte sagen, dass Essen, egal in welcher Hinsicht, meine Passion ist.“ Mein Name ist Alina Kleiner, ich studiere Lebensmittel und Ernährung im fünften Semester an der Hochschule in Sigmaringen und absolviere derzeit mein Praxissemester bei der Vinzenz Service GmbH. Bevor ich mein Studium begonnen habe, schloss ich eine Ausbildung zur Köchin ab. Schon während meiner Ausbildung musste ich immer wieder mit Erschrecken feststellen, wie viele Lebensmittel in der Gastronomie im Müll landen und habe nach einigen Recherchen herausgefunden, dass das noch lange nicht alles ist. Sofort stand für mich fest, dass ich etwas gegen diese Verschwendung tun muss und habe mich deshalb der Initiative foodsharing angeschlossen. Auch bei der Vinzenz Service dient mein Hauptprojekt dem Zweck der Rettung von Lebensmitteln. Überall, wo es möglich ist, versuche ich Möglichkeiten zu finden, Lebensmittel vor der Tonne zu retten.

Was die Vinzenz Service unternimmt

- Einführung eines Bestellsystems zur Minimierung der Mittagessensreste
- Anfrage bei Lieferanten zur Rettung von Lebensmitteln der Lieferanten
- Aufbauen einer Kooperation mit foodsharing zur Rettung von Lebensmitteln der Vinzenz Service
- Schulung über Lebensmittelverschwendung

Literaturverzeichnis

- - *DW.* (25. 05 2020). Von <https://www.dw.com/de/wie-lebensmittelabf%C3%A4lle-der-umwelt-schaden/a-48485019> abgerufen
- - Gendries, S. (25. 05 2020). *Lebensraum Wasser.* Von <http://www.lebensraumwasser.com/wassersparen-durch-vermeidung-der-lebensmittelverschwendung/> abgerufen
- - *hamburger Morgenpost.* (21. 04 2018). Von <https://www.mopo.de/hamburg/kampf-gegen-kunststoff-die-plastik-pest-im-bio-muell-30050350> abgerufen
- - Mogge, M. (25. 05 2020). *Welthungerhilfe.* Von <https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung-und-klimawandel/> abgerufen
- - *OroVerde.* (26. 05 2020). Von <https://www.regenwald-schuetzen.org/verbrauchertipps/soja-und-fleischkonsum/fleischkonsum-und-regenwald/> abgerufen
- - *presseportal.* (2018). Von <https://www.presseportal.de/pm/130544/3934035> abgerufen
- - *Welthungerhilfe.* (25. 05 2020). Von https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/?wc=DGGRAN1000&gclid=EAlaQobChMI0YHHpqnO6QIVFobVCh3m9gTSEAAAYASAAEgKNKvD_BwE abgerufen