

Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte

Ergebnisse 2016/2017 (Wellen 1-12) – Baden-Württemberg

Präsentation Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Stuttgart, 13. September 2017

Helmut Hübsch / Dr. Wolfgang Adlwarth, GfK SE

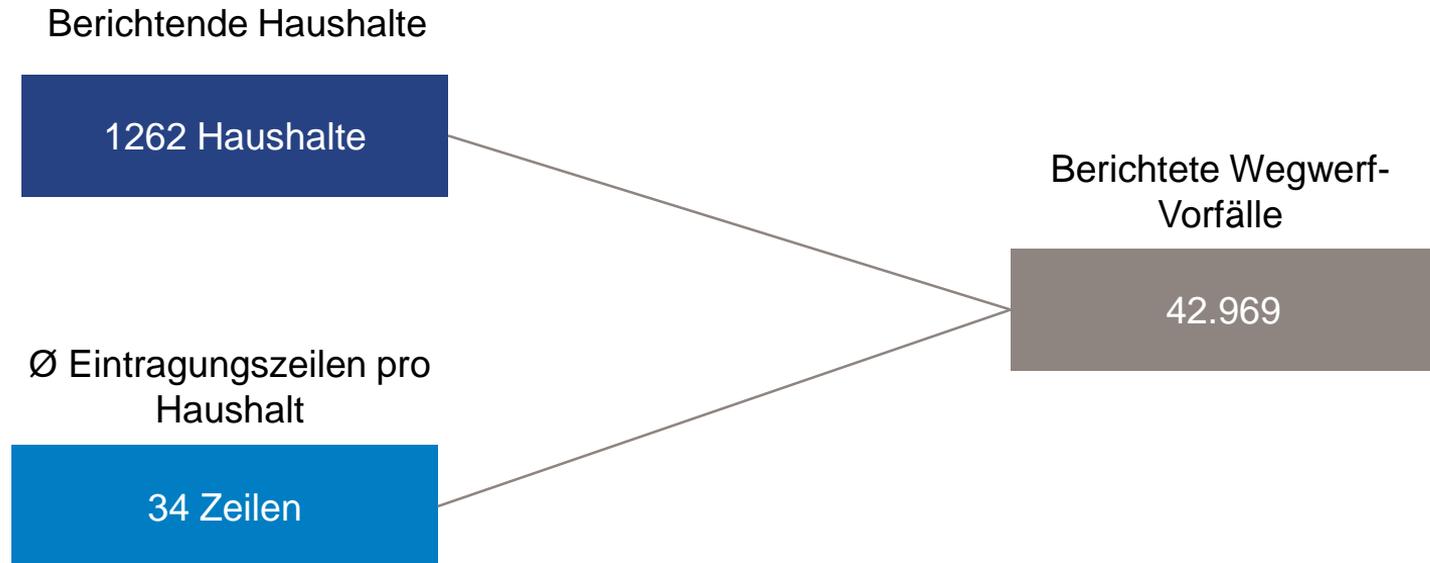
Methode / Hochrechnung

- Methode:** Monatliche Tagebuch-Erfassung von Lebensmittelabfällen anhand Kennziffern-System über einen Zeitraum von 14 Tagen
- Stichprobe:** Pro Monat 100 repräsentativ ausgewählte Haushalte aus dem GfK-Verbraucherpanel
- Hochrechnung:** Von den 100 Haushalten wird auf 5,1 Mio. Haushalte in Baden-Württemberg hochgerechnet.
Haushalts-Reichweiten werden dabei ausschließlich auf den Beobachtungszeitraum von 14 Tagen bezogen, (da Reichweiten-Werte nicht kumuliert werden können).
Abfallmengen werden auf den ganzen Monat hochgerechnet, ausgehend von der Annahme, dass die Beobachtungsperiode ein repräsentativer Ausschnitt daraus ist

Pro Haushalt werden im 14-Tageszeitraum ca. 34 Wegwerf-Vorfälle protokolliert



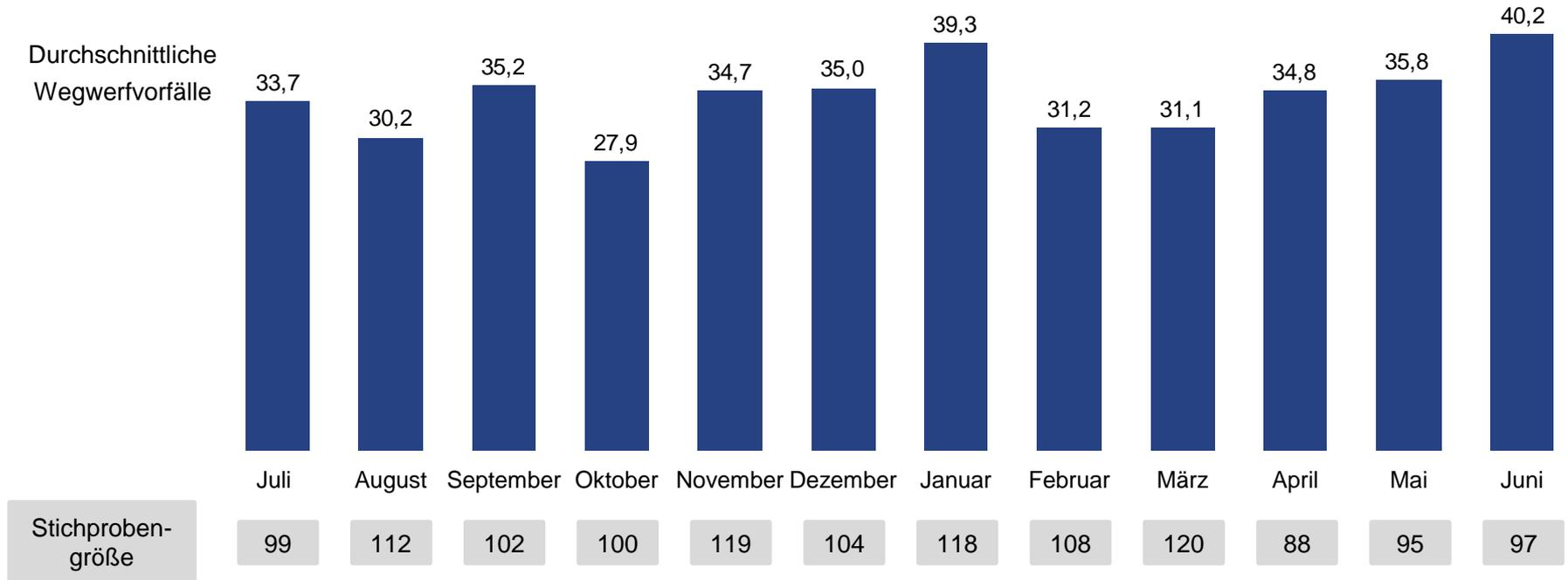
Keyfacts Tagebuchstudie Baden-Württemberg gesamt



Wegwerfvorfälle pro Haushalt über die Monate relativ konstant – leichter Anstieg im Januar und Juni



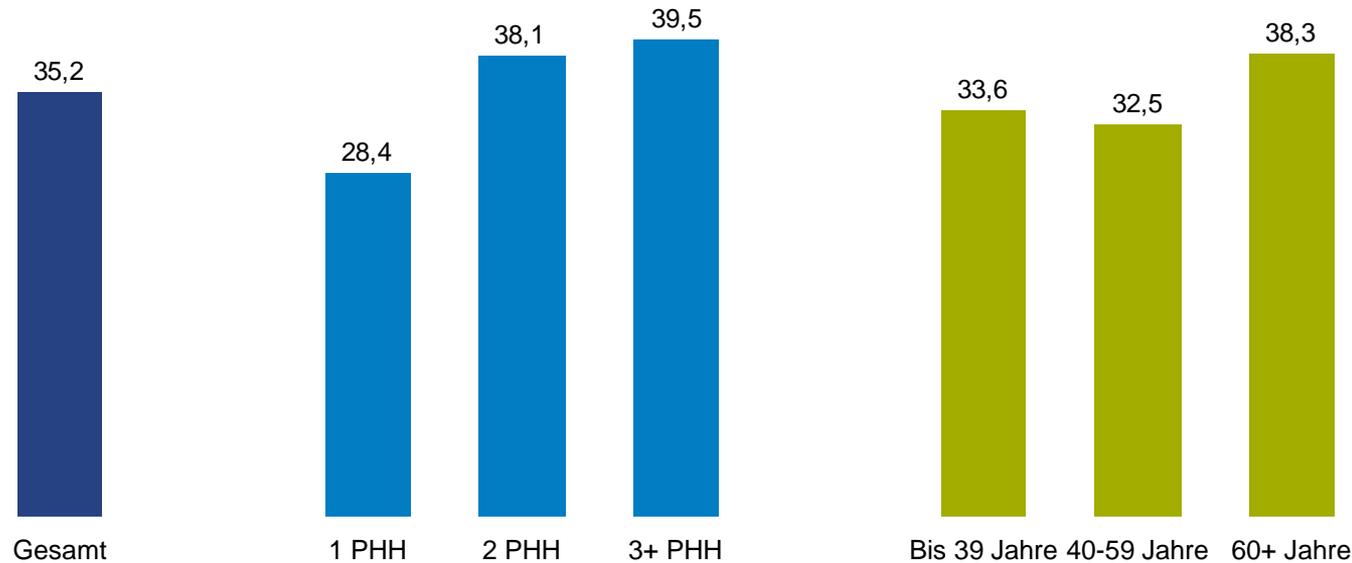
Durchschnittliche Fallzahlen (Wegwerfvorfälle) pro Haushalt nach Monaten



Die Anzahl berichteter Wegwerfvorfälle steigt mit der Haushaltsgröße - Ältere Haushalte berichten etwas mehr Wegwerf-Vorfälle



Durchschnittliche Fallzahlen (Wegwerfvorfälle) pro Haushalt* nach HH-Größe und Alter



*Bezogen auf wegwerfende Haushalte, Juli 2016 - Jun 2017

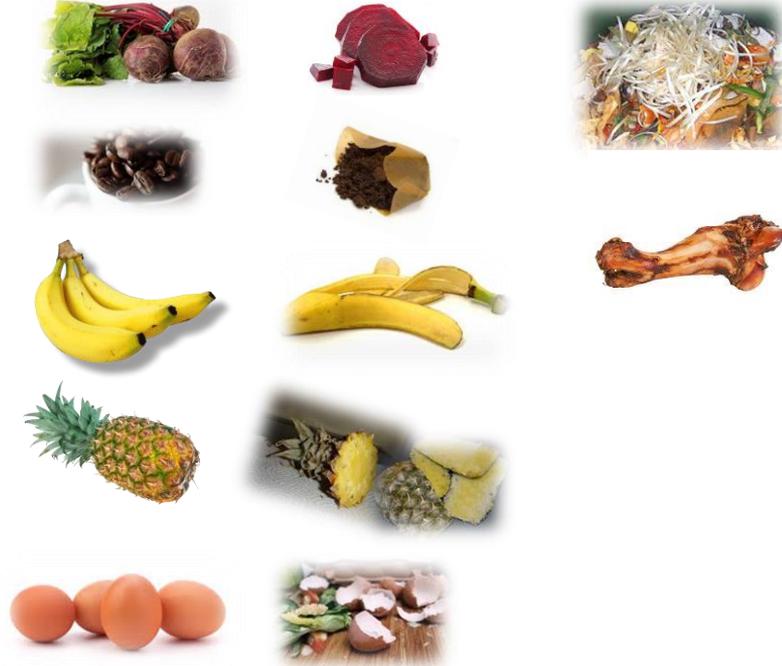
Wegwerf-Reichweite und Abfallmengen

Begriffsklärung: "verwertbar" oder wäre "vermeidbar" deutlicher? - in der GfK Studie ging es um vermeidbare Abfälle -



Von Früchten kann man nicht alles essen (nicht vermeidbar, aber mit Einsparpotenzial?)

Leider bleibt manches einfach übrig (vermeidbar)



auch nicht mehr ansehliches

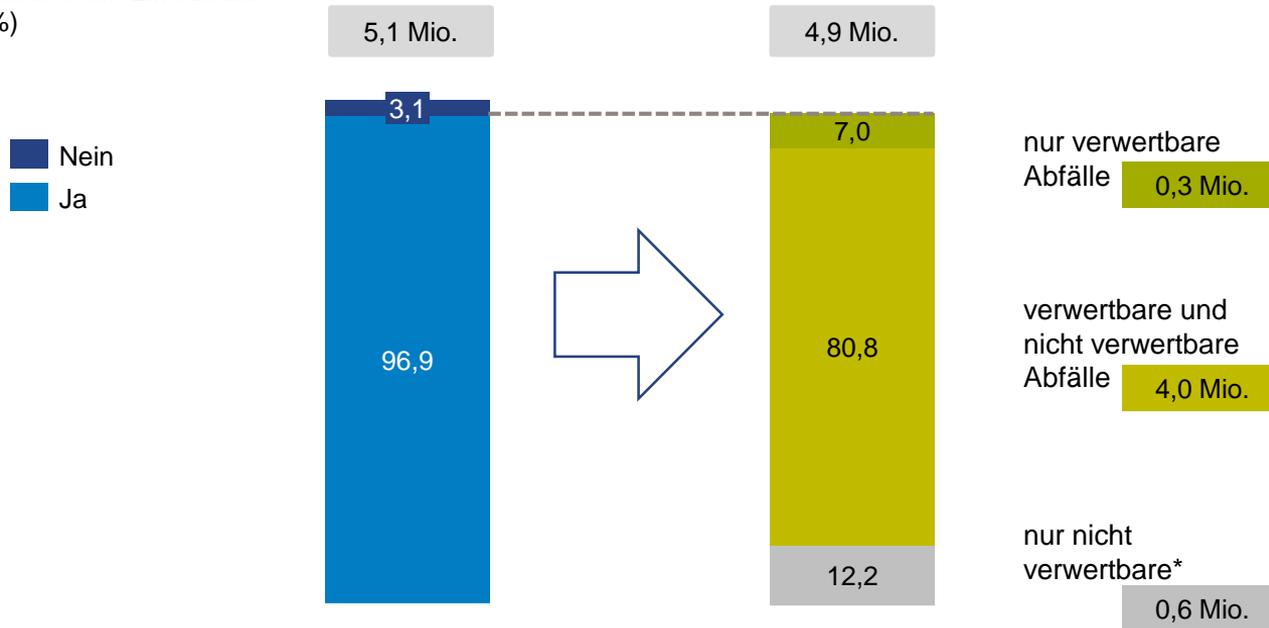


In 97% der 5,1 Mio. Haushalte in B fielen Lebensmittelabfälle an, 87,8% entsorgen auch eigentlich Verwertbares



Haushalts-Reichweiten für Lebensmittelabfall-Arten

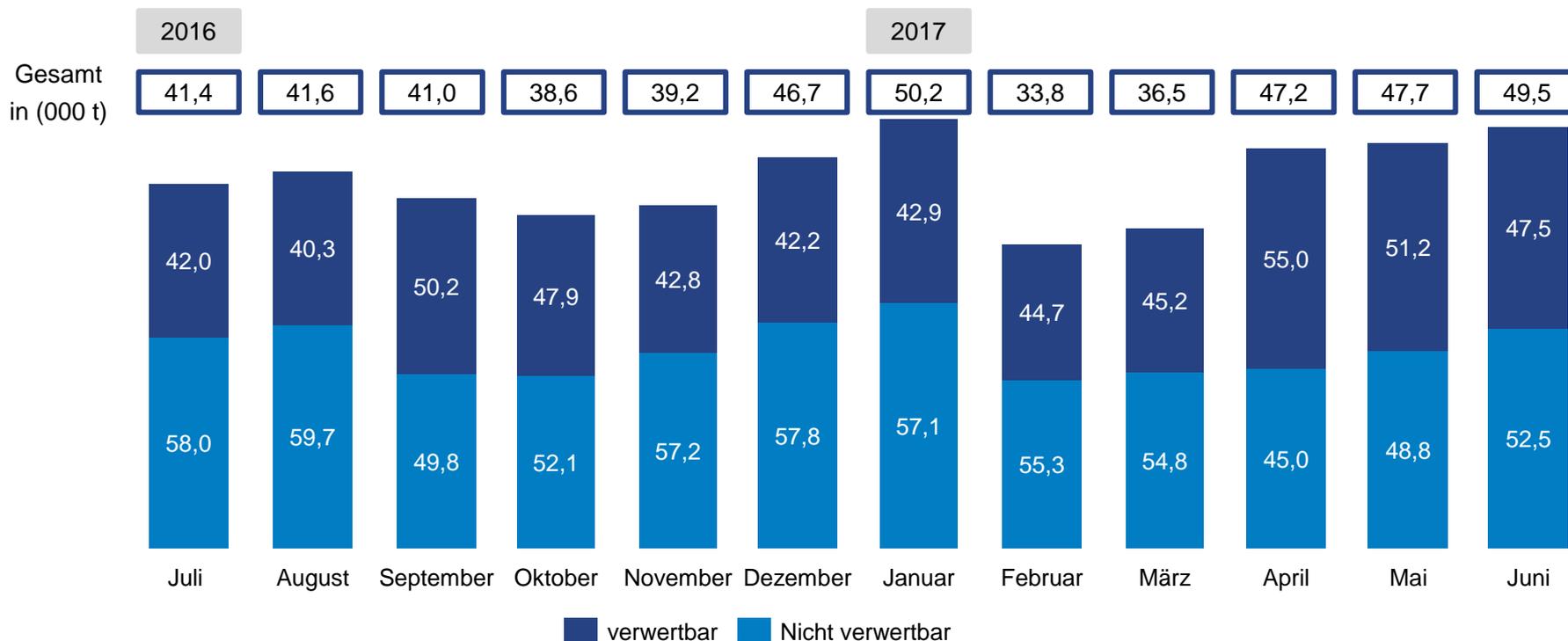
im Haushalt fielen LM-Abfälle an (in %)



*nicht verwertbare / ungenießbare Lebensmittelabfälle / Speisereste = Kaffeesatz, Knochen / Gräten / Fettrand / Haut usw., Obst-, Gemüseschalen / Kerne usw., Juli 2016 - Jun 2017

Höchste Abfallmengen im Januar und Juni

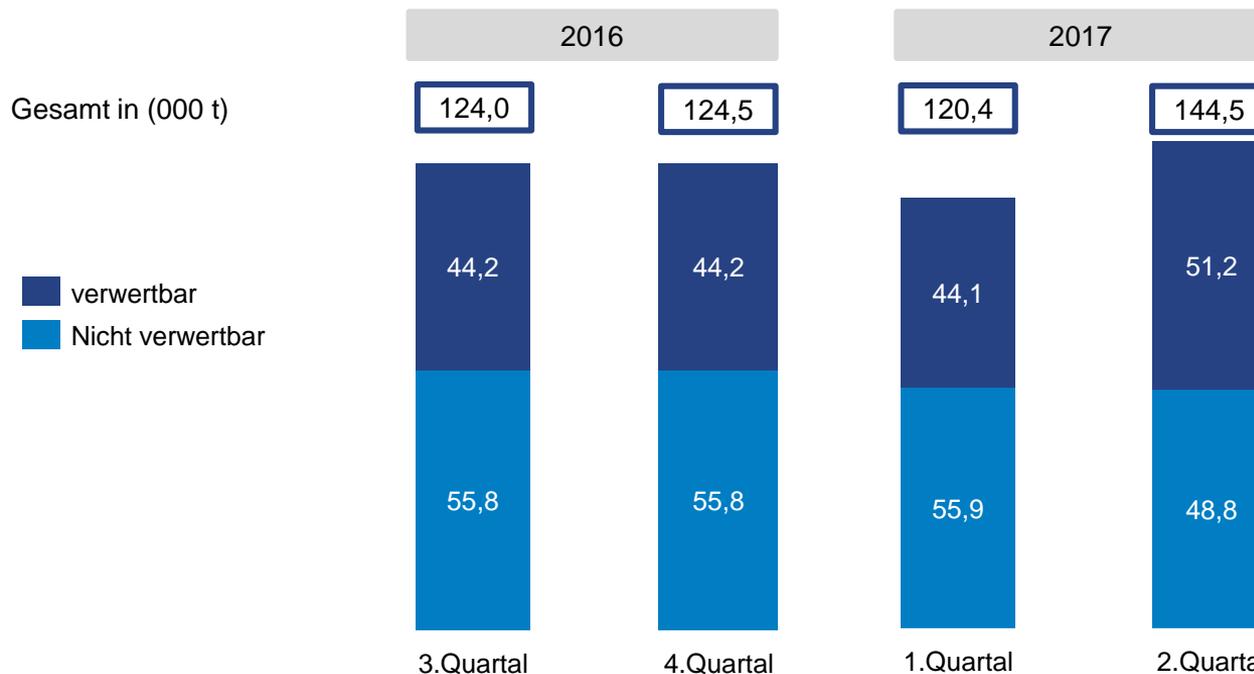
Menge an Lebensmittelabfällen (in %) – nach verwertbar und nicht verwertbar*



*nicht verwertbare / ungenießbare Lebensmittelabfälle / Speisereste = Kaffeesatz, Knochen / Gräten / Fettrand / Haut usw., Obst-, Gemüseschalen / Kerne usw., Juli 2016 - Jun 2017

Höchste Abfallmengen 2.Quartal 2017

Menge an Lebensmittelabfällen (in %) – nach verwertbar und nicht verwertbar*

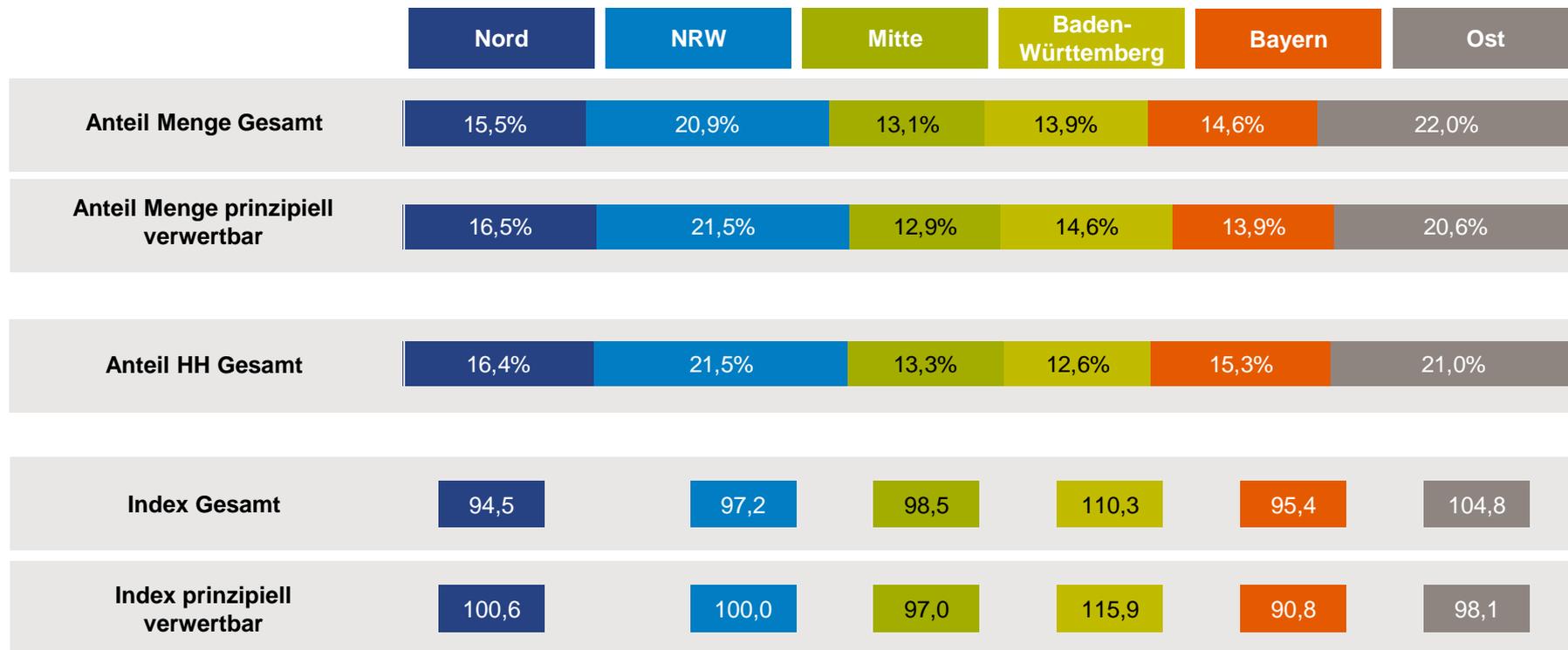


*nicht verwertbare / ungenießbare Lebensmittelabfälle / Speisereste = Kaffeesatz, Knochen / Gräten / Fettrand / Haut usw., Obst-, Gemüseschalen / Kerne usw., Juli 2016 - Jun 2017

Baden-Württemberg ist gemessen am Haushaltsanteil überproportional am Lebensmittel-Abfall beteiligt – stärker noch bei eigentlich Verwertbarem



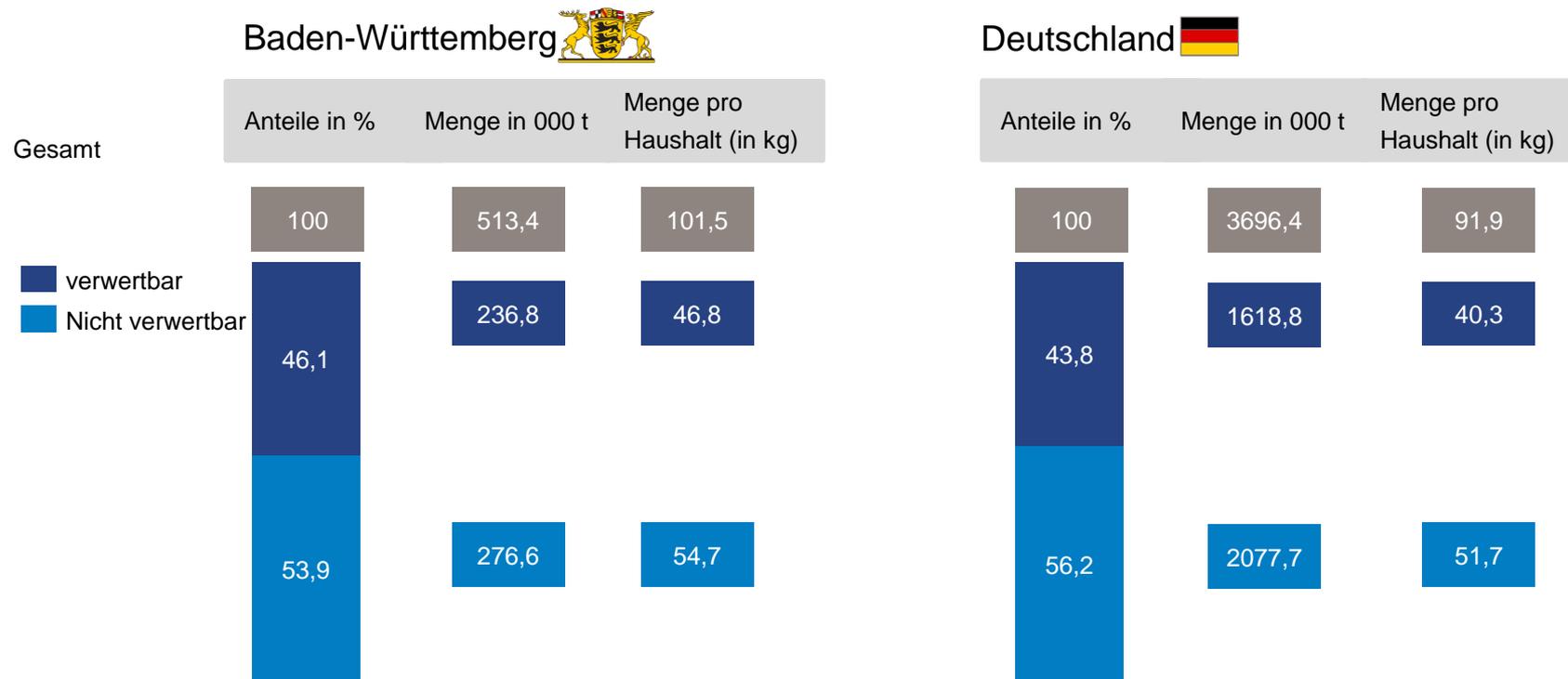
Wegwerfindex verwertbarer/nicht verwertbarer LM-Abfälle nach Regionen



Ca. 513 000 t Lebensmittel-Abfälle in Baden-Württemberg entsprechen ca. 102 kg pro Haushalt . Knapp die Hälfte prinzipiell vermeidbar



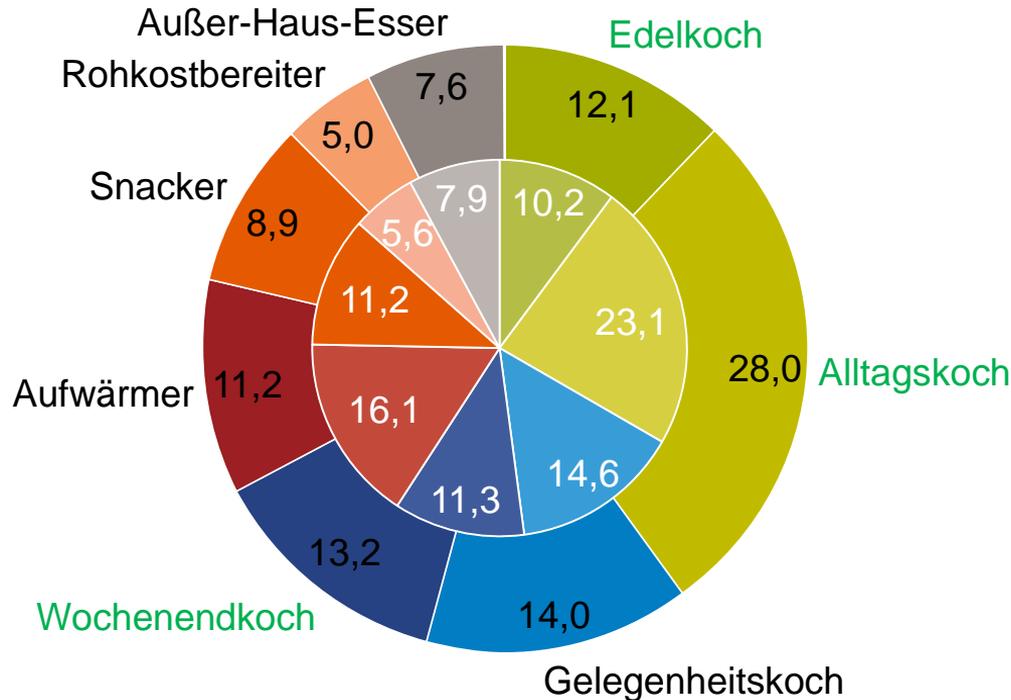
Menge an Lebensmittelabfällen – nach verwertbar und nicht verwertbar*



*nicht verwertbare / ungenießbare Lebensmittelabfälle / Speisereste = Kaffeesatz, Knochen / Gräten / Fettrand / Haut usw., Obst-, Gemüseschalen / Kerne usw., Juli 2016 - Jun 2017

Viel höherer Anteil kochintensiver Haushalte in Baden-Württemberg

Kochtypenanteile in BRD und Baden-Württemberg [Angaben in %]



Validierung des Mengengerüstes

Wie hoch ist die Abdeckung/Coverage der tatsächlich angefallenen Abfallmengen durch die Tagebuch-Erhebung ?

Validierung der Daten

- die Abfallmengen entsprechen knapp 85% der eingekauften Ware -

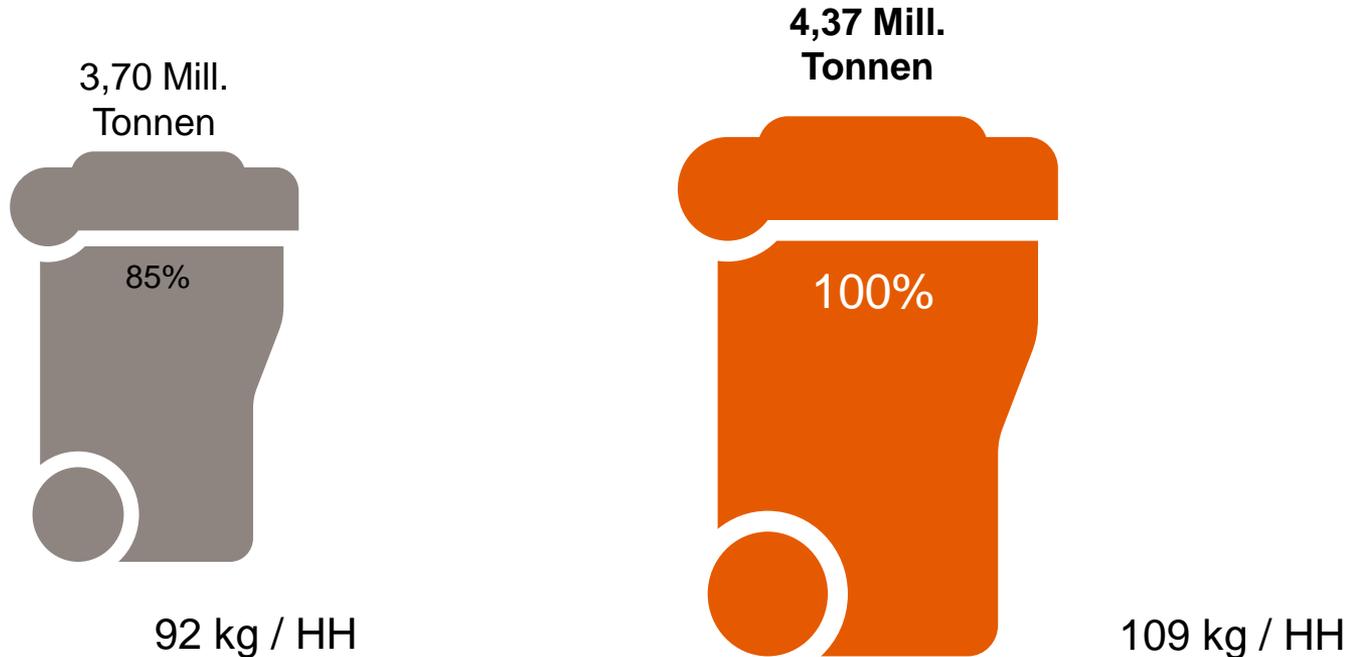


	GfK Haushaltspanel Einkaufsmenge tsd. to.	GfK Tagebuch Entsorgung* in tsd. to.	Coverage
Eier 	524	449	86%
Bananen 	671	548	83%
Pfirsiche/Nektarinen 	209	172	81%
Tomaten/Gurken/Paprika 	677	585	86%
Salatgemüse 	262	145	55%
Kohlgemüse 	185	171	92%
Kartoffeln 	1.368	1.242	91%
Kaffee 	599	503	84%
Gesamt	5.118	4.324	85%

Quelle: GfK 2017 * Errechnet aus Mengenangaben ungenießbare Teile (Schalen etc.) und ganz entsorgter Produkte (Mengentransfer → Stück)

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 11.09.2017

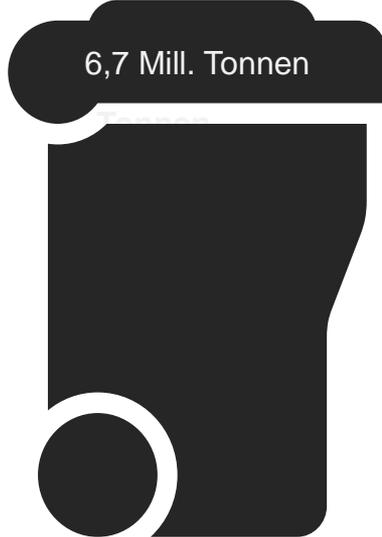
Wenn diese Studie in etwa 85% der tatsächlichen Menge abdeckt, so ergäbe dies eine Lebensmittelabfall-Menge von mehr als 4,3 Millionen Tonnen p.a.



Die Universität Stuttgart kam mit Ihren "Erhebungen" auf andere Werte, allerdings waren damals die Rahmenbedingungen etwas anders



Universität Stuttgart:
2011/2012



166 kg / HH
455gr pro Tag

GfK

Tagebuch-Erhebung



109 kg / HH
300gr pro Tag

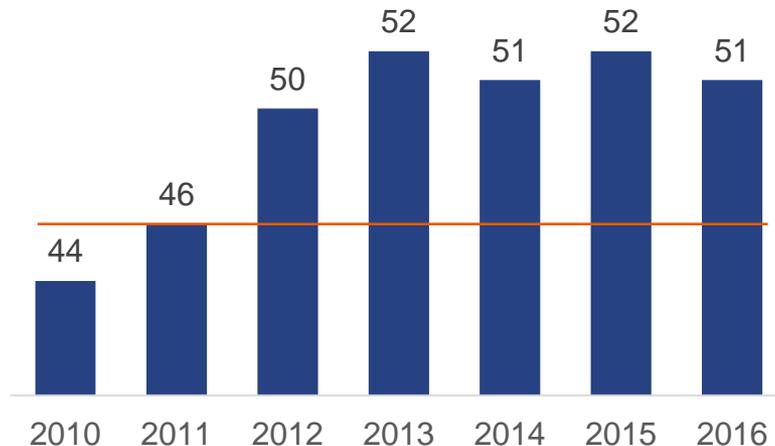
- seit 2011 sind die Ausgaben der privaten Haushalte in der Gastronomie um 14% (9,4 Mrd. Euro) gestiegen
- wir haben seit 2012 rund 3% mehr Haushalte, allerdings gab es nur einen Anstieg (+4%) bei den 1+2-Pers.HH, die werfen weniger weg
- im Vergleich zu 2012 ging die Einkaufsmenge (im GfK-Haushalts-panel), von Lebensmitteln (inkl. Getränken) um 1,3 Millionen Tonnen zurück
- seit 2012 gibt es "zu schade für die Tonne" - Aktivitäten

Das Bewusstsein zu Lebensmittelabfällen und Haltbarkeit ändert sich 2012/2013

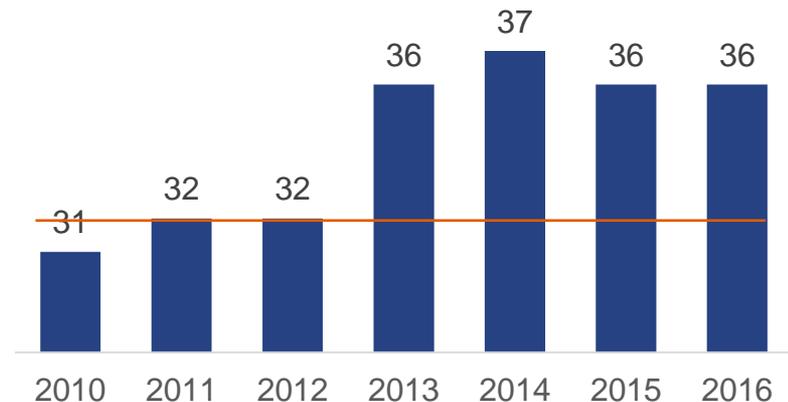


Anteil aller zustimmenden Haushalte (in %)

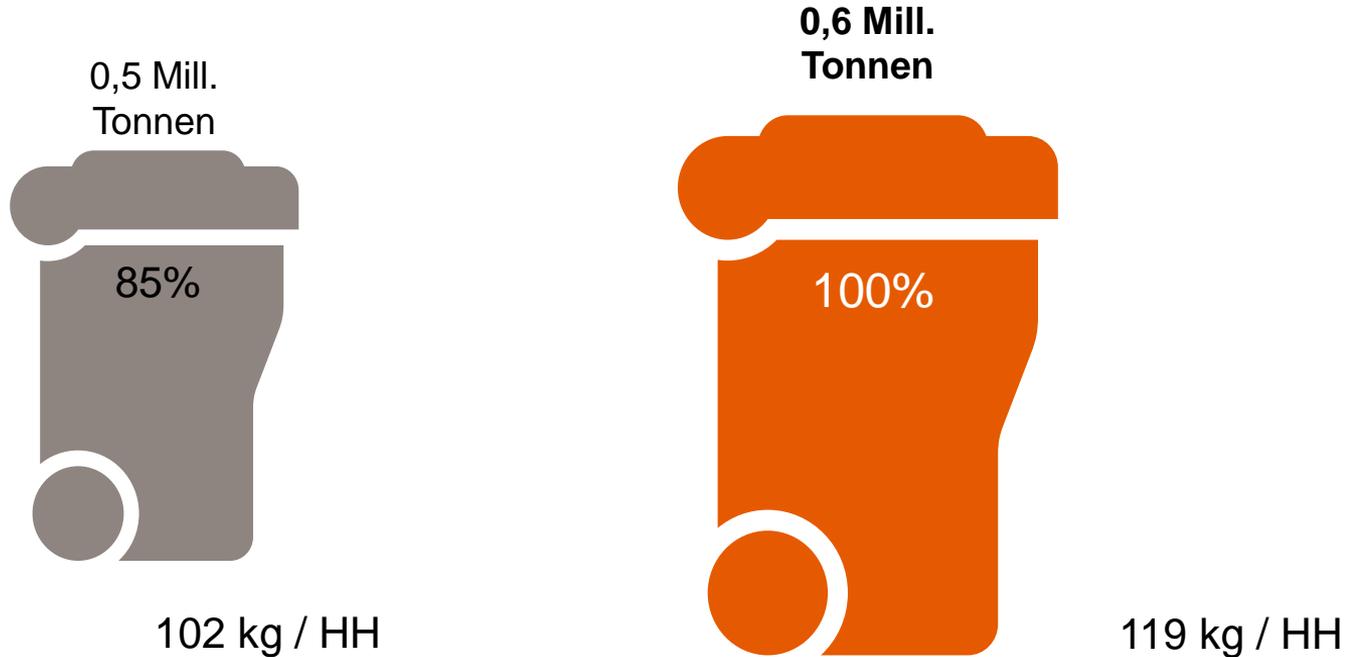
„Ich kaufe bewusst weniger Lebensmittel auf Vorrat ein, damit ich nicht mehr so viel wegwerfen muss.“



„Beim Kauf von Lebensmitteln schaue ich oft gezielt nach Produkten, die wegen abgelaufenem Haltbarkeitsdatum preisreduziert sind.“



Für Baden-Württemberg ergibt sich coveragekorrigiert eine Lebensmittelabfall-Menge von ca. 0,6 Millionen t p.a.

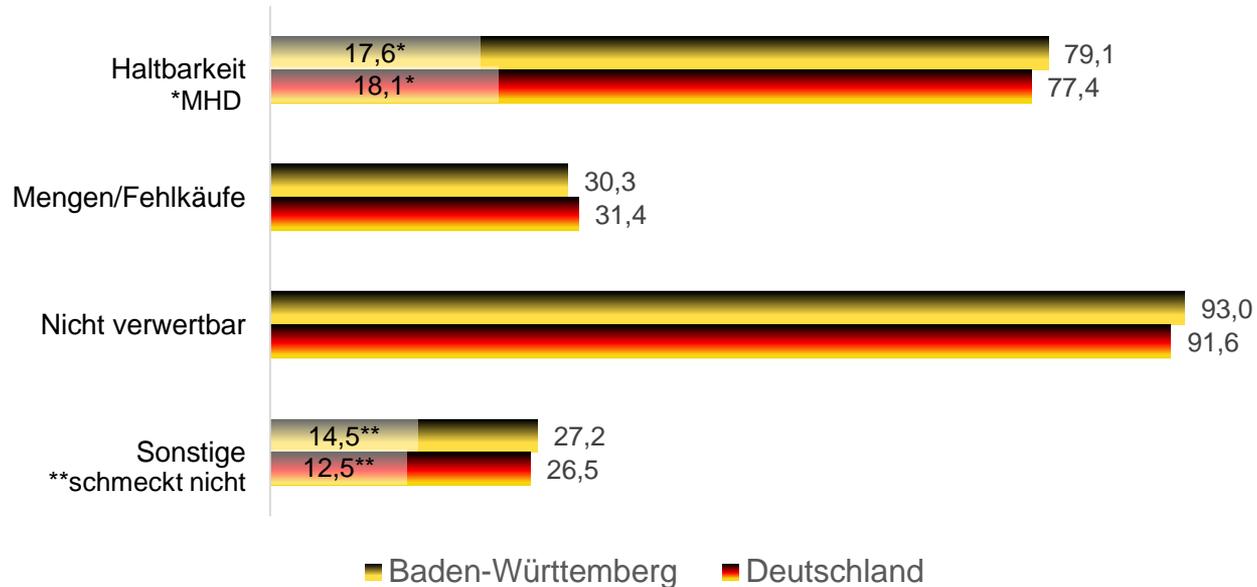


Wegwerf-Gründe

Neben Wegwerfen nicht verwertbarer Abfälle kommen bei den meisten Haushalten Haltbarkeitsthemen als Wegwerfgrund vor



Reichweite für Wegwerfgründe (in %)

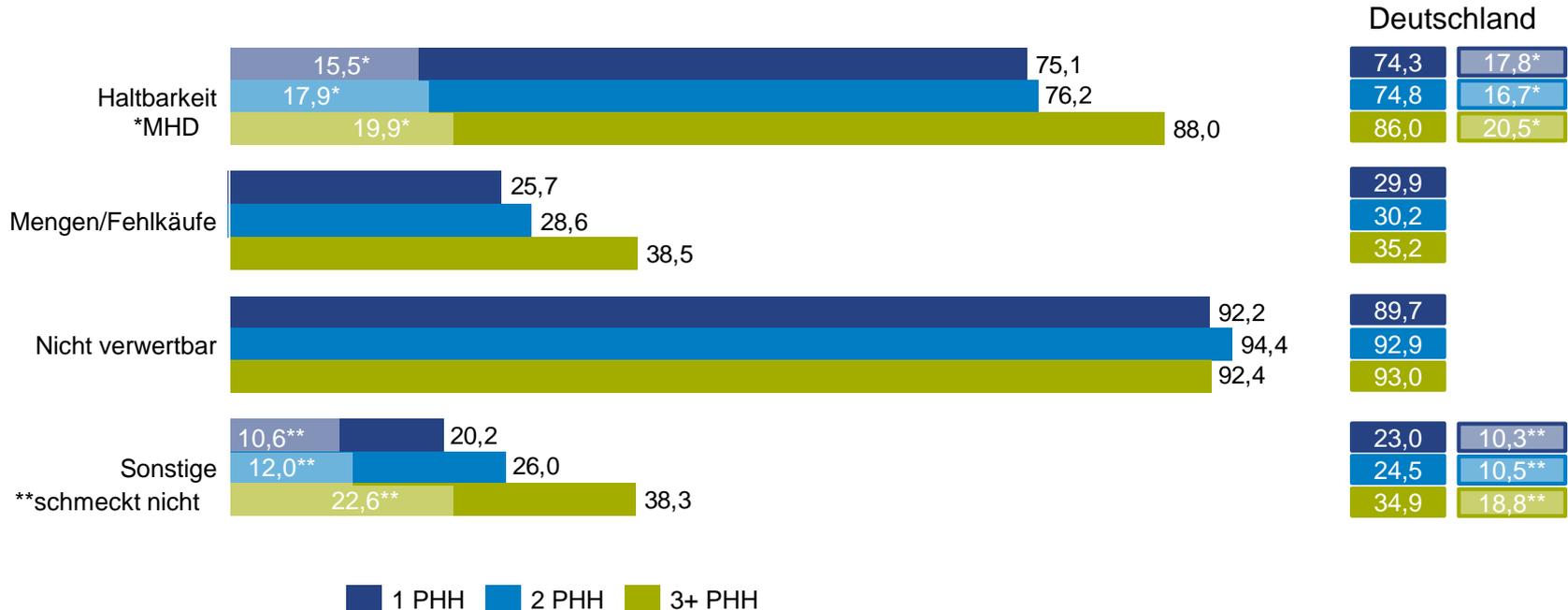


Basis: alle HH mit LM-Abfällen (Baden-Württemberg =4,9 Mio.; Deutschland =38,2 Mio.), Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 11.09.2017

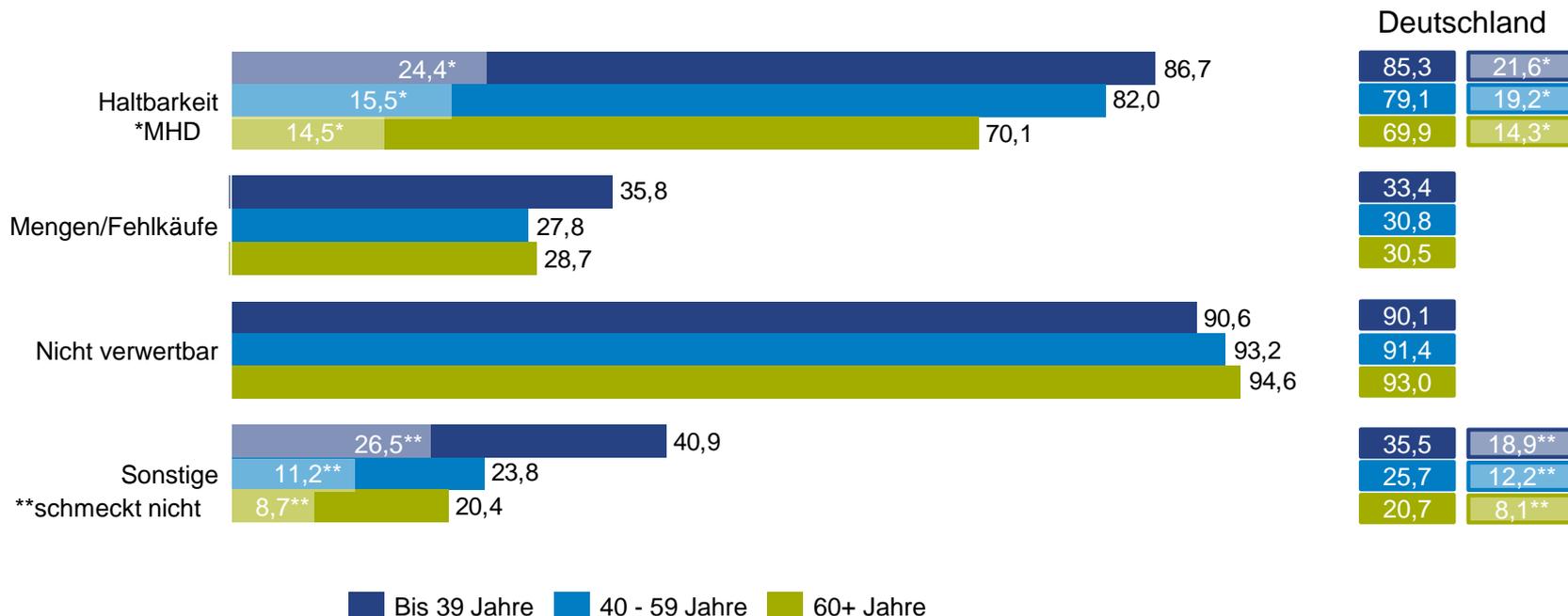
Die Zahl der Wegwerf-Gründe steigt mit der Haushaltsgröße

Reichweite für Wegwerfgründe nach Haushaltsgröße (in %)



... und sinkt mit dem Alter

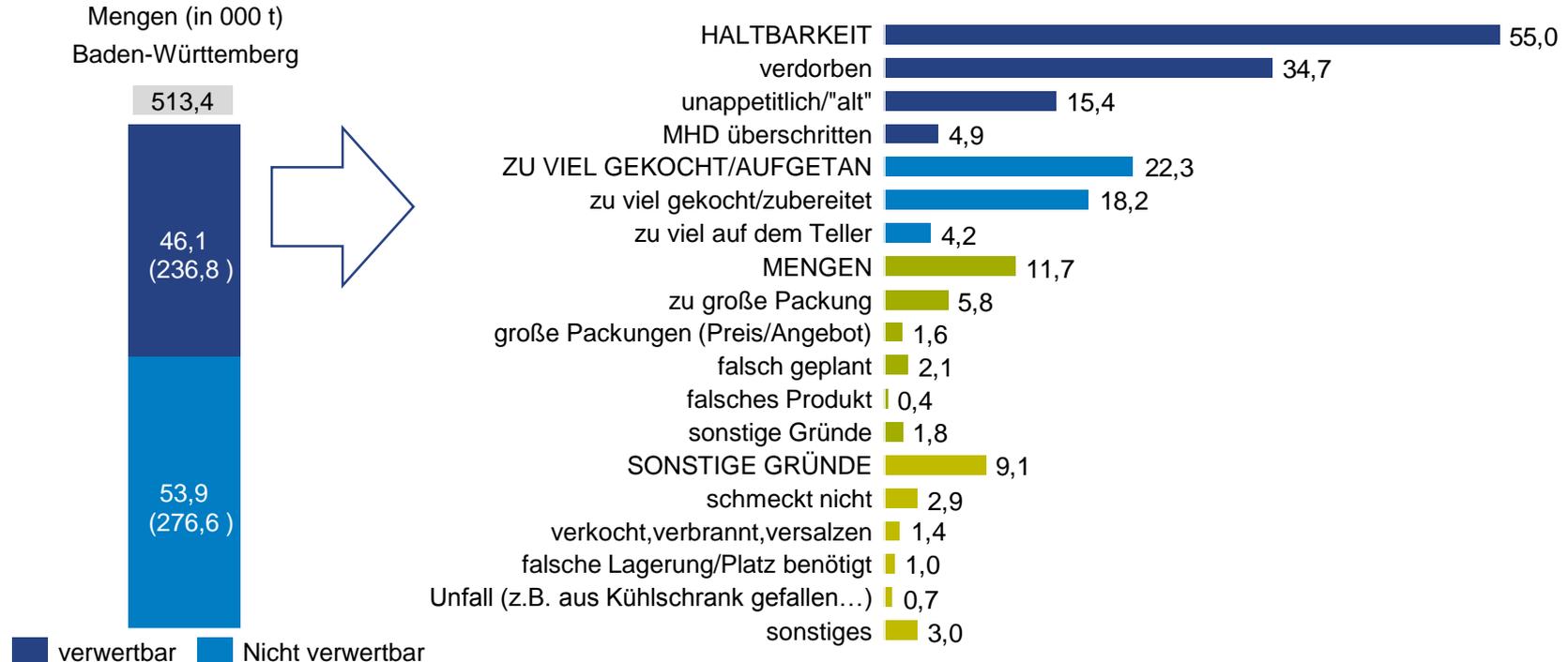
Reichweite für Wegwerfgründe nach Alter (in %)



Mehr als die Hälfte eigentlich verwertbarer Abfälle entsteht durch Probleme mit der Haltbarkeit



Mengenanteile der Wegwerf-Gründe für prinzipiell verwertbare Lebensmittel (Jul.-Jun. in %)



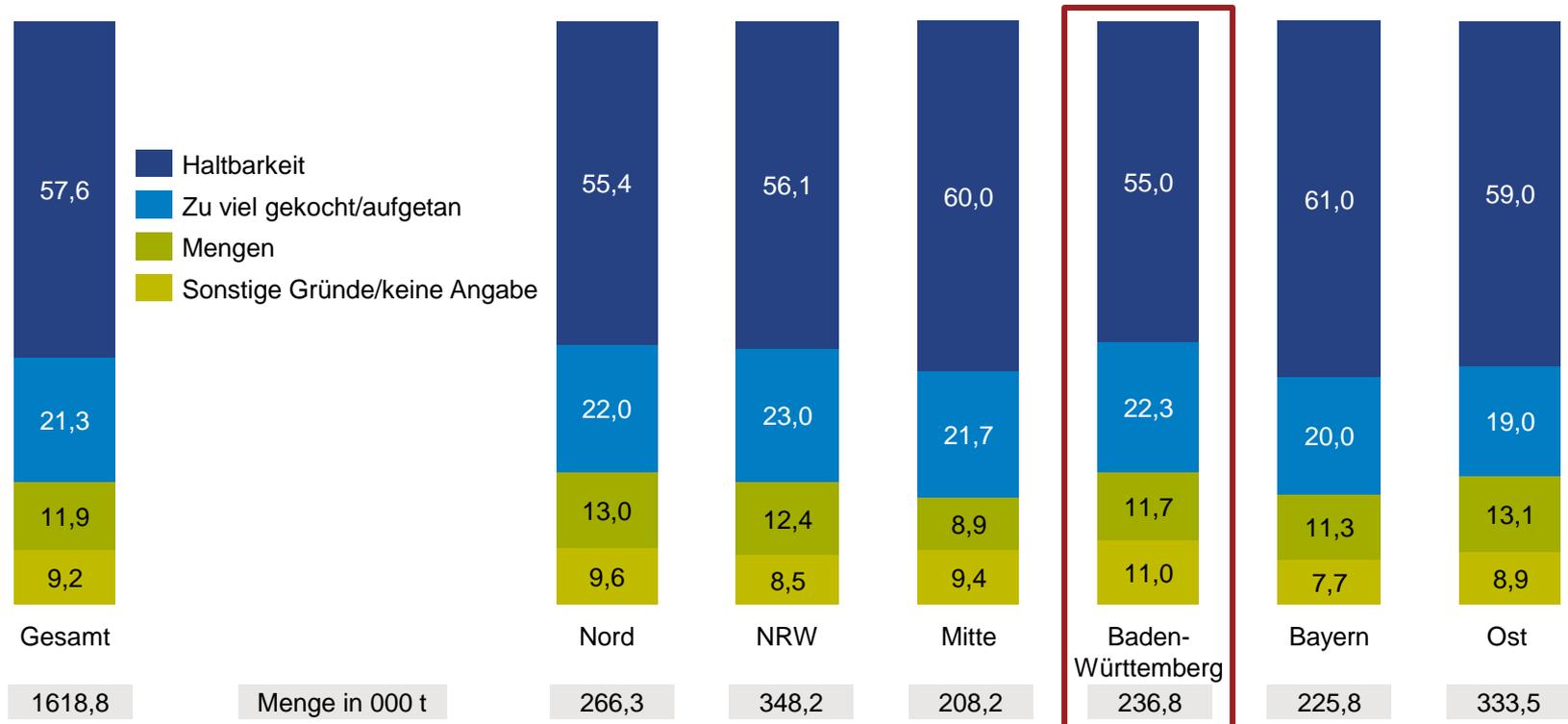
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 - Jun 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 11.09.2017

Haltbarkeitsthemen ion Baden-Württemberg als Wegwerfgrund unterpropoportional ausgeprägt



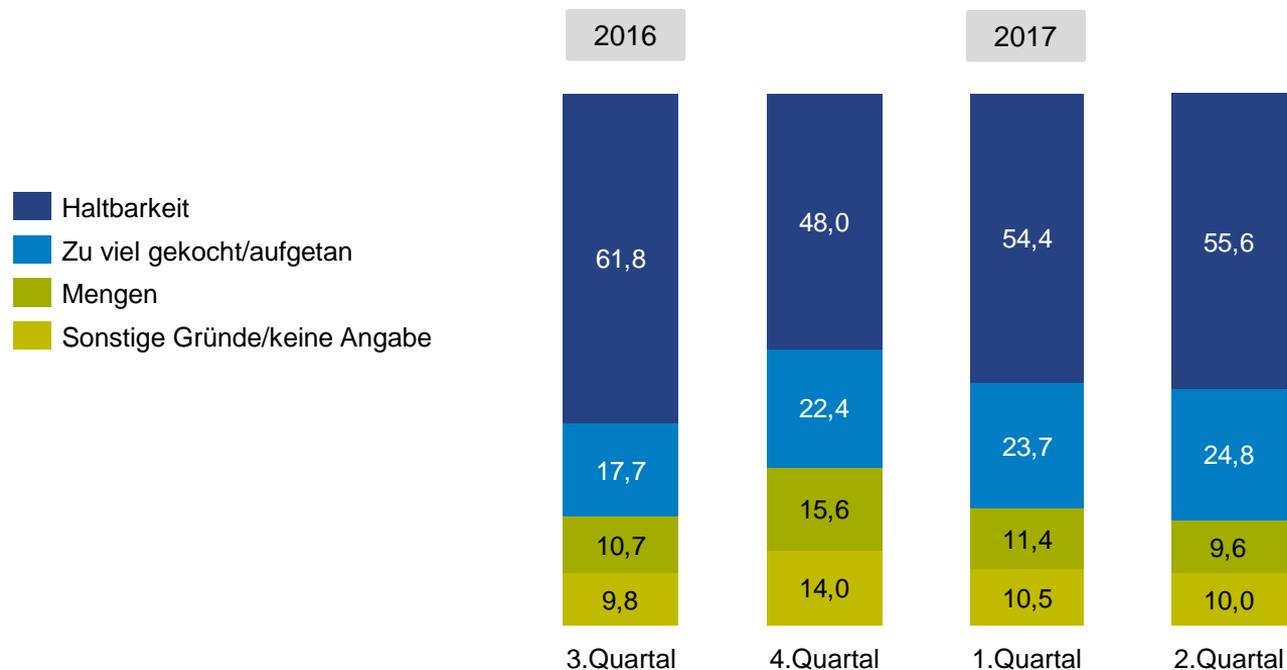
Wegwerfgründe für verwertbare Lebensmittel (Mengen in %) nach Regionen



Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

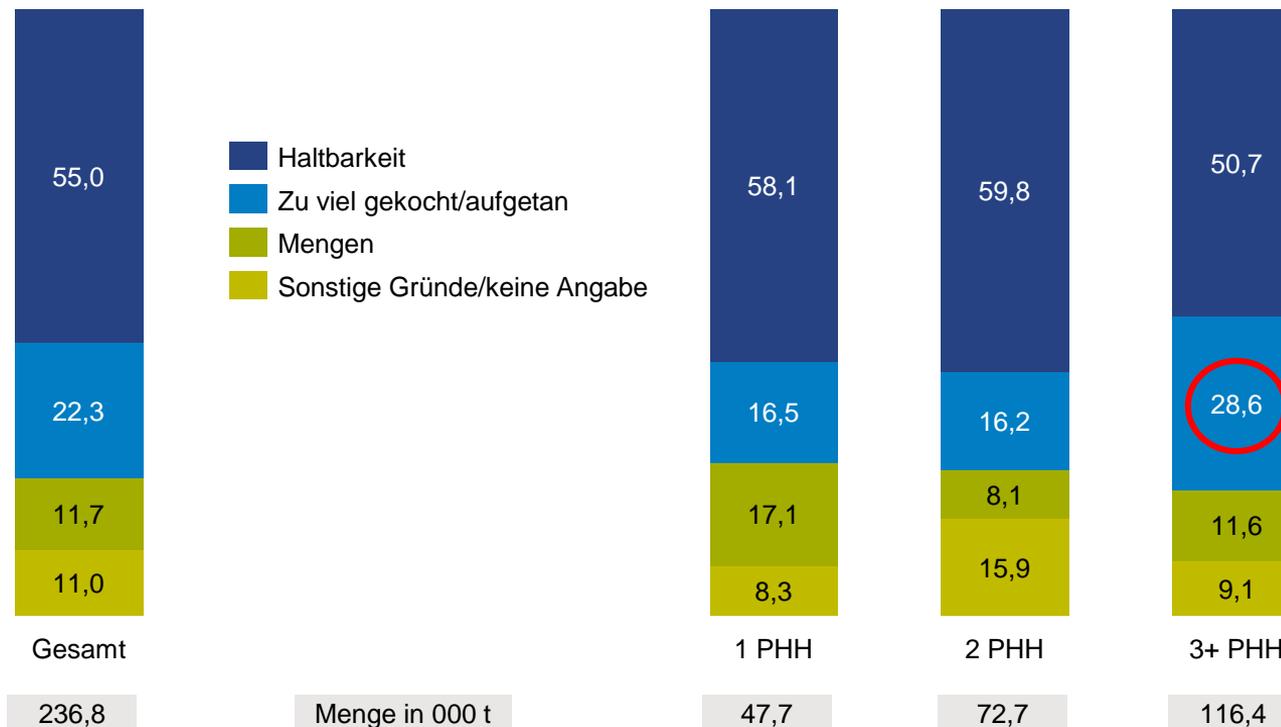
Wegwerfgründe mit deutlicher saisonaler Schwankung

Mengenanteile der Wegwerf-Gründe für prinzipiell verwertbare Lebensmittel (Jul.-Jun. in %)



In größeren Haushalten wird öfter zuviel Gekochtes entsorgt

Wegwerfgründe für verwertbare Lebensmittel (Mengen in %) nach HH-Größe

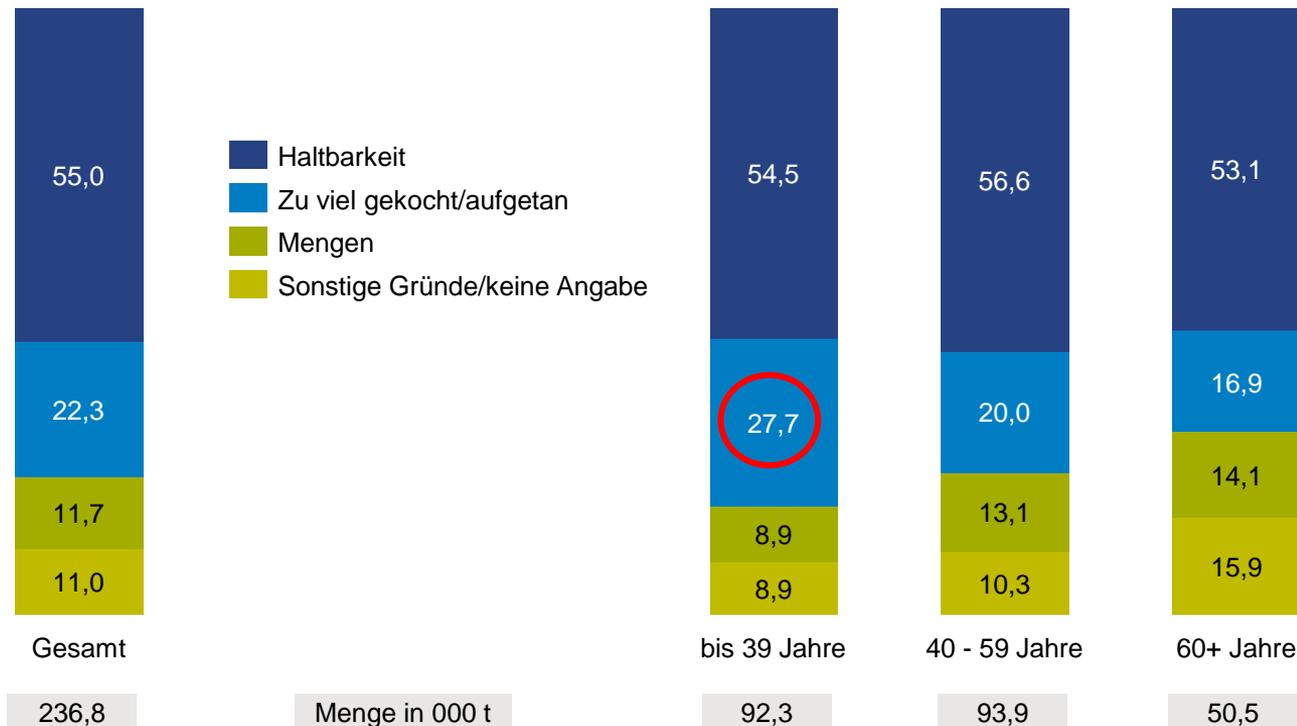


Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 11.09.2017

Jüngere Personen entsorgen öfter zuviel Gekochtes

Wegwerfgründe für verwertbare Lebensmittel (Mengen in %) nach Alter



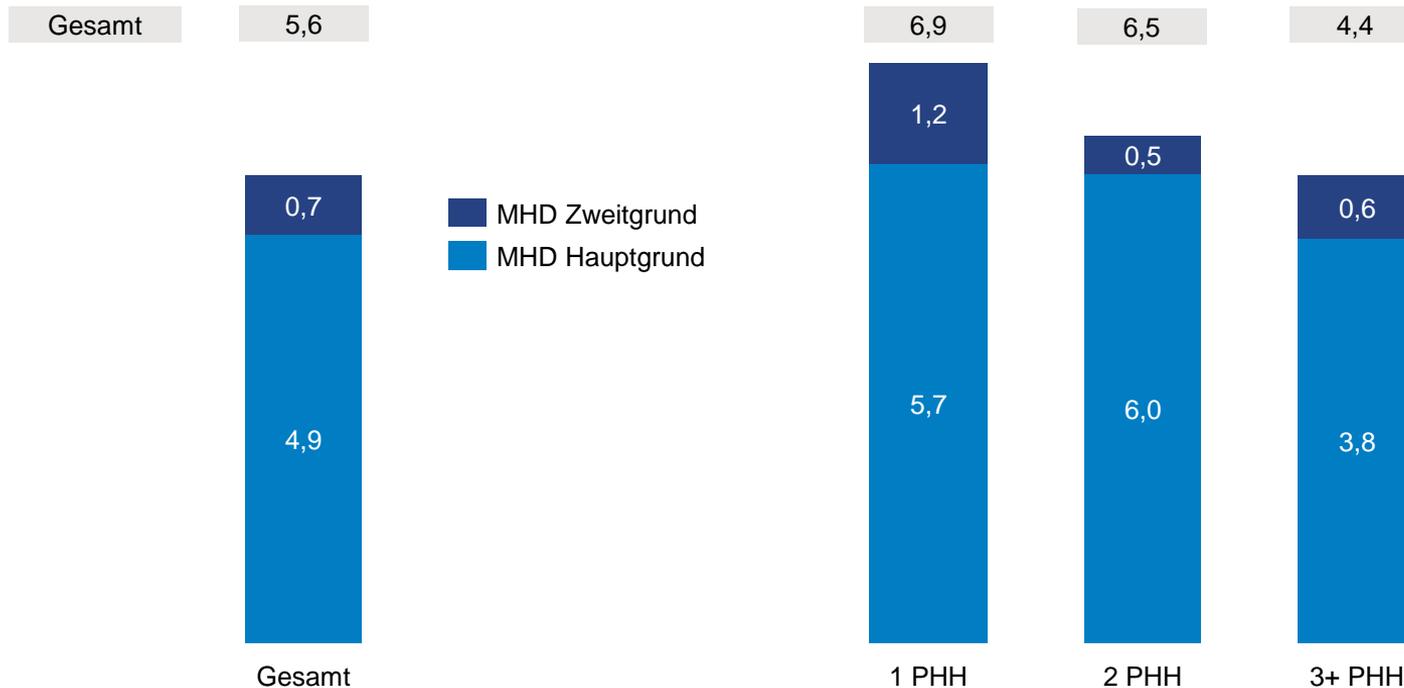
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 11.09.2017

Das MHD ist nur bei knapp 6% der eigentlich verwertbaren Abfälle der Entsorgungsgrund – höchster Anteil bei kleinen Haushalten



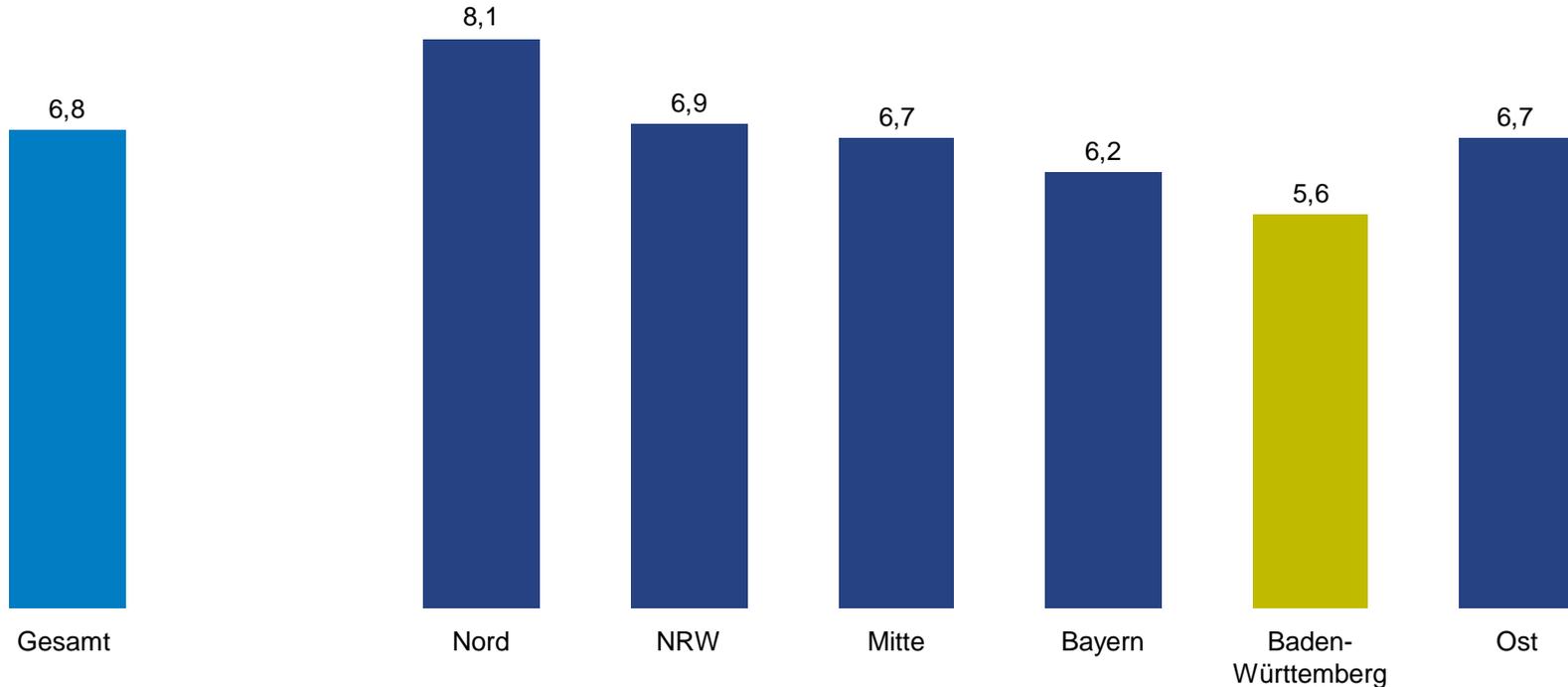
Wegwerfgrund: Mindesthaltbarkeitsdatum nach HH-Größe (Menge in %)



In Baden-Württemberg werden Lebensmittel anteilig am seltensten aufgrund abgelaufenen MHD´s entsorgt – höchster Wert im Norden



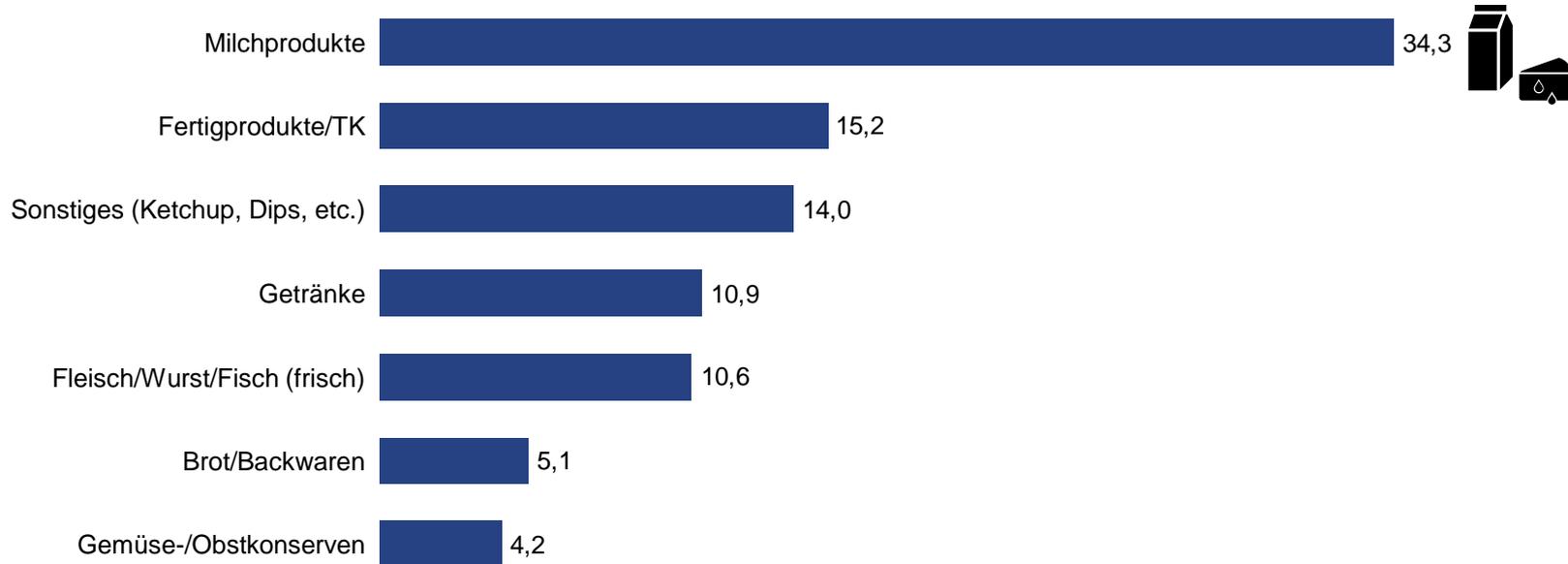
Mengenanteil MHD als Entsorgungsgrund an prinzipiell verwertbaren Lebensmitteln nach Regionen



Die größte Menge an Lebensmitteln, die aufgrund überschrittenen MHDs weggeworfen wird, entsteht im Bereich der Milchprodukte



Mengenanteile (%) am Wegwerfgrund MHD (Hauptgrund)

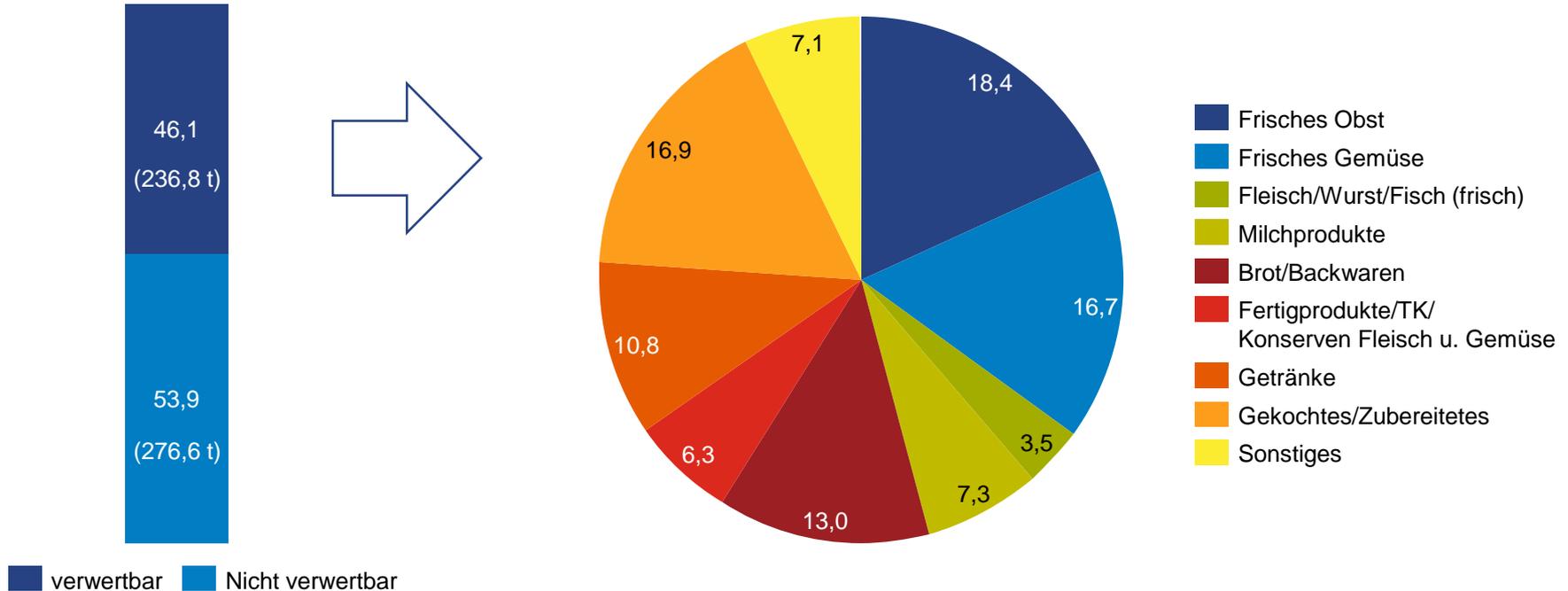


Entsorgte Lebensmittel-Arten

Obst/Gemüse und Zubereitetes machen die Hälfte der eigentlich verwertbaren Wegwerfmengen aus



Mengenanteile (%) der Lebensmittelarten im prinzipiell verwertbaren LM-Abfall

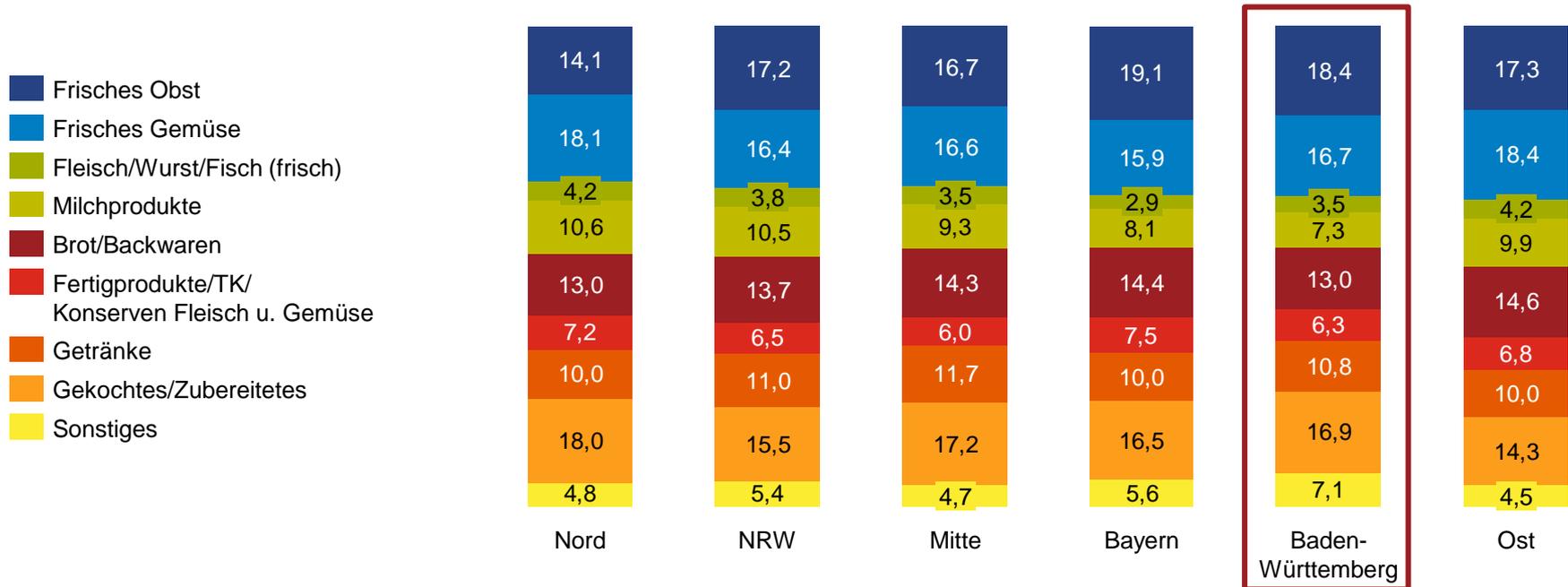


Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 - Jun 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 11.09.2017

Obst ist im Süden überproportional am Abfall beteiligt

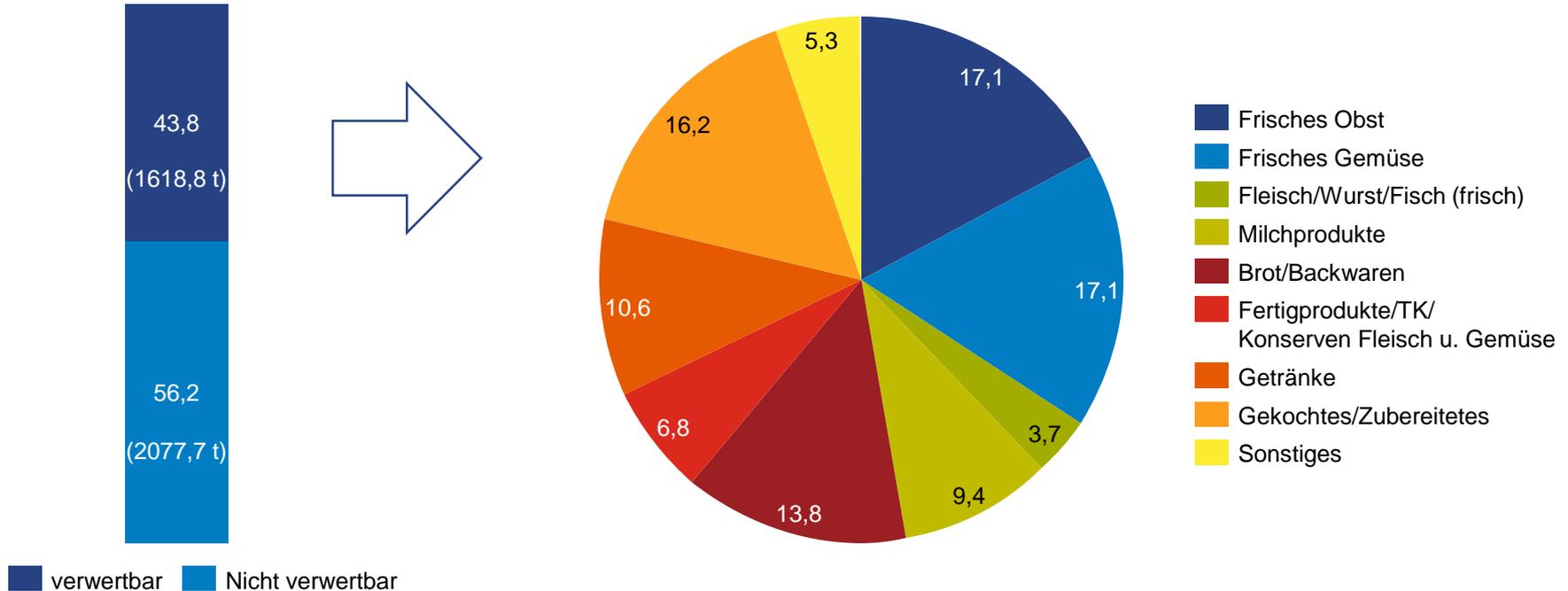
Mengenanteile (%) der Lebensmittelarten nach Bundesländern



Obst/Gemüse und Zubereitetes machen die Hälfte der eigentlich verwertbaren Wegwerfmengen aus



Mengenanteile (%) der Lebensmittelarten im prinzipiell verwertbaren LM-Abfall



Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 - Jun 2017

Die Topkategorien vermeidbarer Abfälle

Wovon wurde am meisten weggeworfen (Menge verwertbar)

Obst



Äpfel (4,2%)
Bananen (2,6%)
Orangen (2,2%)
Wassermelonen (1,3%)
Mandarinen (0,8%)

Gemüse



Kartoffeln (3,1%)
Tomaten (2,2%)
Salat (2,0%)
Karotten (1,9%)
Paprika (1,3%)

Backwaren/Mopro

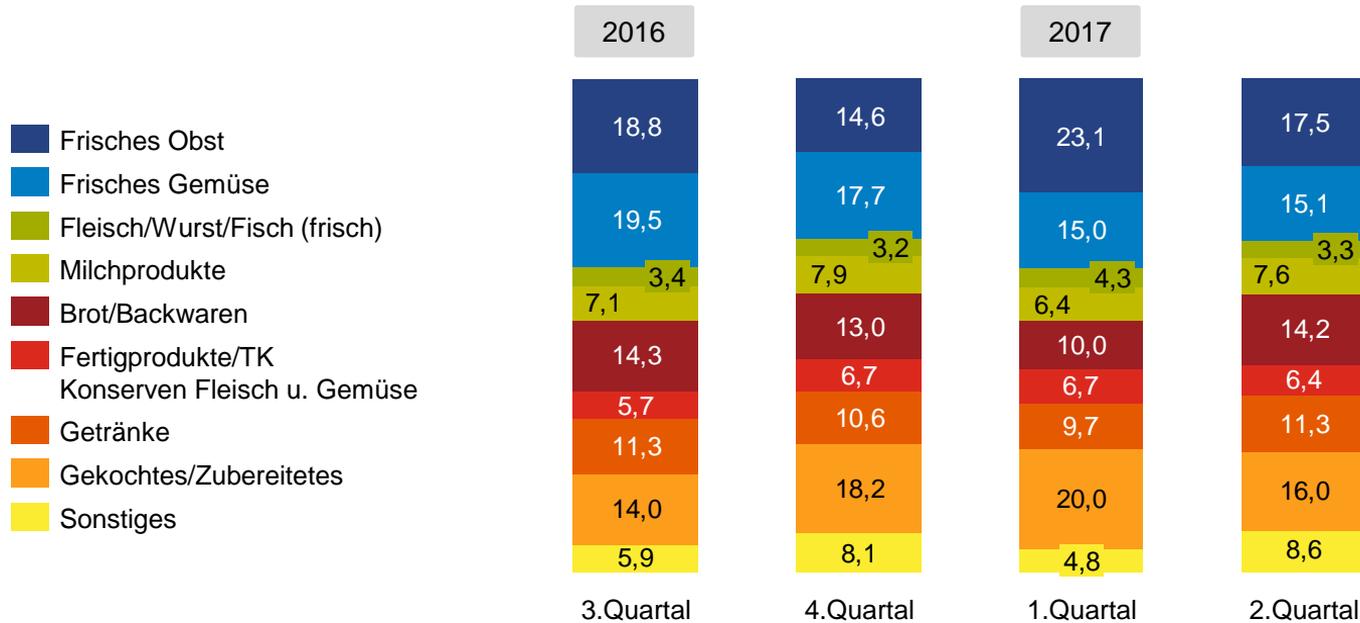


Brot/Baguette (7,8%)
Milch (3,1%)
Joghurt/Quark (2,8%)
Brötchen (2,3%)
Käse (1,3%)

Brot/Backwaren im Sommer, Gekochtes und Fertigprodukte im Winter stärker am Abfallvolumen beteiligt



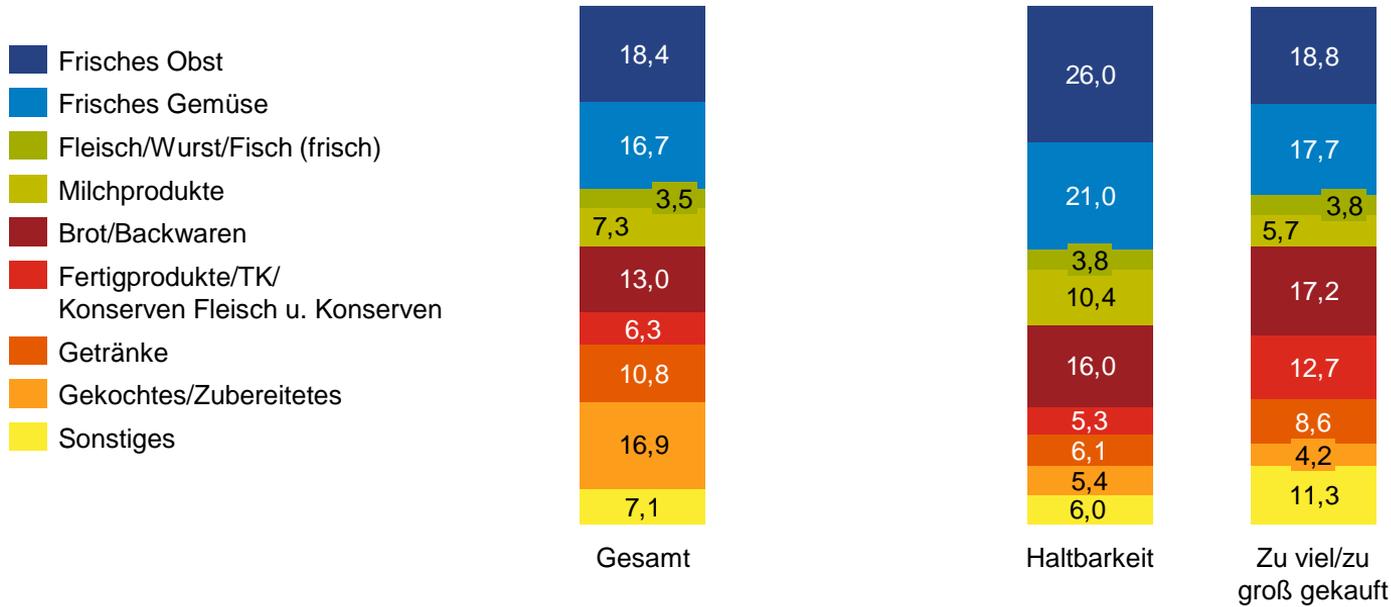
Mengenanteile (%) der Lebensmittelarten nach Quartalen



Haltbarkeitsgründe betreffen v.a. Obst und Gemüse, die Mengenproblematik bei Fertigprodukten und Backwaren stark ausgeprägt



Mengenanteile (%) der Lebensmittelarten nach Wegwerfgrund

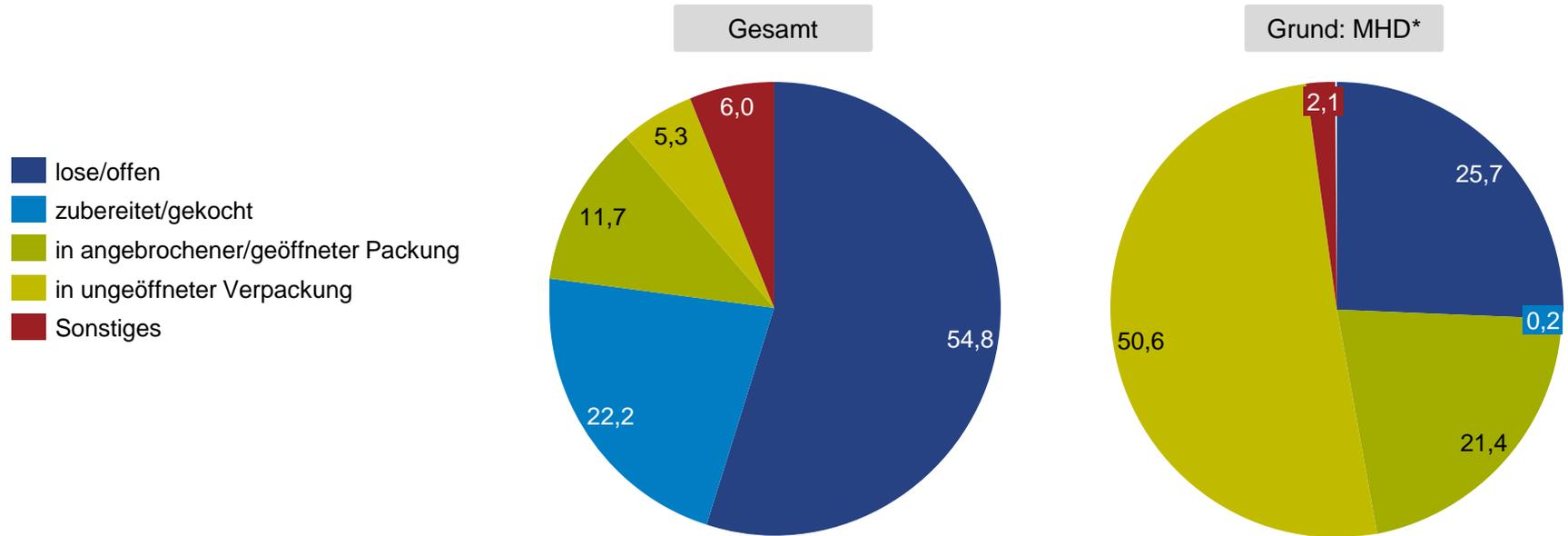


Wie entsorgt (in welchem Zustand) ?

Zum Großteil werden lose/offene Abfälle entsorgt - Etwa jeder 2.te MHD-Fall betrifft eine ungeöffnete Packung



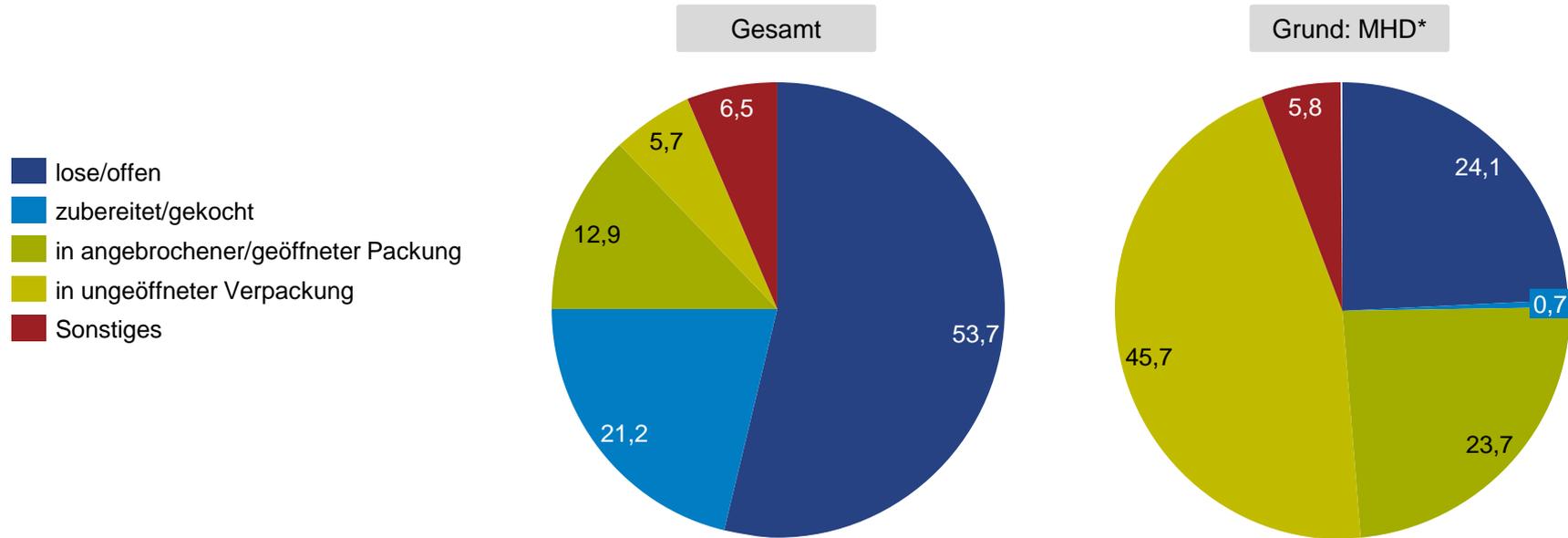
Wie entsorgt (Menge in %)



Zum Großteil werden lose/offene Abfälle entsorgt - Etwa jeder 2.te MHD-Fall ist eine ungeöffnete Packung -



Wie entsorgt (Menge in %)

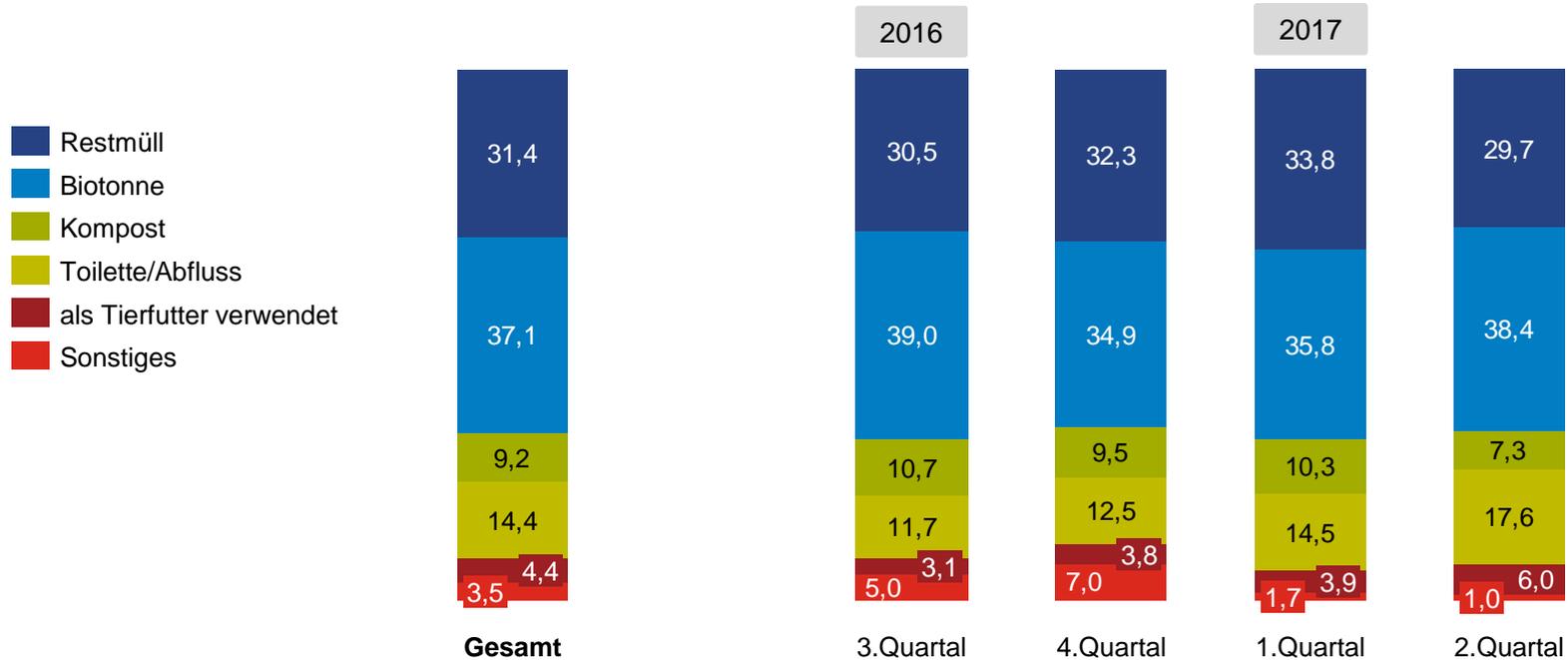


Wohin entsorgt ?

Biotonne als stärkste Entsorgungsstelle gefolgt von Restmülltonne – relative geringe saisonale Schwankungen



Wohin entsorgt (Menge in %) - Gesamt und nach Quartalen



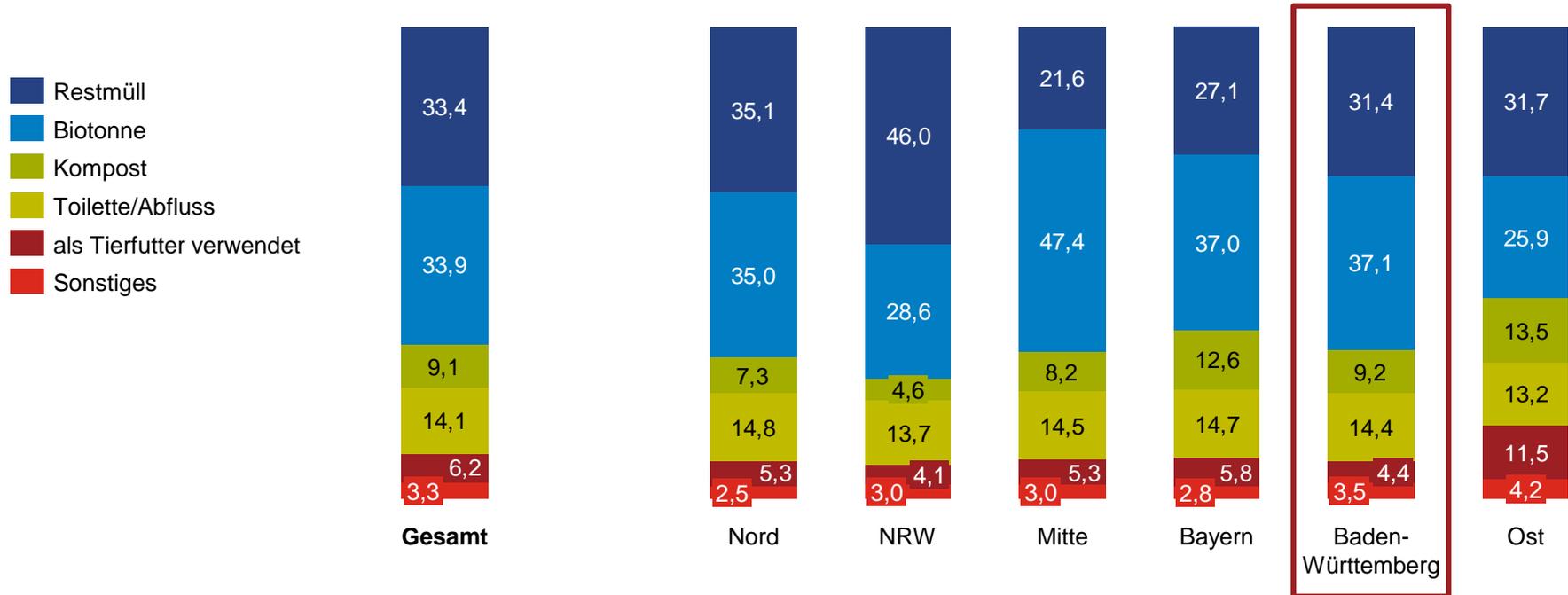
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 11.09.2017

Biotonne in Baden-Württemberg überproportional - im Osten und NRW am geringsten



Wohin entsorgt (Menge in %) - Gesamt und nach Regionen



Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 11.09.2017

Fazit der Studie

- Die Privathaushalte in Baden-Württemberg werfen rund 0,6 Millionen Tonnen Lebensmittel (inkl. Getränke) pro Jahr weg, das sind mehr als 119 kg pro Haushalt. Damit ist das Lebensmittel-Abfallmenge in Baden-Württemberg überproportional ausgeprägt
- Ein Rückgang des Abfallaufkommens kann im geänderten Konsumverhalten der Haushalte gesehen werden:
 - +14% mehr Ausgaben in der Gastronomie und umgekehrt dann ein Rückgang der Einkaufsmengen für den innerhäuslichen Konsum um -1.200.000 Tonnen
 - die Haushalte werden immer kleiner – kleine Haushalte werfen weniger weg
- Vieles was weggeworfen wird, kann man nicht verzehren (Schalen, Kerne, Knochen..). Doch diese "unvermeidbaren" Essensabfälle machen nur 54% des Gesamtaufkommens aus, ergo 46% landet in der Tonne, obwohl dies vermeidbar, gewesen wäre. Auch dieser Anteil ist in B-W leicht höher als im Bundesgebiet
- Als Gründe werden Angaben zur Haltbarkeit, zu große zubereitete Mengen aber auch zu große Einkaufsmengen angegeben. Haltbarkeit ist nicht nur eine Frage des abgelaufenen Mindesthaltbarkeits-Datums. Das erzielt innerhalb dieser Position nur 6%-Bedeutung.

Fazit der Studie

- Es gibt regionale Unterschiede bei den Gründen, der Norden hat wohl eine höhere Sensibilität gegenüber dem MHD als der Süden.
- Die Studie lässt auch erkennen, dass es im Osten wohl noch mehr "Resteverwertung" gibt, als in den westlichen Bundesländern.
- Das Thema – zu große Mengen eingekauft, kann in den Bereichen "Haltbarkeit" und "zubereitetes Essen" entdeckt werden. Dabei scheint es durchaus einen Einfluss der Promotions im Lebensmitteleinzelhandel auf die eingekaufte Menge zu geben. Die Haushalte, die sich als "Promotionorientierte" einstufen, werfen aus Gründen der Haltbarkeit mehr weg.
- Frage die wir uns zu den "zu große zubereitende Menge" stellen? Worauf bezieht sich die Mengenangaben in Kochbüchern? 38% aller Haushalte sind Singles.

Empfehlung

- Die Tatsache, dass 44% (Bundesgebiet) aller Lebensmittelabfälle unter die Rubrik "vermeidbar" fallen, ist auch ein Ausdruck der Wertschätzung für unsere Lebensmittel.
- Doch wer prägt diese Wertschätzung?
 - Der Lebensmitteleinzelhandel der die Lebensmittel zwar liebt, sie aber dann aus Wettbewerbsgründen "verramscht"?
 - Die Ernährungsindustrie, die wenig, objektive Merkmale für gute Qualität herausgibt (um bei den Inhaltsstoffen flexibel zu sein?)
 - Der Verbraucher – den das alles nicht interessiert – Hauptsache satt und billig oder einfach und schnell. Oder der für das Geld, das er bei Lebensmitteln spart lieber eine Smartwatch kauft, um über seine Fitness im Bilde zu sein?

Es sollten alle Beteiligten daran ein echtes Interesse haben, dass Lebensmittel eine höhere Wertschätzung erfahren.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!