



# Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte

Ergebnisse 2016/2017 (Wellen 1-12) – Bayern

Präsentation beim Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

München, 27. Oktober 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 ca. 80 repräsentativ ausgewählte Haushalte aus dem GfK-Verbraucherpanel
- Hochrechnung:** Von den ca. 80 Haushalten wird auf 6,1 Mio. Haushalte in Bayern 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.

# Tagebuch



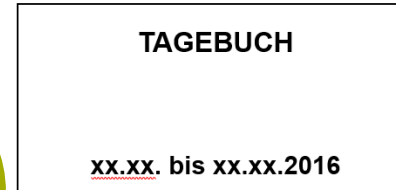
Hinweisblatt

## Hinweise zum Ausfüllen des „TAGEBUCHS zur Mengenerfassung von Lebensmittelabfällen“

- Immer wenn in Ihrem Haushalt ein Lebensmittelabfall oder ein Speiserest anfällt, d. h. entsorgt wird, möchten wir Sie bitten, dies in das Tagebuch einzutragen. Machen Sie die Angabe möglichst unmittelbar nachdem das Lebensmittel entsorgt wurde und fragen Sie auch bei anderen Haushaltsmitgliedern nach.
- Machen Sie Angaben für alle Arten und alle Formen von Lebensmittelabfällen (z. B. verpackt, unverpackt, frisch, offen, Kochabfälle, ungenießbare Lebensmittelteile).
  - Tragen Sie bitte zunächst das Datum ein.
  - „Welche Lebensmittelabfälle / Speisereste sind angefallen / entsorgt worden?“. Die Kennziffer finden Sie auf Seite 2 des separaten Kennziffernblatts.
    - Fertig zubereitete oder gekochte Speisen müssen Sie nicht als Einzelkomponenten angeben. Geben Sie die Kennziffer aus dem Block „Gekochte bzw. zubereitete Speisen / Mahlzeiten“ an, die am besten passt.
  - „Warum sind Lebensmittelabfälle angefallen / Speisereste entsorgt worden?“. Die Kennziffer finden Sie auf Seite 3 des separaten Kennziffernblatts.
    - Bitte geben Sie zunächst den Hauptgrund an.
    - Falls es einen zweiten Grund gab, warum der Lebensmittelabfall anfiel, tragen Sie diesen auch ein.
    - Ein Beispiel: Sollten Sie etwa einen halben Becher Sahne entsorgen, da sie schlecht geworden ist, können Sie als Hauptgrund „verdorben, schlecht geworden“ (Kennziffer 20) angeben. Sollte die halbe Sahne deswegen schlecht geworden sein, da sie nicht die gesamte Packung gebraucht haben, geben sie als zweiten Grund „Packung zu groß, nicht die gesamte Menge wird benötigt“ (Kennziffer 01) an.
  - „In welchem Zustand wurden Lebensmittel / Speisereste entsorgt?“. Die Kennziffer finden Sie auf Seite 3 des separaten Kennziffernblatts.
  - „Wohin wurden Lebensmittel / Speisereste entsorgt?“. Die Kennziffer finden Sie auf Seite 3 des separaten Kennziffernblatts.
  - „Wie viel wurde entsorgt?“ an. Bitte wählen Sie die am besten passende Einheit (Gramm, Liter, Stück) aus.



Wegwerfvorfälle



- für alle in Ihrem Haushalt angefallenen Lebensmittelabfälle und Speisereste, die entsorgt wurden
- für alle Formen von Lebensmittelabfällen (z. B. verpackt, unverpackt, frisch, offen, Speisereste, Kochabfälle, ungenießbare Lebensmittelteile)
- unabhängig davon, wer in Ihrem Haushalt das Lebensmittel entsorgt hat

Bitte beantworten Sie die folgenden Fragen jedes Mal, wenn in Ihrem Haushalt in der Zeit vom xx.xx. bis xx.xx.2016 ein Lebensmittelabfall oder Speiserest angefallen ist.

a. Datum (bitte eintragen: Tag / Monat)	b. Welche Lebensmittelabfälle / Speisereste sind angefallen / entsorgt worden? (bitte Kennziffer von Liste A auf Seite 2 des Kennziffernblatts eintragen)	c. Warum sind Lebensmittelabfälle angefallen / Speisereste entsorgt worden? (bitte Kennziffern von Liste B auf Seite 3 des Kennziffernblatts eintragen)	d. In welchem Zustand wurden Lebensmittel / Speisereste entsorgt? (bitte Kennziffer von Liste C auf Seite 3 des Kennziffernblatts eintragen)	e. Wohin wurden Lebensmittel / Speisereste entsorgt? (bitte Kennziffer von Liste D auf Seite 3 des Kennziffernblatts eintragen)	f. Wie viel wurde entsorgt? (sehen Sie sich zur Beantwortung dieser Frage das Hinweisblatt und die Beispiele für Gewichtsangaben (Referenzgrößen) auf Seite 4 des Kennziffernblatts genau an)			
					Gramm	Liter	Stück	
__/__/__	□□□□	□□□□	□□□□	□□□□	Anzahl / Menge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
__/__/__	□□□□	□□□□	□□□□	□□□□	Anzahl / Menge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
__/__/__	□□□□	□□□□	□□□□	□□□□	Anzahl / Menge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
__/__/__	□□□□	□□□□	□□□□	□□□□	Anzahl / Menge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
__/__/__	□□□□	□□□□	□□□□	□□□□	Anzahl / Menge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
__/__/__	□□□□	□□□□	□□□□	□□□□	Anzahl / Menge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
__/__/__	□□□□	□□□□	□□□□	□□□□	Anzahl / Menge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
__/__/__	□□□□	□□□□	□□□□	□□□□	Anzahl / Menge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# Tagebuch



Kenn-Ziffern



Gewichtsangaben

Liste A		
Kennziffern Was: „Welche Lebensmittelabfälle / Speisereste sind angefallen / entsorgt worden?“ (Frage b.)		
<b>frisches Obst:</b>	<b>Fleisch, Wurst, Fisch, Eier:</b>	<b>Gekochte bzw. zubereitete Speisen / Mahlzeiten:</b>
001 = Ananas	070 = Wurst	130 = Fertig zubereitete Suppen / Vorspeisen
002 = Apfel	071 = Fleisch / Geflügel	131 = Fleischgerichte / Fischgerichte
003 = Aprikosen	072 = Fisch	132 = Beilagen (z. B. Gemüse, Kartoffeln, Nudeln)
004 = Avocado	073 = Eier	133 = Nudel- / Reisgerichte u. ä.
005 = Bananen	<b>Wurst, Fleisch, Fisch in Konserven u. ä.</b>	134 = sonstige Hauptgerichte
006 = Birnen	080 = Wurst	135 = gekochte Saucen / Pasten
007 = Erdbeeren	081 = Fleisch / Geflügel	136 = Nachspeisen
008 = Himbeeren	082 = Fisch	137 = zubereiteter Salat (Gemüse, Obst)
009 = sonstige Beeren	<b>Milchprodukte:</b>	138 = zubereitetes Müsli / Cornflakes u. ä.
010 = Kirschen	090 = Milch	139 = sonstige zubereitete Speisen
011 = Kiwi	091 = Butter	<b>Sonstiges (nicht selbst zubereitet):</b>
012 = Mandarinen, Clementinen	092 = Käse	140 = Getreideprodukte (z. B. Nudeln, Reis)
013 = Mangos	093 = sonst. Milchprodukte (z. B. Joghurt, Quark...)	141 = Speisefette / -öle
014 = Nektarinen	<b>Brot und Backwaren:</b>	142 = Essig
015 = Orangen	100 = Brot, Baguette (nicht belegt) usw.	143 = Mehl / Zucker / Salz
016 = Pfirsiche	101 = Brötchen, Brezel usw.	144 = Gewürze
017 = Pflaumen, Zwetschgen	102 = Backwaren / Kuchen	145 = Ketchup / Mayo / Senf u. ä.
018 = Wassermelonen	103 = Belegte Brote / Brotschnitten	146 = Dips / Saucen
019 = sonstige Melonen	104 = sonstige Backwaren	147 = Süßigkeiten (z. B. Schokolade, Zuckerwaren, Fruchtgummi)
020 = Weintrauben		
021 = Zitronen, Limetten		
022 = sonstiges frisches Obst		
<b>frisches Gemüse / Kartoffeln / Pilze:</b>		
023 = Auberginen		

Zu Ihrer Unterstützung bei **Frage f** geben wir Ihnen im Folgenden einige **Referenzwerte bzw. Beispiele für Gewichtsangaben** an.

#### frisches Obst:

- Ananas: ca. 1200 Gramm
- Apfel (mittelgroß): ca. 125 Gramm
- Avocado: ca. 250 Gramm
- Banane (groß): ca. 200 Gramm
- Kiwi: ca. 75 Gramm
- Orange (mittelgroß): ca. 250 Gramm
- Pfirsich: ca. 125 Gramm
- Wassermelone: ca. 1250 Gramm
- Zitrone: ca. 60 Gramm

#### Schalen / Reste von Obst:

- Apfel (Kernhaus, **Grieß**, Butzen): ca. 10 Gramm
- Apfel (Schalen): ca. 5 Gramm
- Avocado (ungenießbarer Teil): ca. 80 Gramm
- Bananen (Schale): ca. 60 Gramm
- Orange (Schale): ca. 55 Gramm
- Pfirsich Kern: ca. 15 Gramm
- Ananas (ungenießbarer Teil): ca. 600 Gramm
- Zitrone (ungenießbarer Teil): ca. 15 Gramm

#### frisches Gemüse:

- Aubergine: ca. 350 Gramm
- Blumenkohl: ca. 1200 Gramm
- Cocktail-/Kirschtomate: ca. 20 Gramm
- Fleischtomate: ca. 200 Gramm
- Karotte: ca. 100 Gramm
- Kartoffel (mittelgroß): ca. 100 Gramm
- Kopfsalat: ca. 250 Gramm
- Kürbis: ca. 1000 Gramm
- Paprika: ca. 200 Gramm

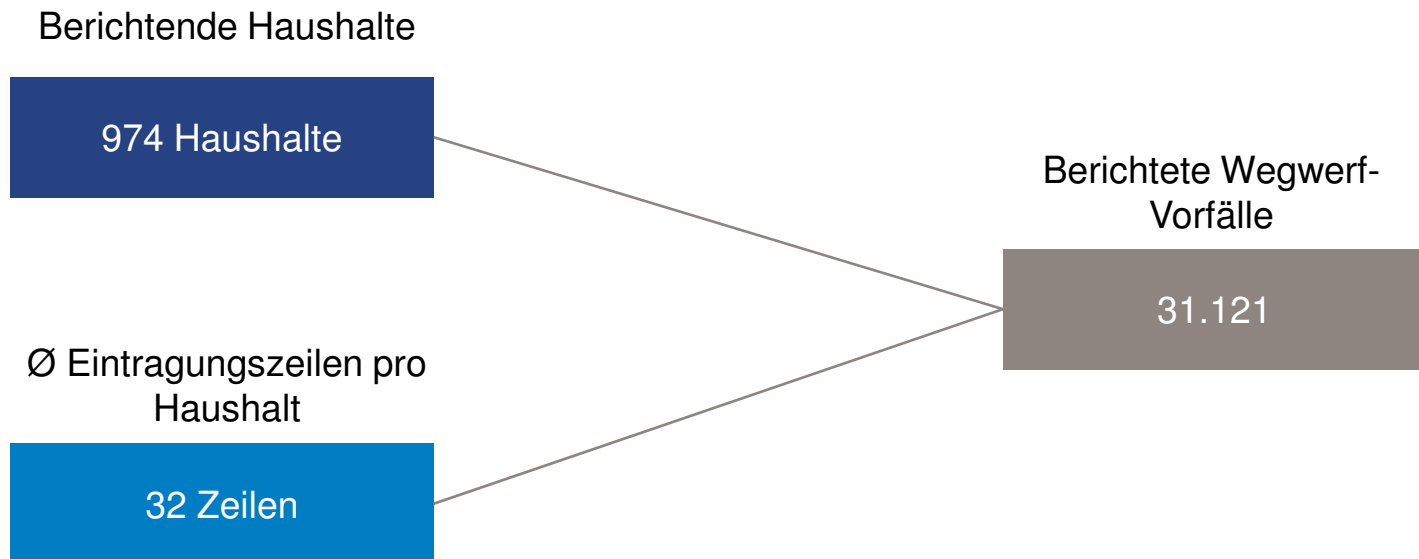
#### Schalen / Reste von Gemüse:

- Blumenkohl (ungenießbarer Teil): ca. 300 Gramm
- Cocktail-/Kirschtomaten (Strunk): ca. 2 Gramm
- Kartoffel (Schalen): ca. 20 Gramm
- Karotte (ungenießbarer Teil): ca. 20 Gramm
- Kopfsalat (ungenießbarer Teil): ca. 80 Gramm
- Paprika (ungenießbarer Teil): ca. 55 Gramm
- Salatgurke (Schalen): ca. 100 Gramm
- Tomate (normal; ungenießbarer Teil): ca. 10 Gramm

Pro Haushalt werden im 14-Tageszeitraum ca. 32 Wegwerf-Vorfälle protokolliert



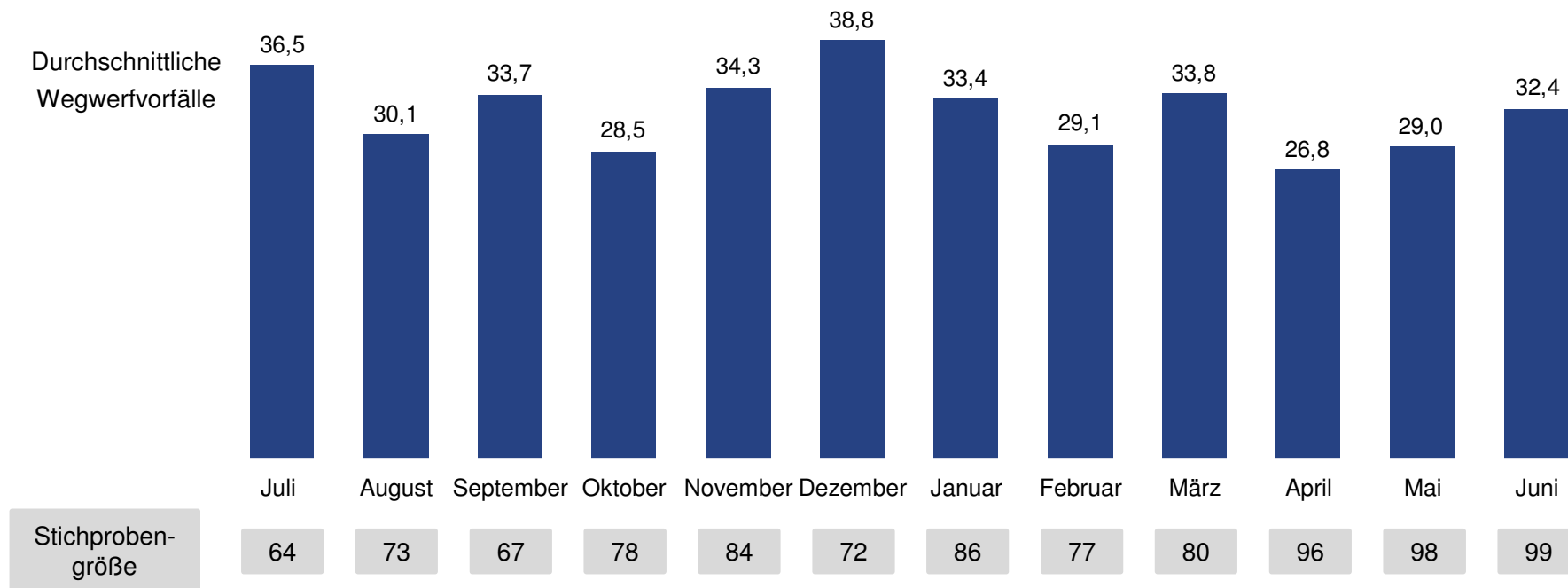
Keyfacts Tagebuchstudie Bayern gesamt



# Wegwerfvorfälle pro Haushalt über die Monate relativ konstant – leichter Anstieg im Juli und Dezember



## Durchschnittliche Fallzahlen (Wegwerfvorfälle) pro Haushalt nach Monaten



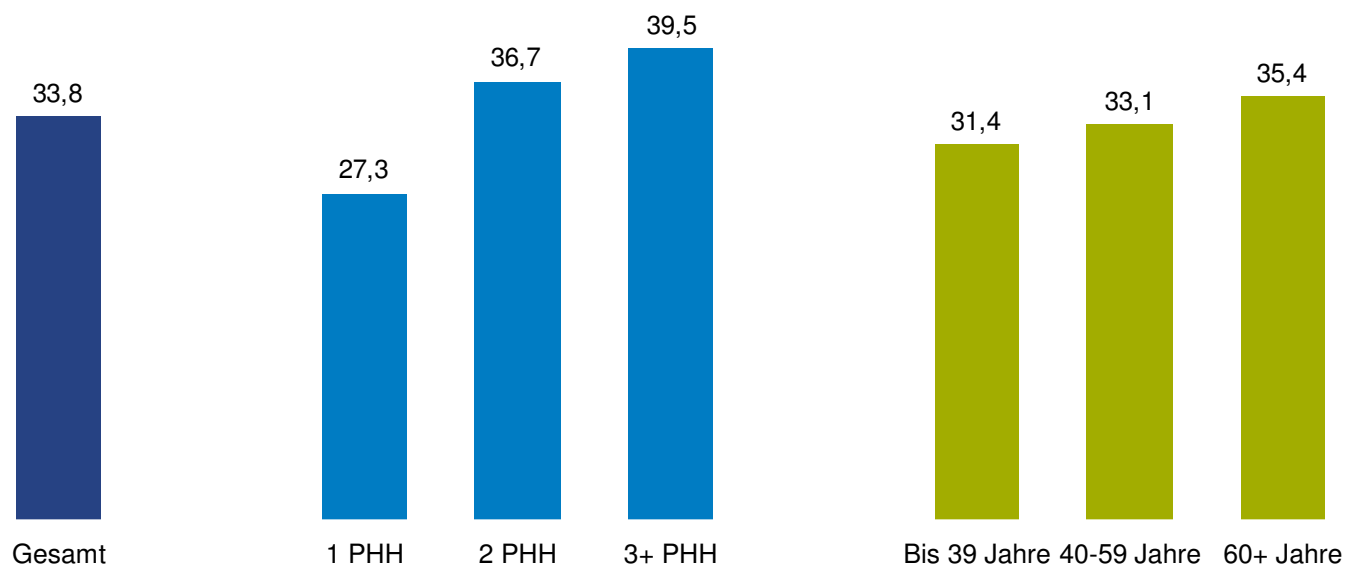
Juli 2016 - Jun 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

# 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

---



# Differenzierung nach prinzipiell verwertbarem bzw. nicht verwertbarem Lebensmittel-Abfall



Nicht verwertbare = nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Lebensmittelteile



Leider bleibt manches einfach übrig (vermeidbar)



... auch nicht mehr ansehliches

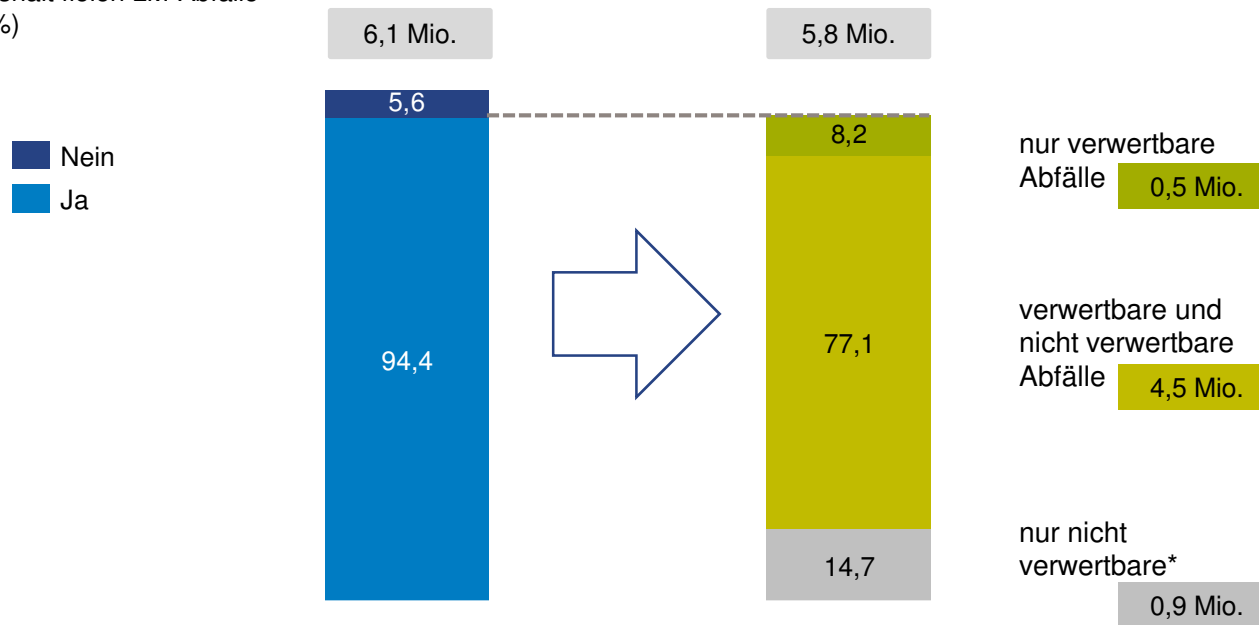


In 94 % der bayerischen Haushalte fielen Lebensmittelabfälle an, 85,3 % entsorgen auch eigentlich Verwertbares



Haushalts-Reichweiten für Lebensmittelabfall-Arten

im Haushalt fielen LM-Abfälle an (in %)



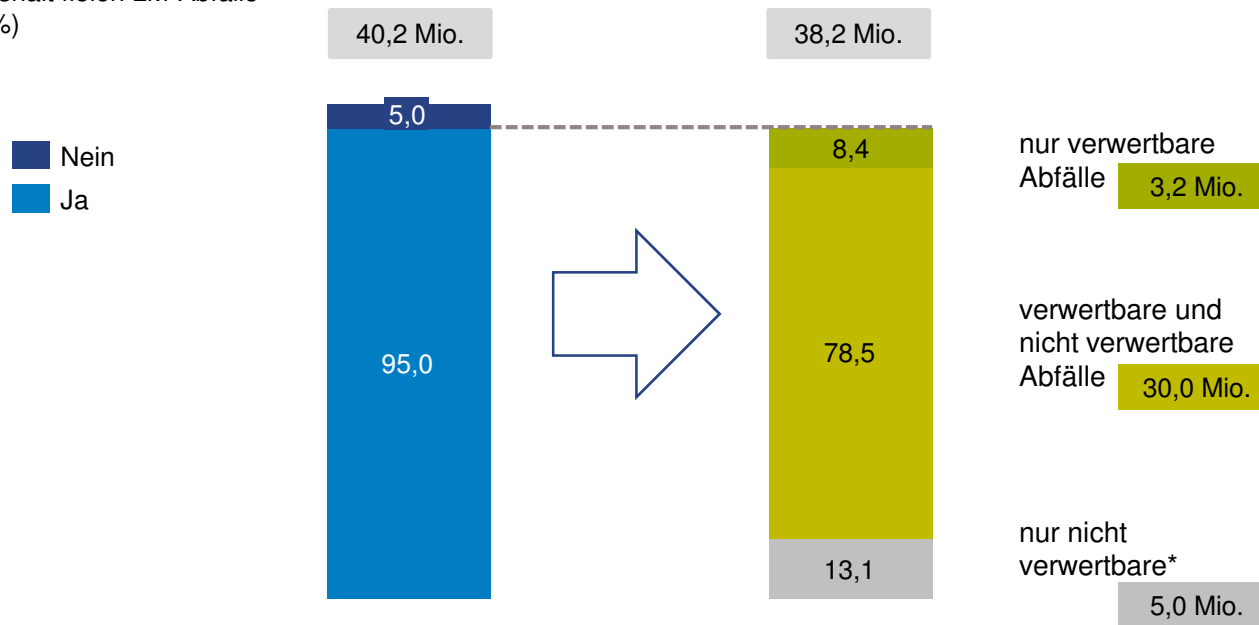
\*nicht verwertbare / ungenießbare Lebensmittelabfälle / Speisereste = Kaffeesatz, Knochen / Gräten / Fettrand / Haut usw., Obst-, Gemüseschalen / Kerne usw., Juli 2016 - Jun 2017  
 © GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

In 95 % der 40,2 Mio. Haushalte in D fielen Lebensmittelabfälle an, 86,9 % entsorgen auch eigentlich Verwertbares



### Haushalts-Reichweiten für Lebensmittelabfall-Arten

im Haushalt fielen LM-Abfälle an (in %)

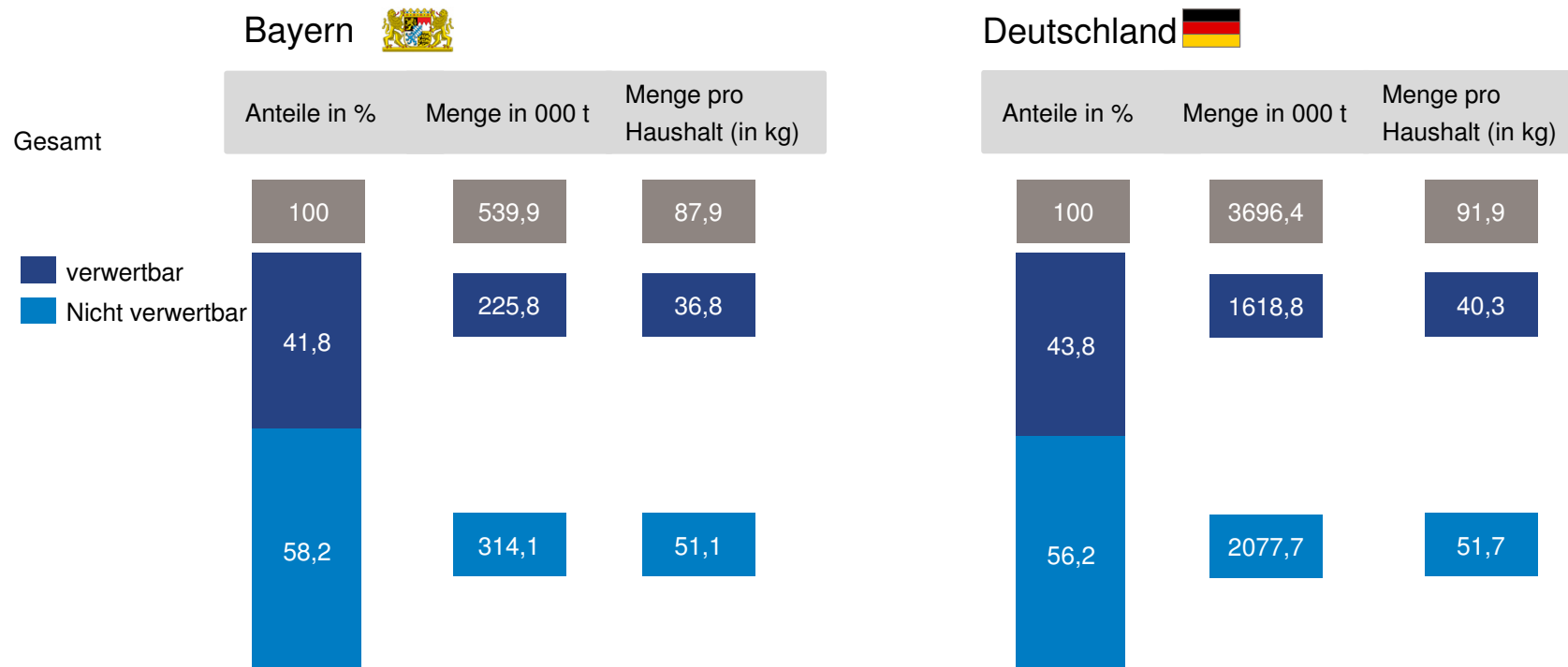


\*nicht verwertbare / ungenießbare Lebensmittelabfälle / Speisereste = Kaffeesatz, Knochen / Gräten / Fettrand / Haut usw., Obst-, Gemüseschalen / Kerne usw., Juli 2016 - Jun 2017  
 © GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

Ca. 540.000 t Lebensmittel-Abfälle in Bayern entsprechen ca. 88 kg pro Haushalt. Etwa 42 % prinzipiell vermeidbar



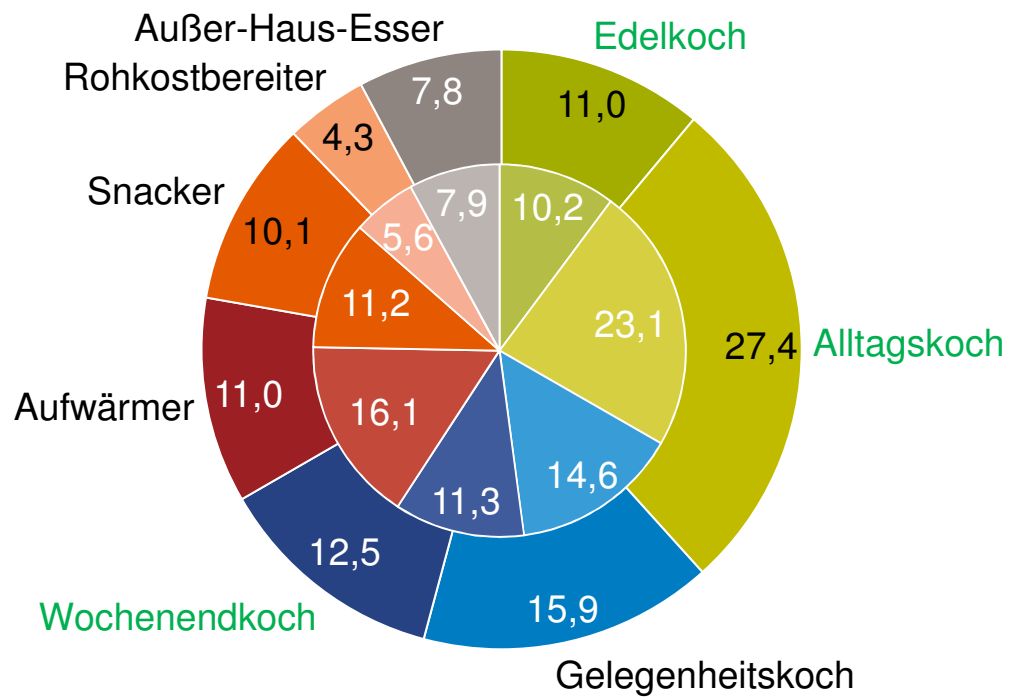
Menge an Lebensmittelabfällen – nach verwertbar und nicht verwertbar\*



\*nicht verwertbare / ungenießbare Lebensmittelabfälle / Speisereste = Kaffeesatz, Knochen / Gräten / Fettrand / Haut usw., Obst-, Gemüseschalen / Kerne usw., Juli 2016 - Jun 2017  
 © GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

# Viel höherer Anteil kochintensiver Haushalte in Bayern

Kochtypenanteile in BRD und Bayern [Angaben in %]



Quelle: GfK ConsumerScan (CP+), innerer Kreis BRD MAT 02/2017, äußerer Kreis Bayern MAT 02/2017  
 © GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

# Bayern ist gemessen am Haushaltsanteil unterproportional am Lebensmittel-Abfall beteiligt – geringer noch bei eigentlich Verwertbarem



## Wegwerfindex verwertbarer / nicht verwertbarer LM-Abfälle nach Regionen

	Nord	NRW	Mitte	Baden-Württemberg	Bayern	Ost
<b>Anteil Menge Gesamt</b>	15,5%	20,9%	13,1%	13,9%	14,6%	22,0%
<b>Anteil Menge prinzipiell verwertbar</b>	16,5%	21,5%	12,9%	14,6%	13,9%	20,6%
<b>Anteil HH Gesamt</b>	16,4%	21,5%	13,3%	12,6%	15,3%	21,0%
<b>Index Gesamt</b>	94,5	97,2	98,5	110,3	95,4	104,8
<b>Index prinzipiell verwertbar</b>	100,6	100,0	97,0	115,9	90,8	98,1

Juli 2016 – Juni 2017

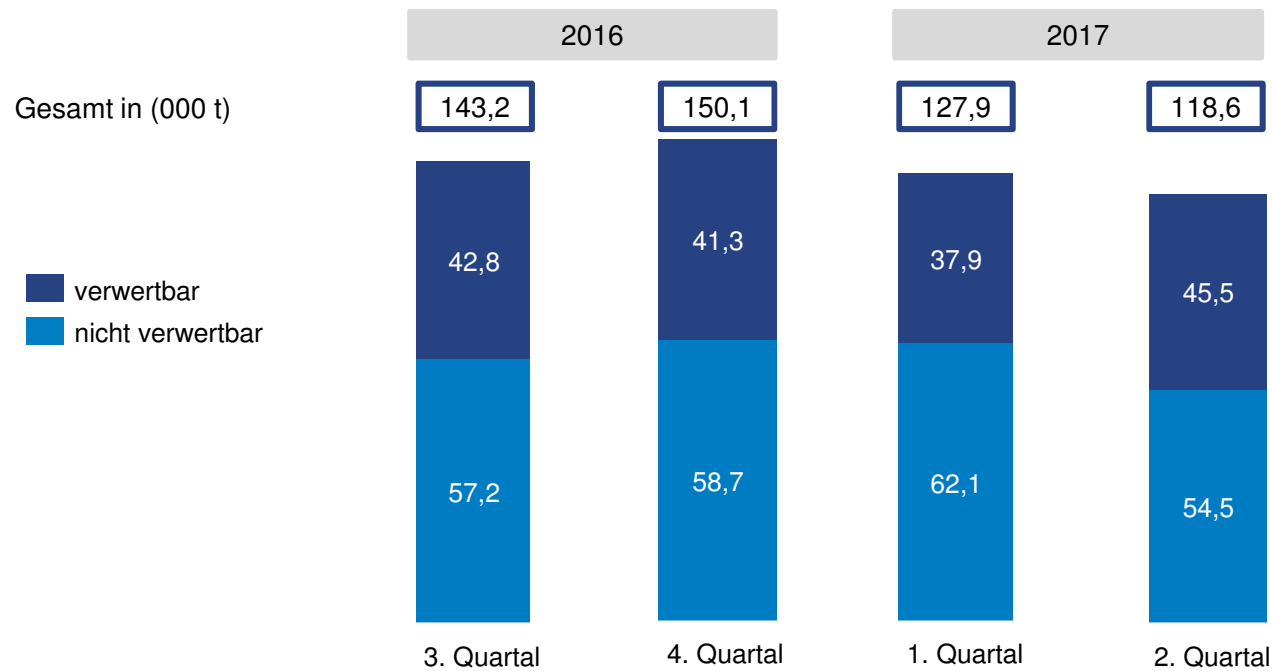
© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

## Menge und Anteil verwertbarer / nicht verwertbarer LM-Abfälle nach Regionen

	Gesamt	Nord	NRW	Mitte	Baden- Württemberg	Bayern	Ost
<b>Menge in 000 t Gesamt</b>	3696,4	574,1	771,4	485,5	513,4	539,9	812,1
<b>Anteil Menge Gesamt</b>	100	15,5	20,9	13,1	13,9	14,6	22,0
<b>Menge in 000 t prinzipiell verwertbar</b>	1618,8	266,3	348,2	208,2	236,8	225,8	333,5
<b>Anteil Menge prinzipiell verwertbar</b>	100	16,5	21,5	12,9	14,6	13,9	20,6
<b>Menge in 000 t nicht verwertbar</b>	2077,7	307,9	423,2	277,2	276,6	314,1	478,6
<b>Anteil Menge nicht verwertbar</b>	100	14,8	20,4	13,3	13,3	15,1	23,0

# Höchste Abfallmengen 4. Quartal 2016

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  
 © GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017



---









# Validierung des Mengengerüsts

---

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

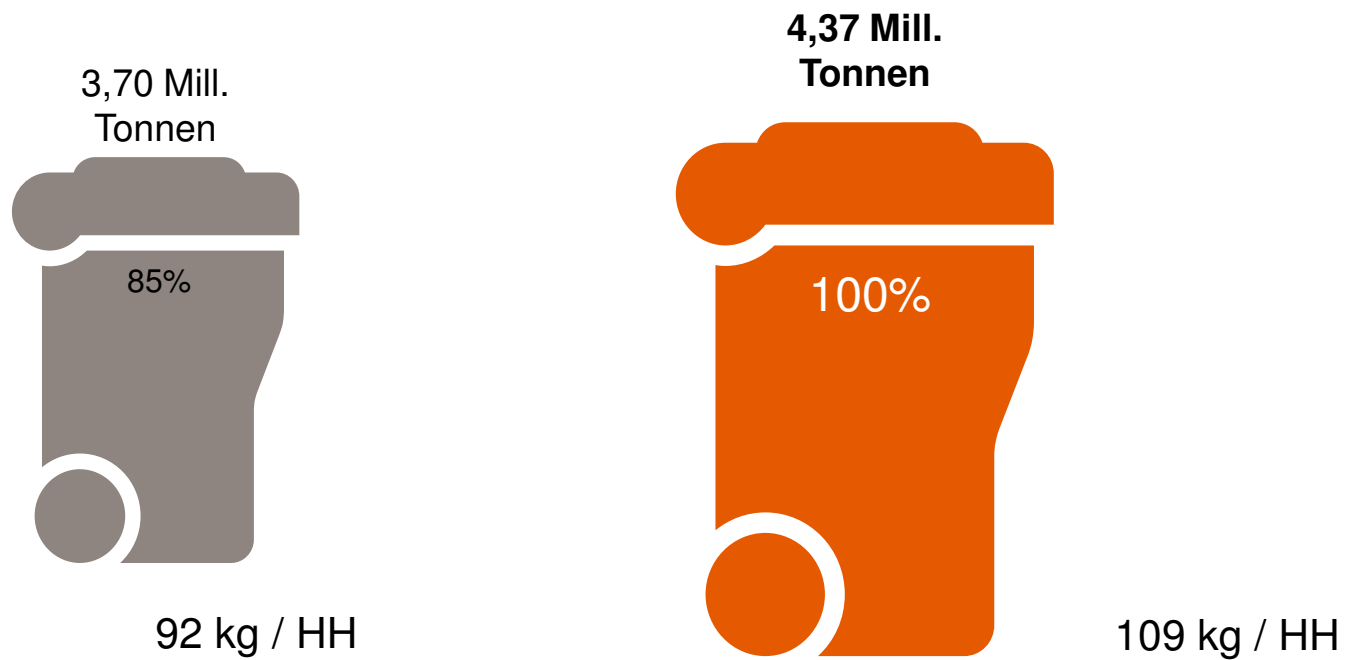
Validierung der Daten: Die ermittelten Abfallmengen entsprechen knapp 85 % der erwartbaren Abfallmenge der eingekauften Ware



	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 | 23.10.2017

Deutschland gesamt: Bei einer Coverage von 85 % ergibt sich eine tatsächliche Menge von ca. 4,4 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

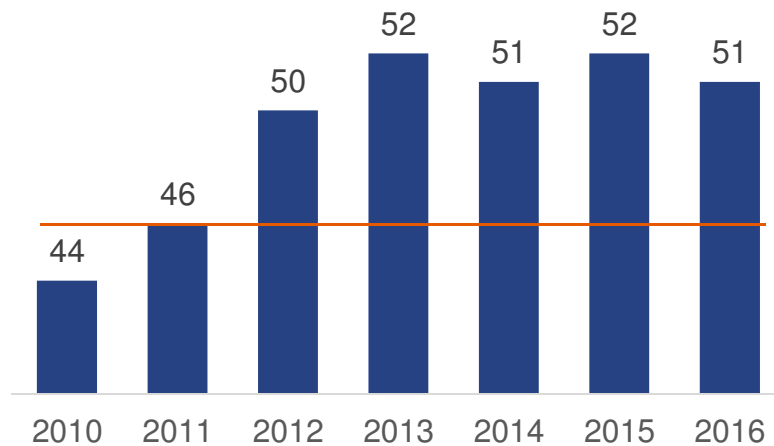
- Seit 2011 sind die Ausgaben der privaten Haushalte in der Gastronomie um 14 % (9,4 Mrd. Euro) gestiegen.
- Die Zahl der Haushalte ist seit 2012 um 3 % gestiegen, allerdings nur die 1-2-Personen-HH (+ 4 %), die weniger wegwerfen.
- Im Vergleich zu 2012 ging die Einkaufsmenge (im GfK-Haushalts-panel) von Lebensmitteln (inkl. Getränken) um 1,3 Millionen Tonnen zurück.
- Seit 2012 gibt es „Zu schade für die Tonne“-Aktivitäten.

# Das Bewusstsein hinsichtlich Lebensmittelabfällen und Haltbarkeit ändert sich 2012/2013

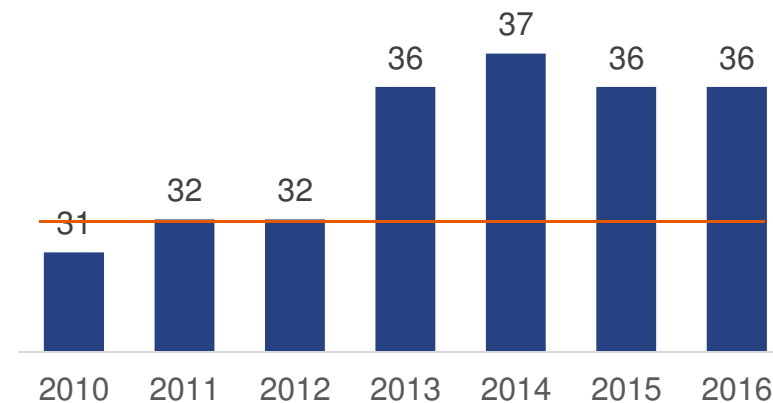


## Anteil aller zustimmenden Haushalte (in %)

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



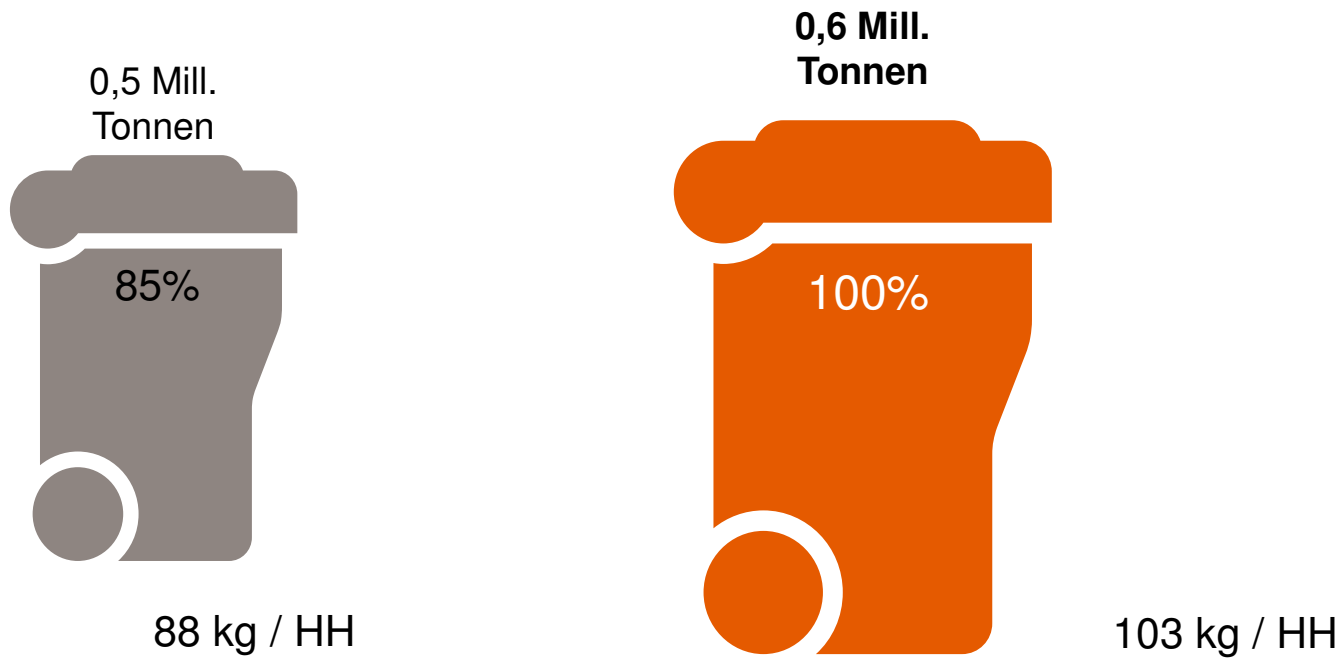
*„Beim Kauf von Lebensmitteln schaue ich oft gezielt nach Produkten, die wegen abgelaufenem Haltbarkeitsdatum preisreduziert sind.“*



30.000er GfK ConsumerScan (CP+), jeweils Oktober

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

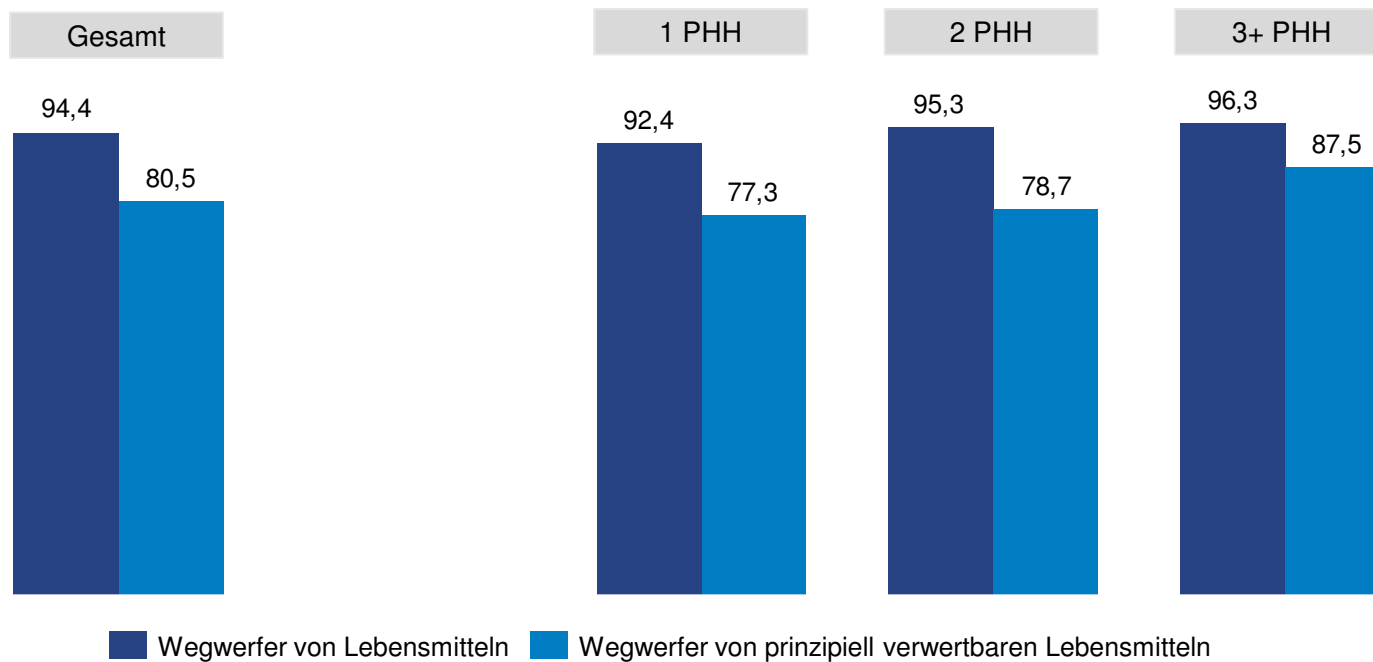
Für Bayern ergibt sich Coverage-korrigiert eine Lebensmittelabfall-Menge von ca. 0,6 Millionen t p.a. bzw. von 103 kg pro Haushalt



# Die Wegwerf-Reichweite von Lebensmitteln steigt mit der Haushaltsgröße

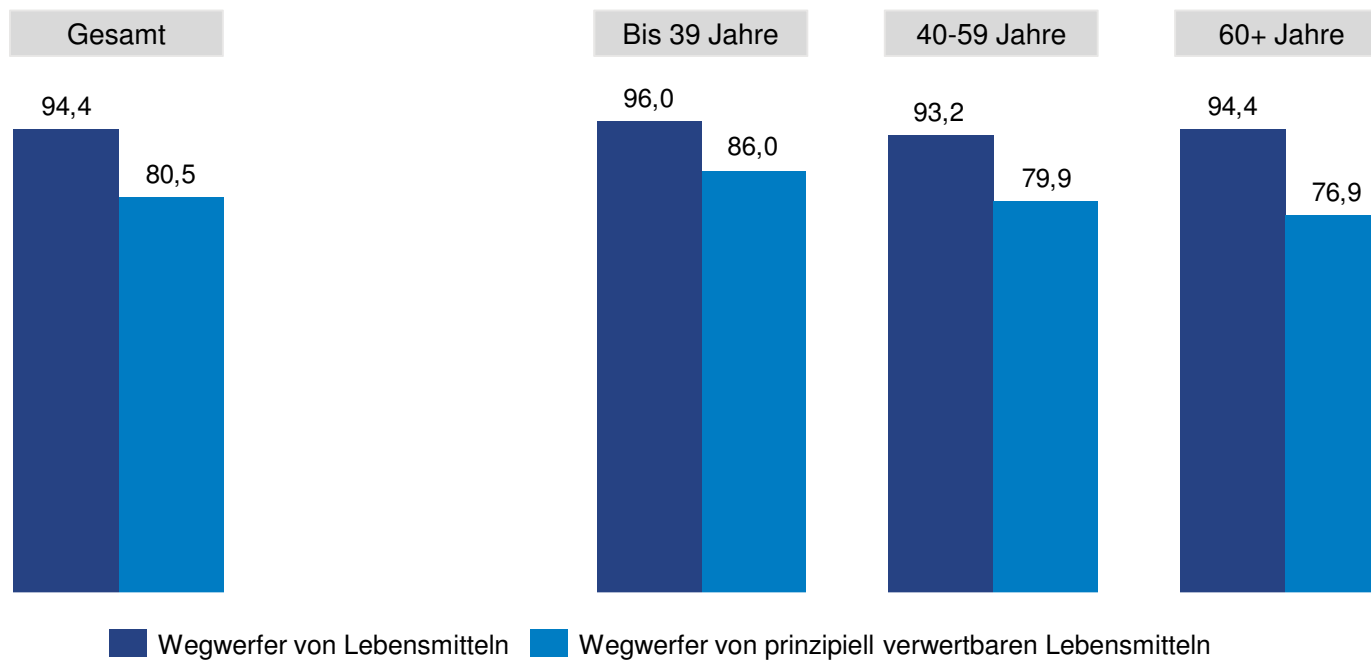


## Wegwerf-Reichweite in % nach Haushaltsgröße



nicht verwertbare / ungenießbare Lebensmittelabfälle / Speisereste = Kaffeersatz, Knochen / Gräten / Fettrand / Haut usw., Obst-, Gemüseschalen / Kerne usw., Juli 2016 – Juni 2017  
© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

## Wegwerf-Reichweite in % nach Alter



nicht verwertbare / ungenießbare Lebensmittelabfälle / Speisereste = Kaffeesatz, Knochen / Gräten / Fettrand / Haut usw., Obst-, Gemüseschalen / Kerne usw., Juli 2016 – Juni 2017  
 © GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017



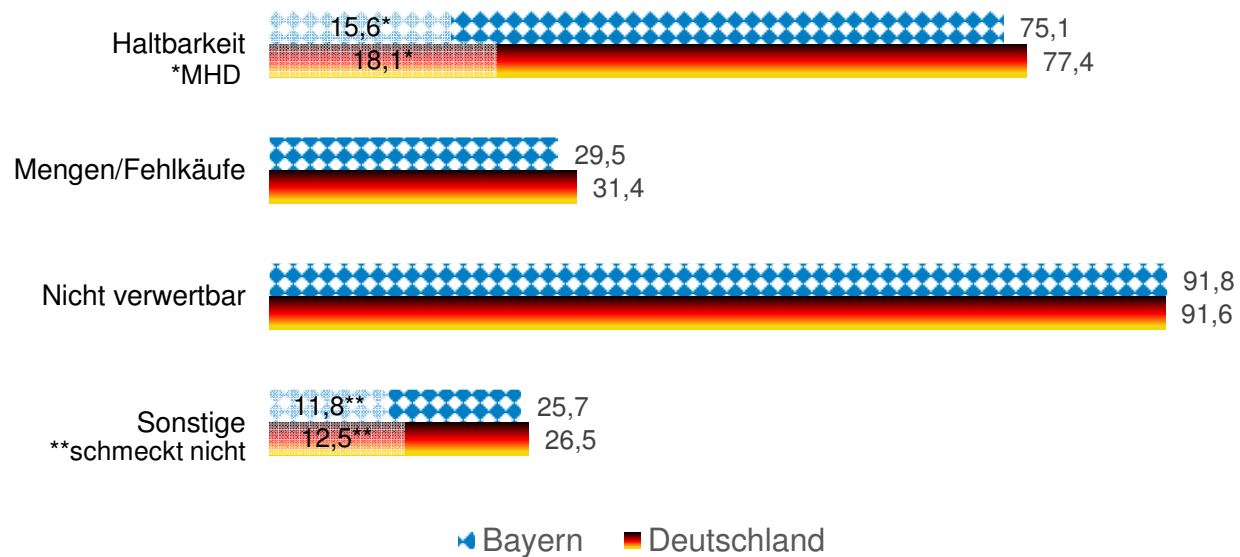
---

# Wegwerf-Gründe

---

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

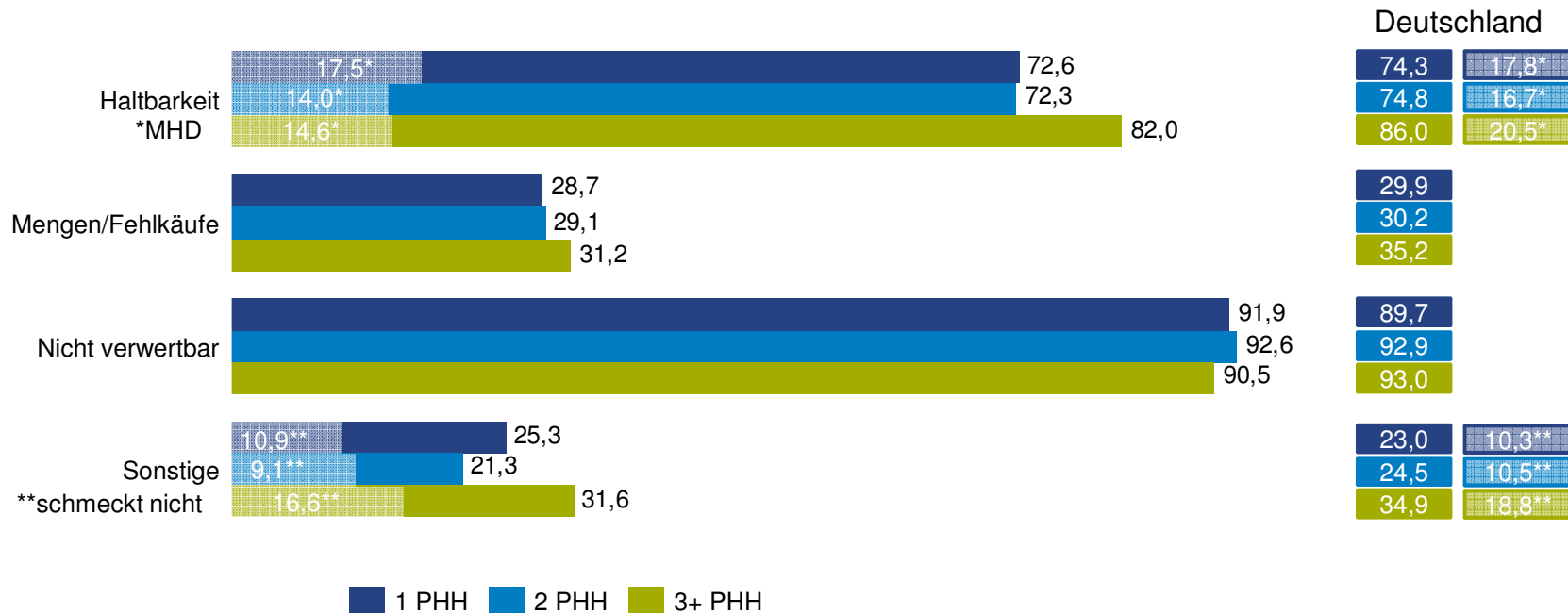
Reichweite für Wegwerfgründe (in %)





# Die Zahl der Wegwerf-Gründe steigt mit der Haushaltsgröße ...

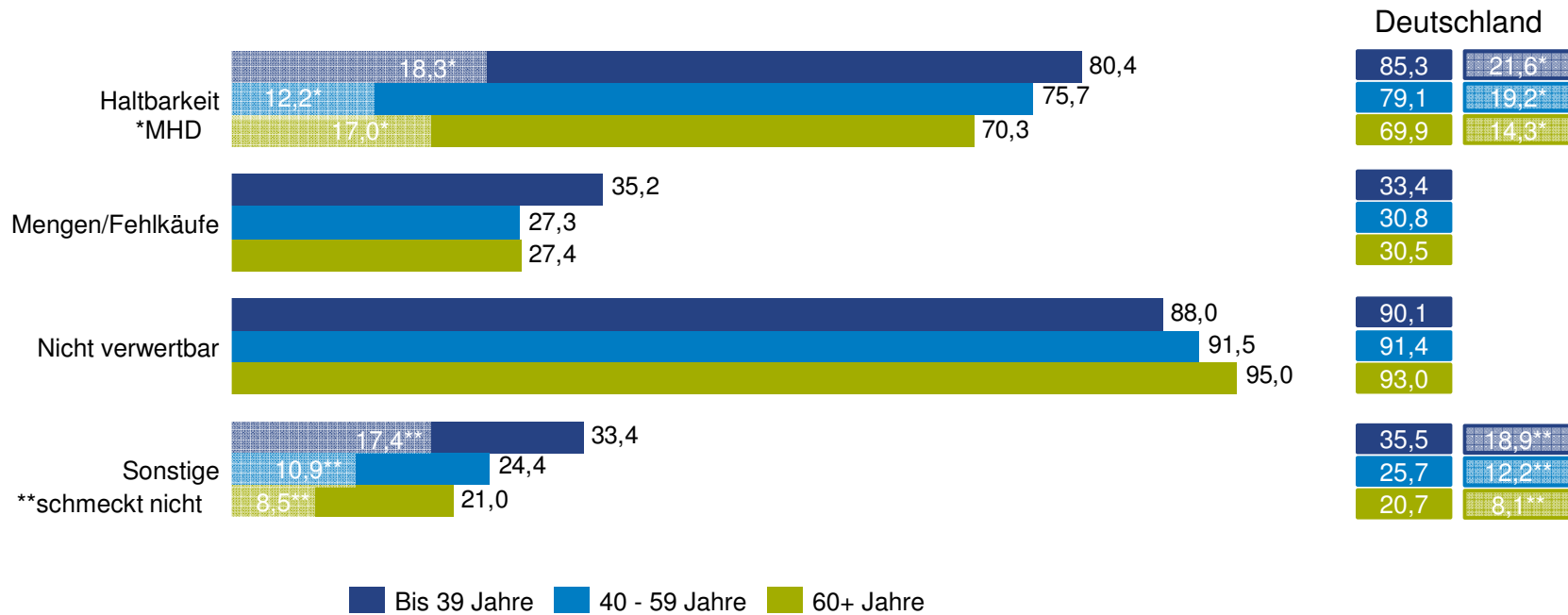
Reichweite für Wegwerfgründe nach Haushaltsgröße (in %)



Basis: alle HH mit LM-Abfällen (Bayern =5,8 Mio.; Deutschland =38,2 Mio.), Juli 2016 – Juni 2017  
 © GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

# ... und sinkt mit dem Alter

## Reichweite für Wegwerfgründe nach Alter (in %)

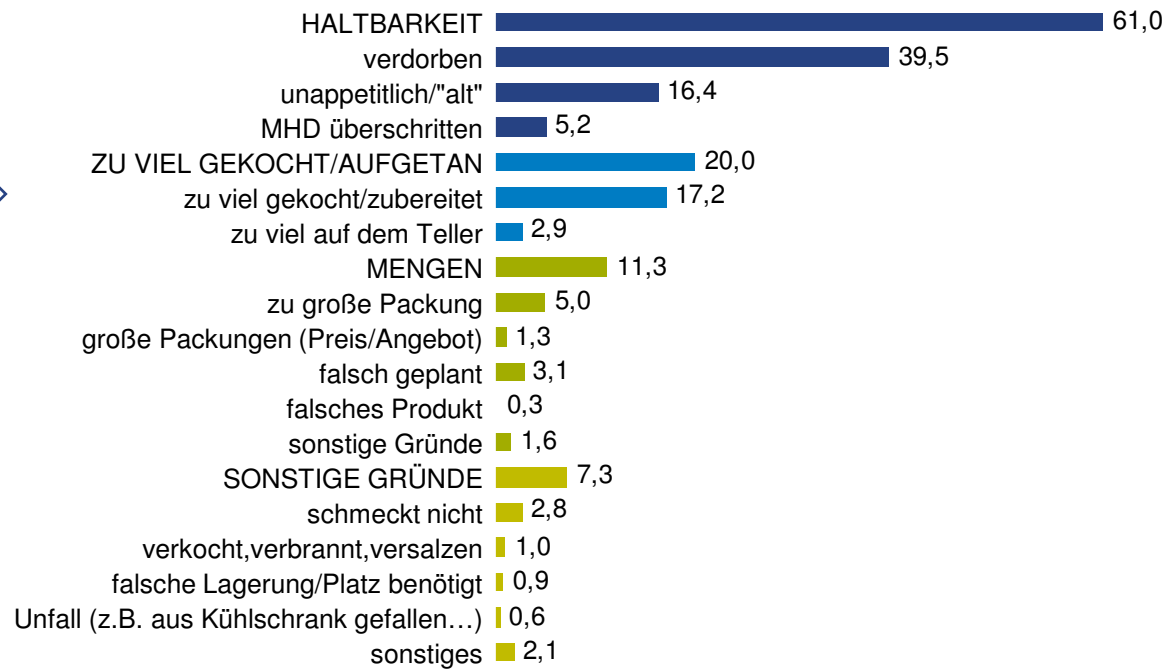
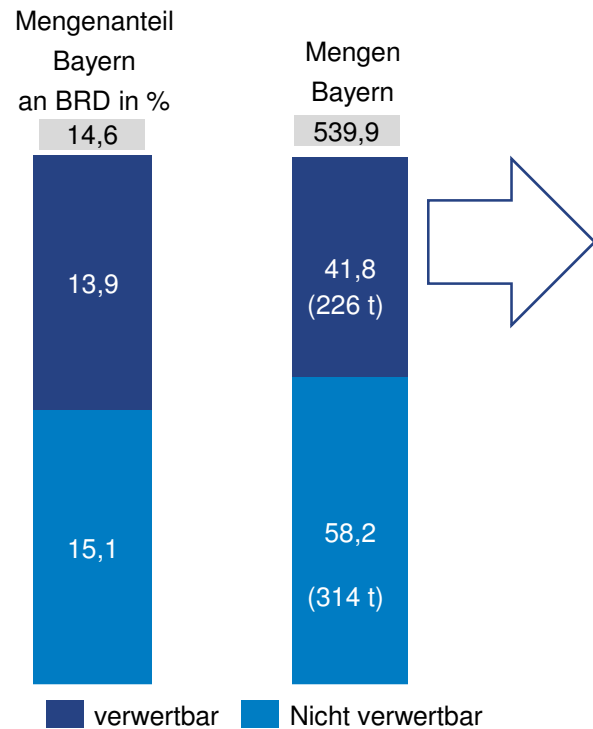


Basis: alle HH mit LM-Abfällen (Bayern =5,8 Mio.; Deutschland =38,2 Mio.), Juli 2016 – Juni 2017  
 © GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

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



## Mengenanteile der Wegwerf-Gründe für prinzipiell verwertbare Lebensmittel (Juli bis Juni in %)

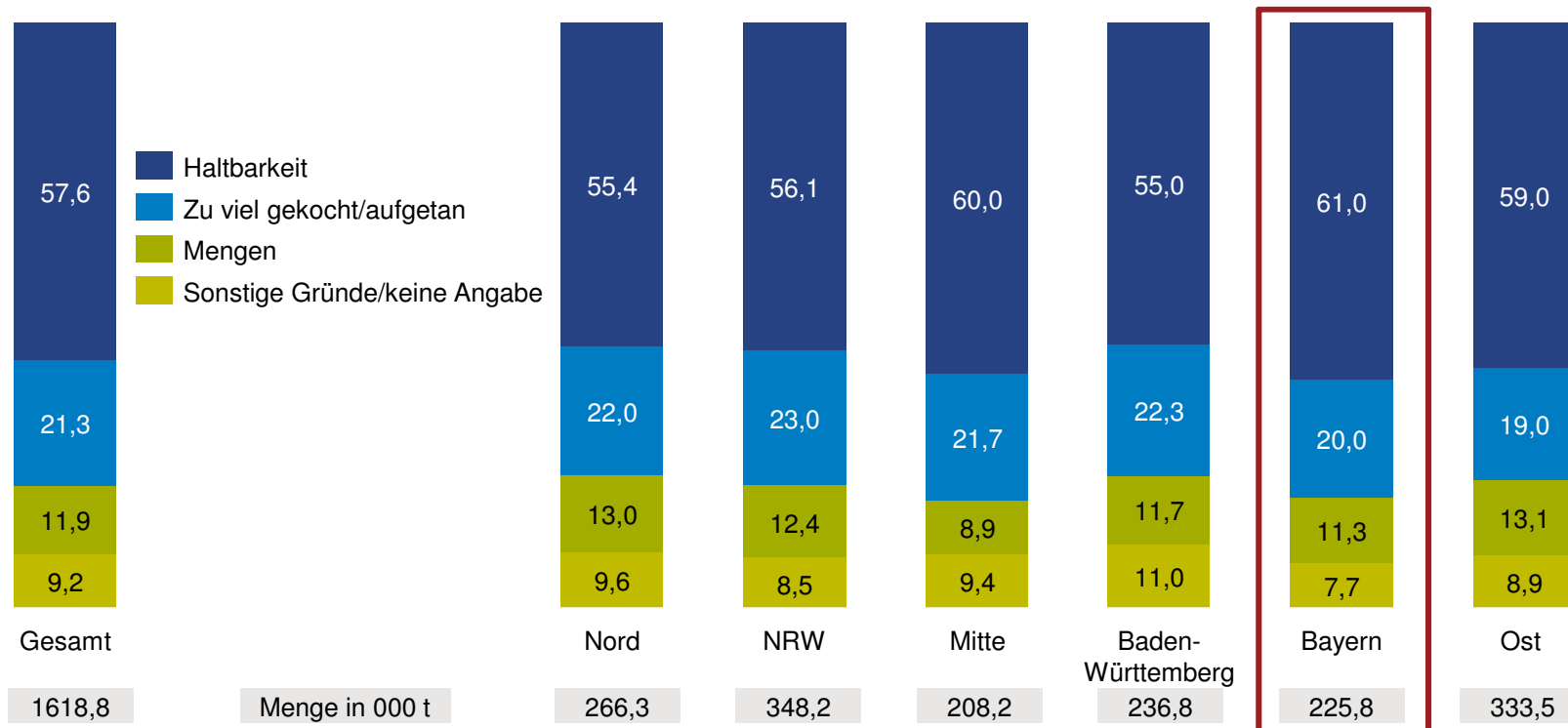


Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 - Jun 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

# Haltbarkeitsthemen in Bayern als Wegwerfgrund überproportional ausgeprägt

## Wegwerfgründe für verwertbare Lebensmittel (Mengen in %) nach Regionen



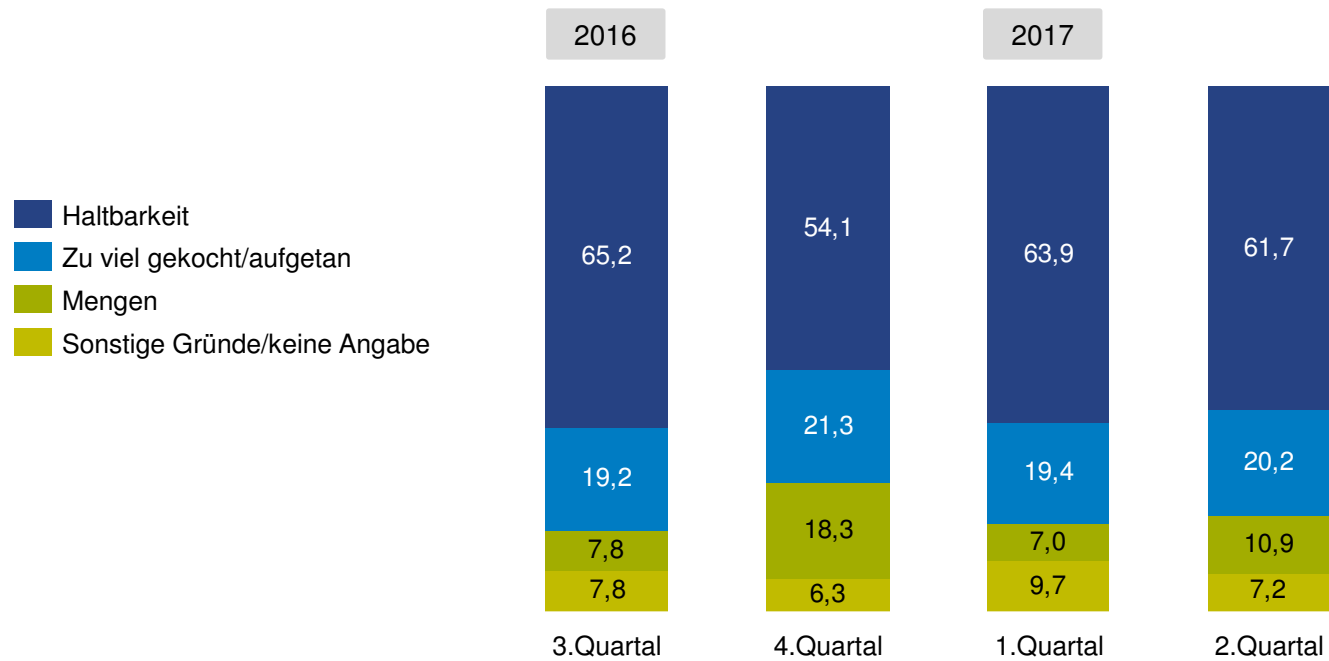
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

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



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



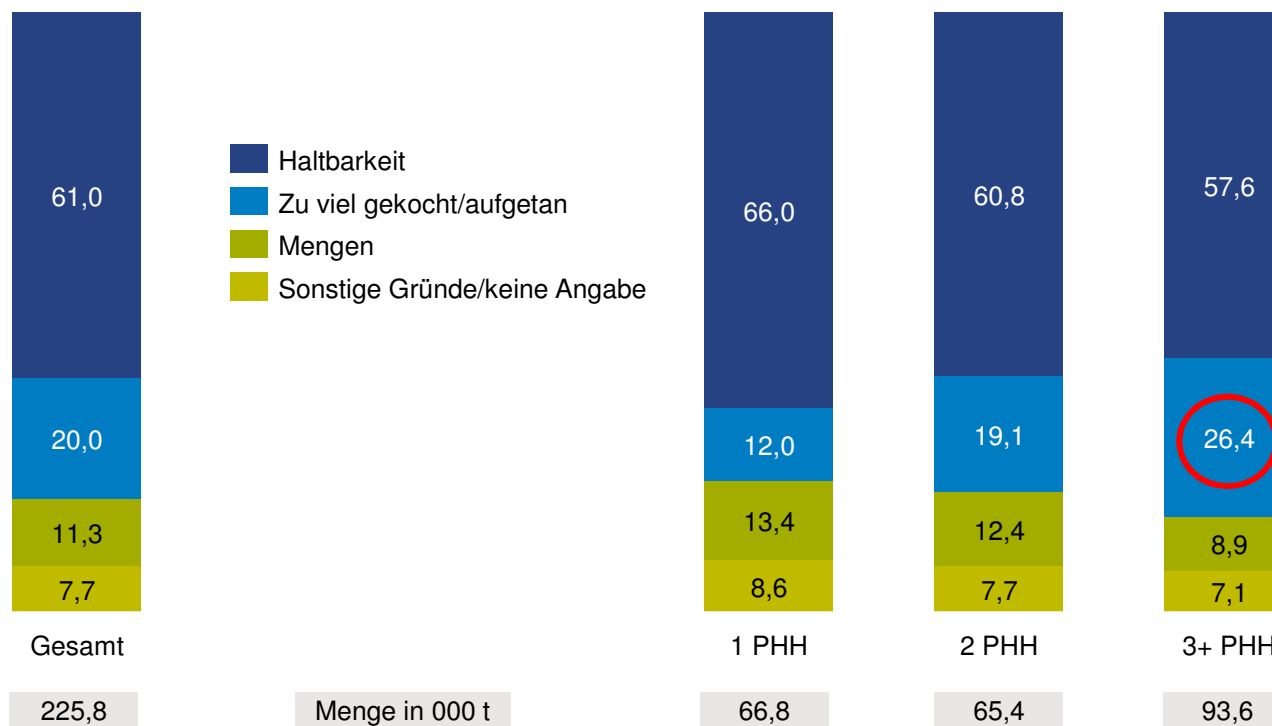
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 - Jun 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017



# 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

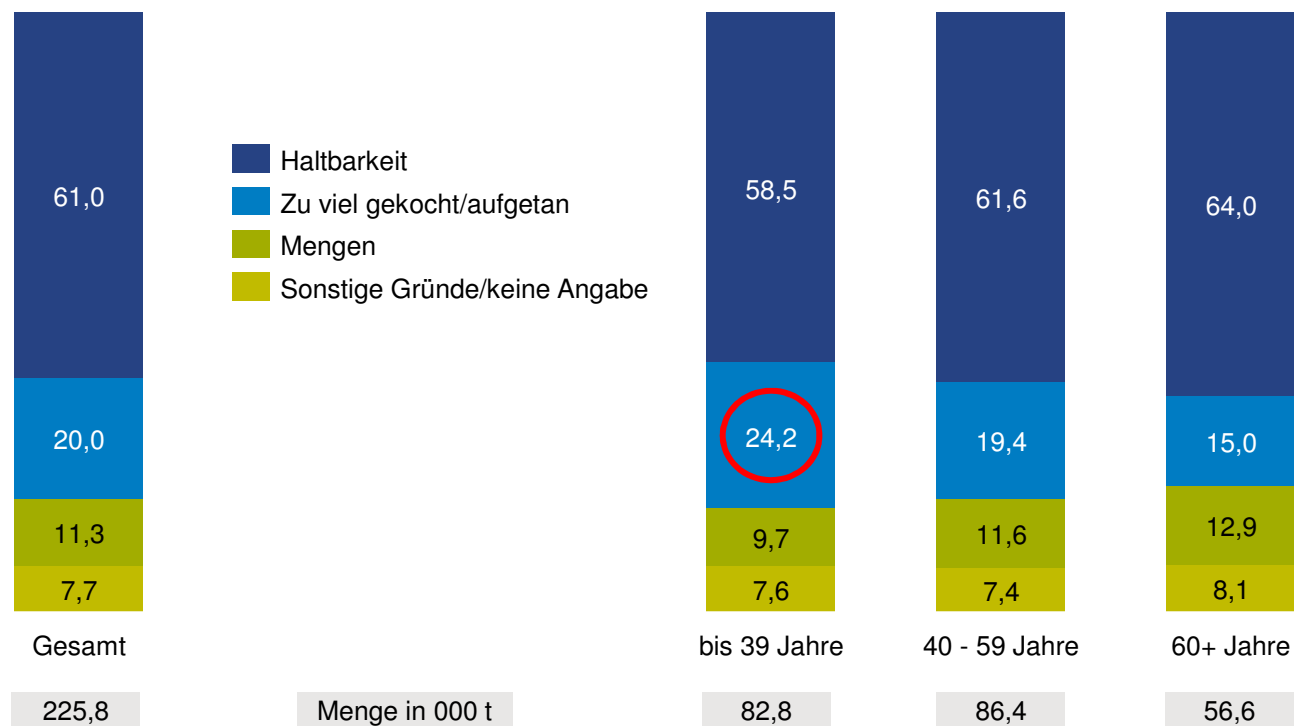
© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017





## Jüngere Personen entsorgen öfter zuviel Gekochtes

Wegwerfgründe für verwertbare Lebensmittel (Mengen in %) nach Alter



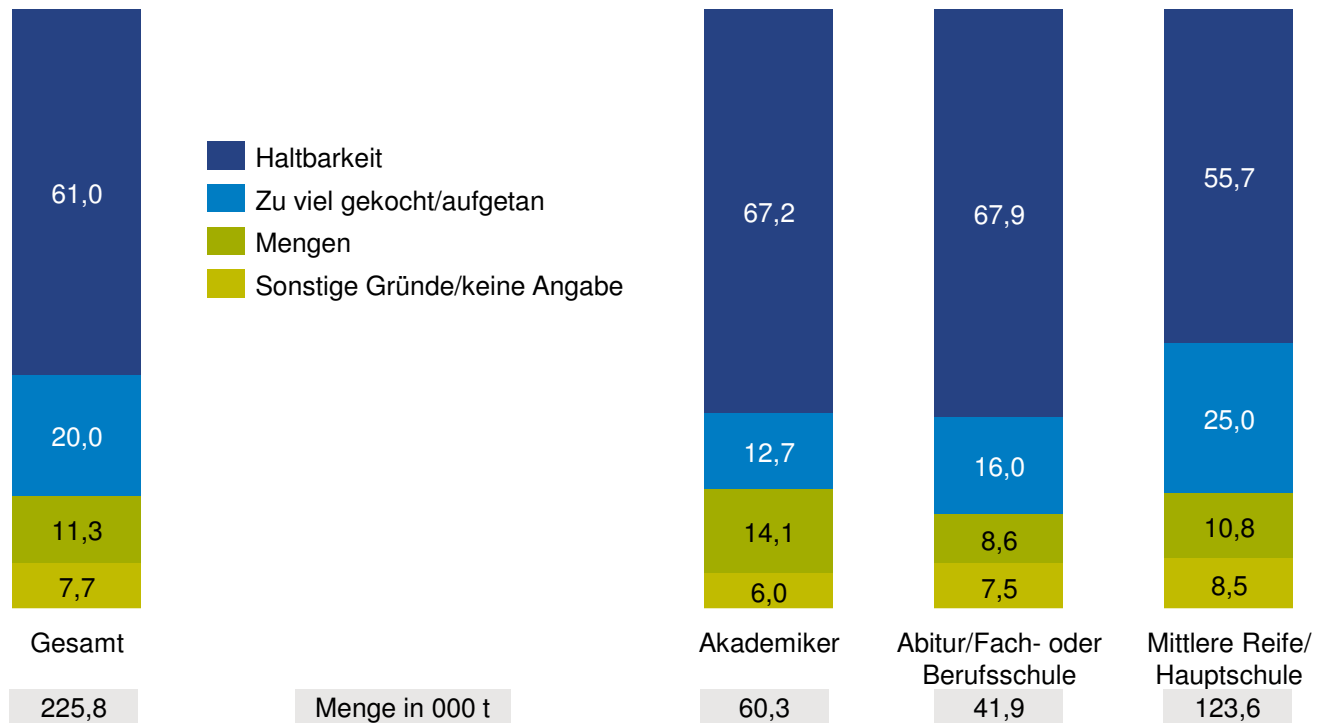
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

# Höhere Bildungsschichten entsorgen öfter aufgrund von Haltbarkeit



## Wegwerfgründe für verwertbare Lebensmittel (Mengen in %) nach Bildung



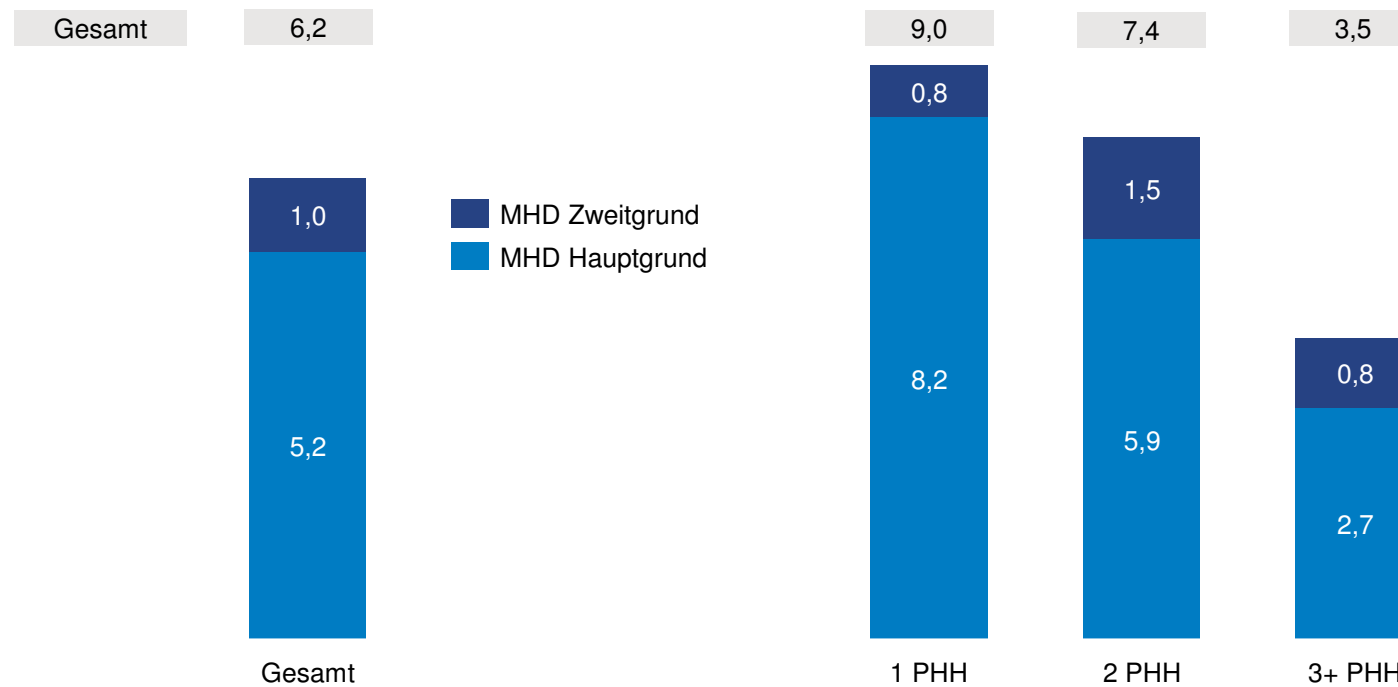
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

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



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



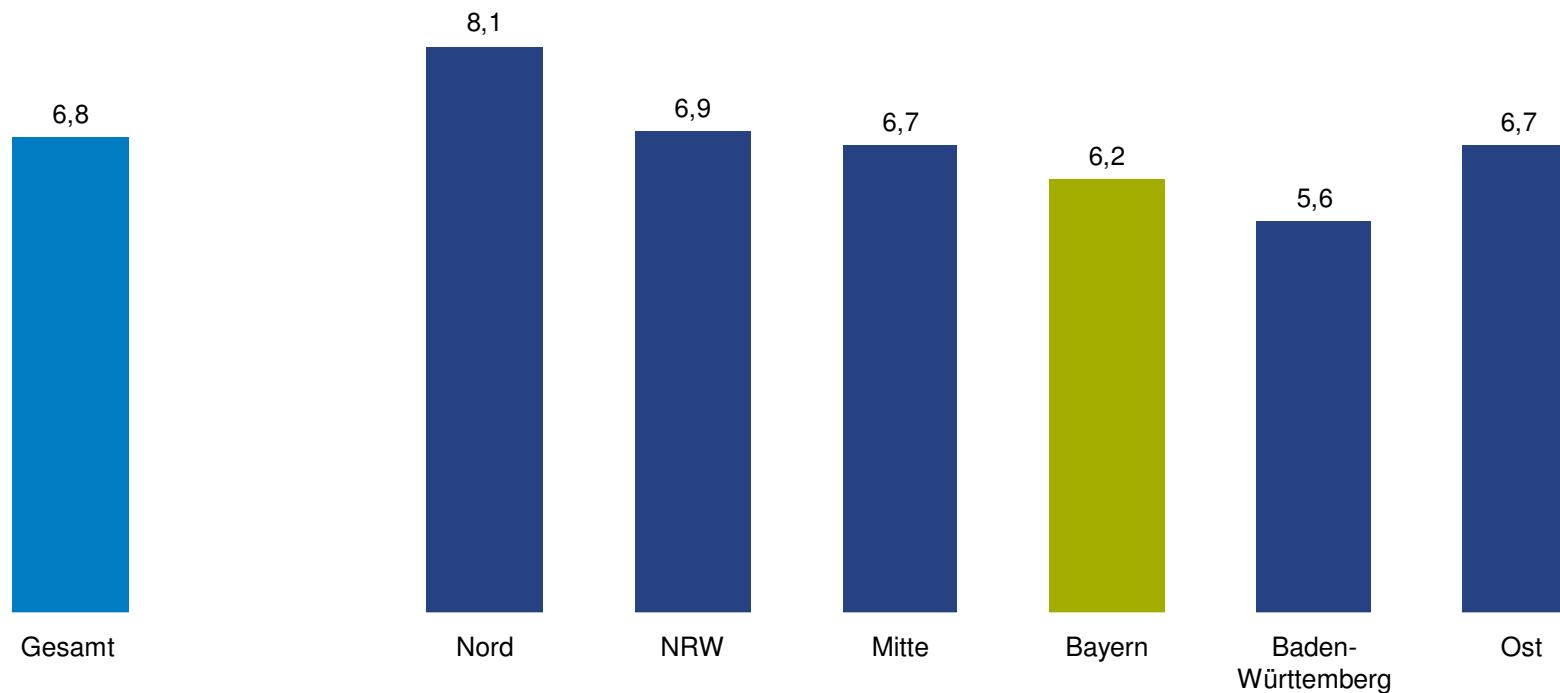
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

In Bayern werden Lebensmittel nach Baden-Württemberg anteilig am seltensten aufgrund abgelaufenem MHD entsorgt – höchster Wert im Norden



Mengenanteil MHD als Entsorgungsgrund an prinzipiell verwertbaren Lebensmitteln nach Regionen



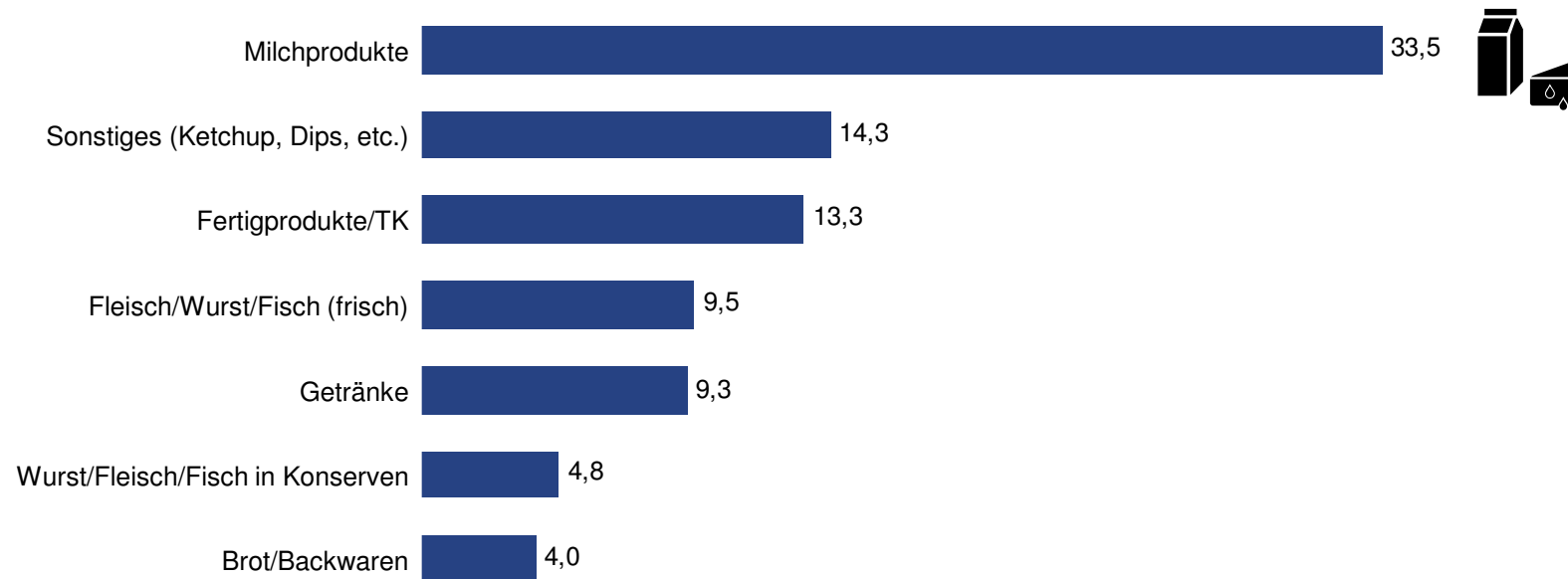
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

Die größte Menge an Lebensmitteln, die aufgrund überschrittenem MHD weggeworfen wird, entsteht im Bereich der Milchprodukte



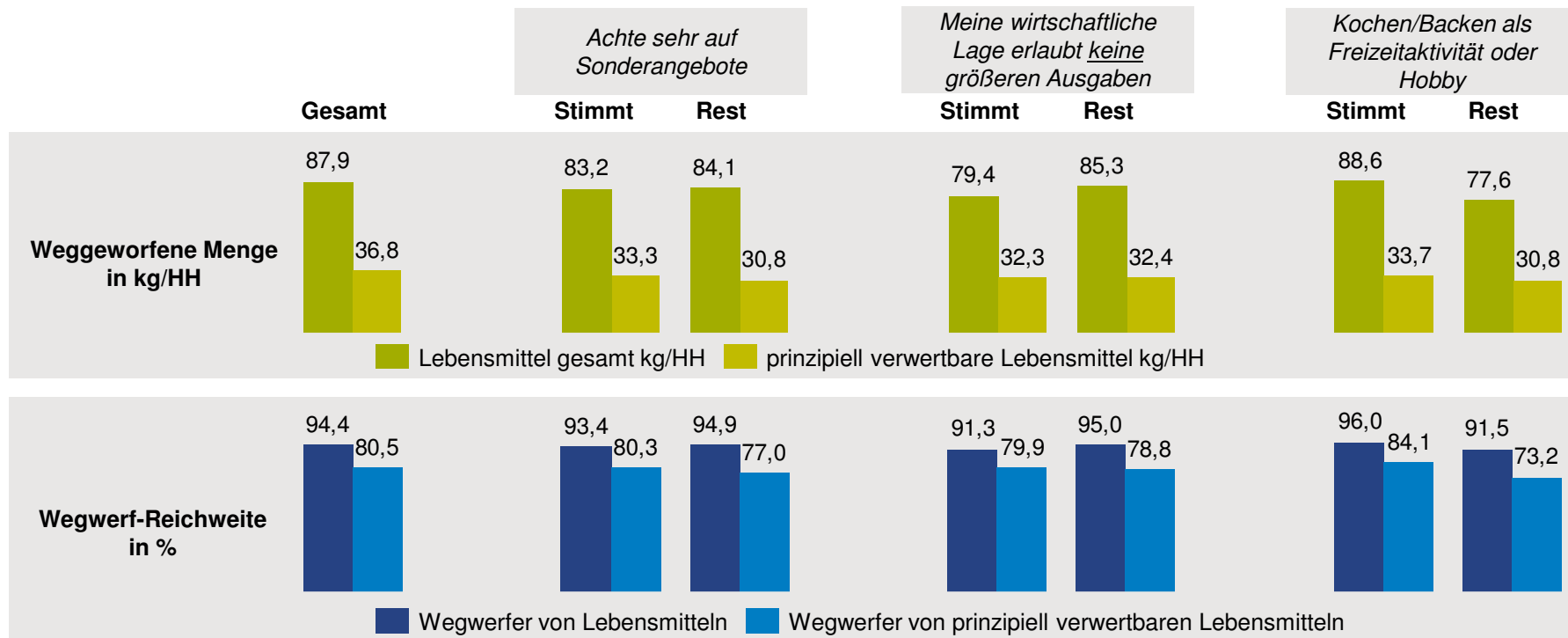
Mengenanteile (%) am Wegwerfgrund MHD (Hauptgrund)



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

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

## Menge an weggeworfenen Lebensmitteln nach Einstellungen



Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

---

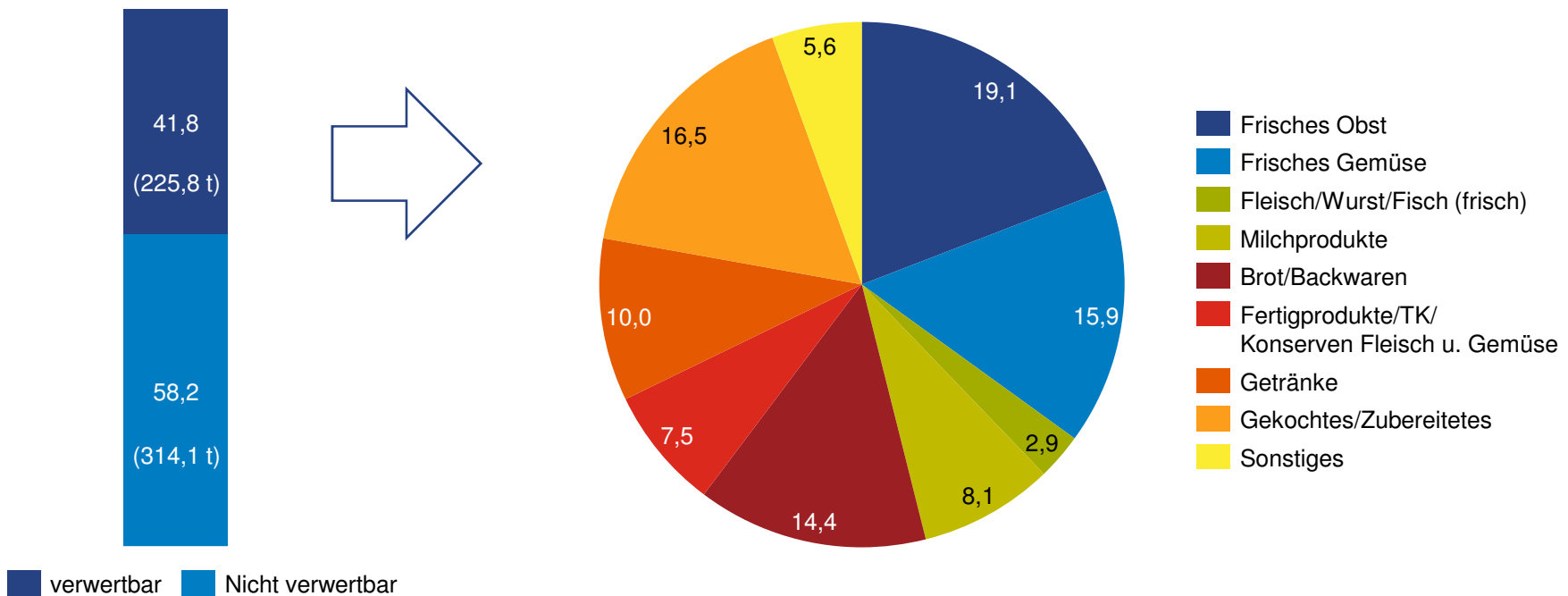
# Entsorgte Lebensmittel-Arten

---

# 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

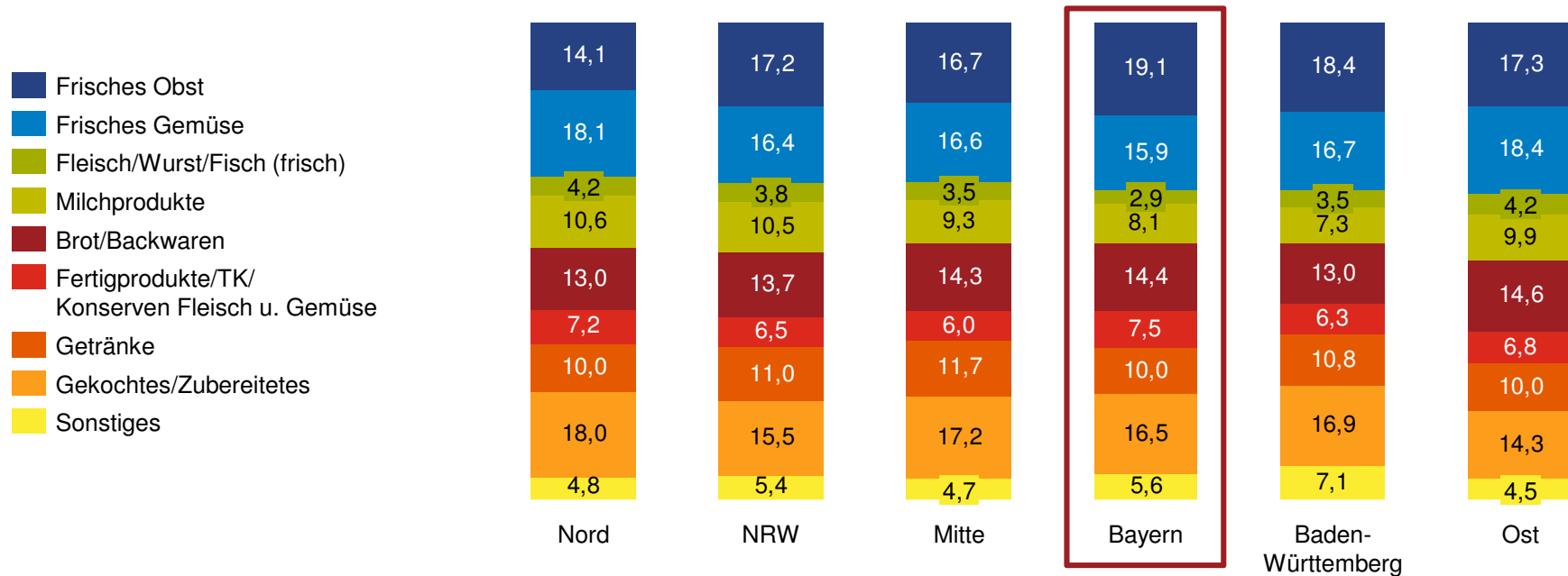
© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017



# Obst ist im Süden überproportional am Abfall beteiligt



## Mengenanteile (%) der Lebensmittelarten nach Bundesländern



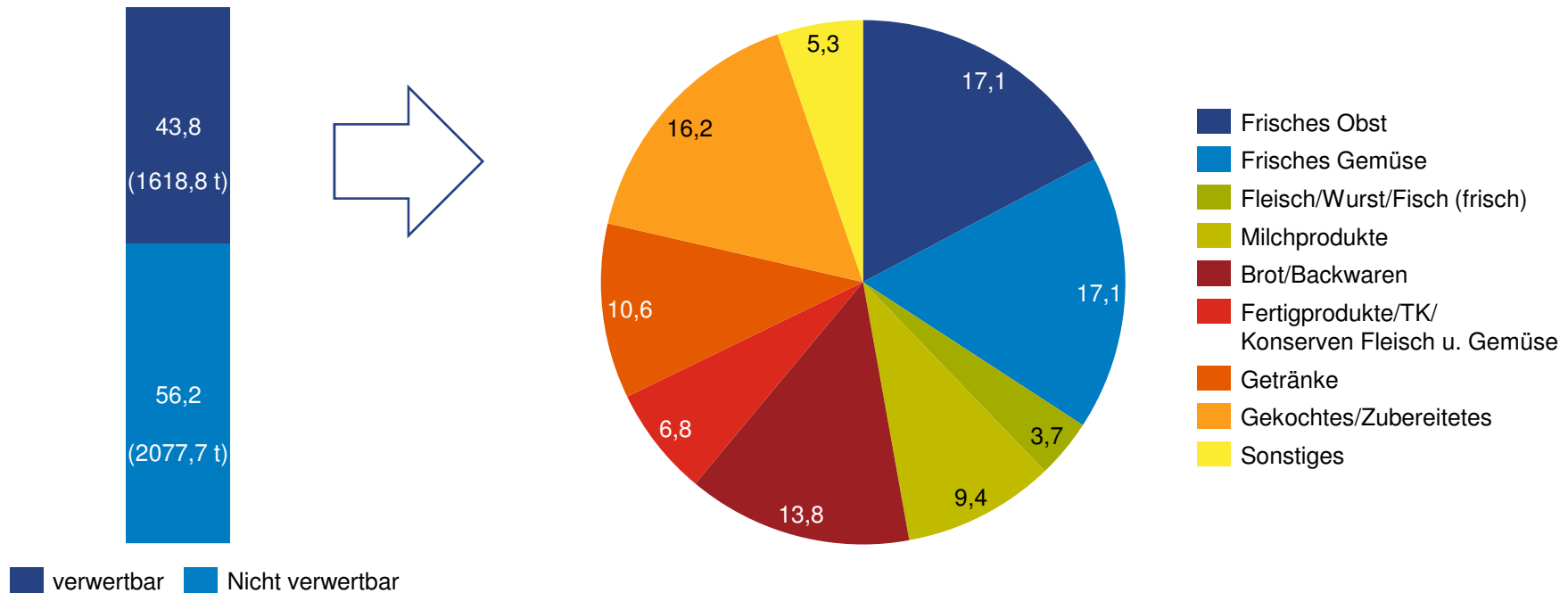
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

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



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

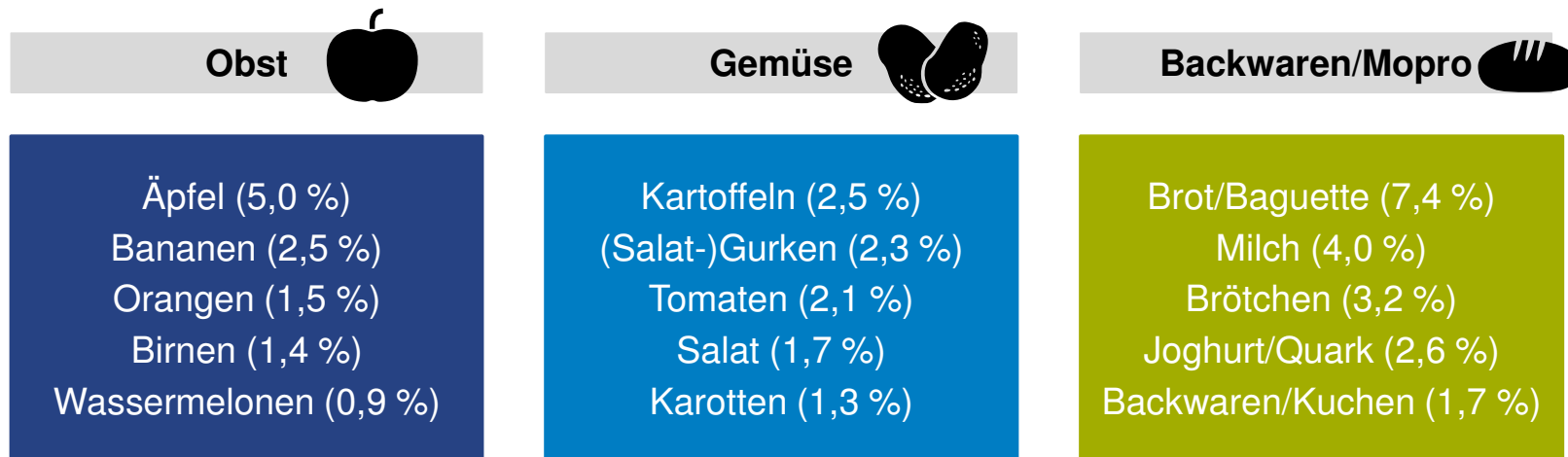


Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 - Jun 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

## Die Topkategorien vermeidbarer Abfälle

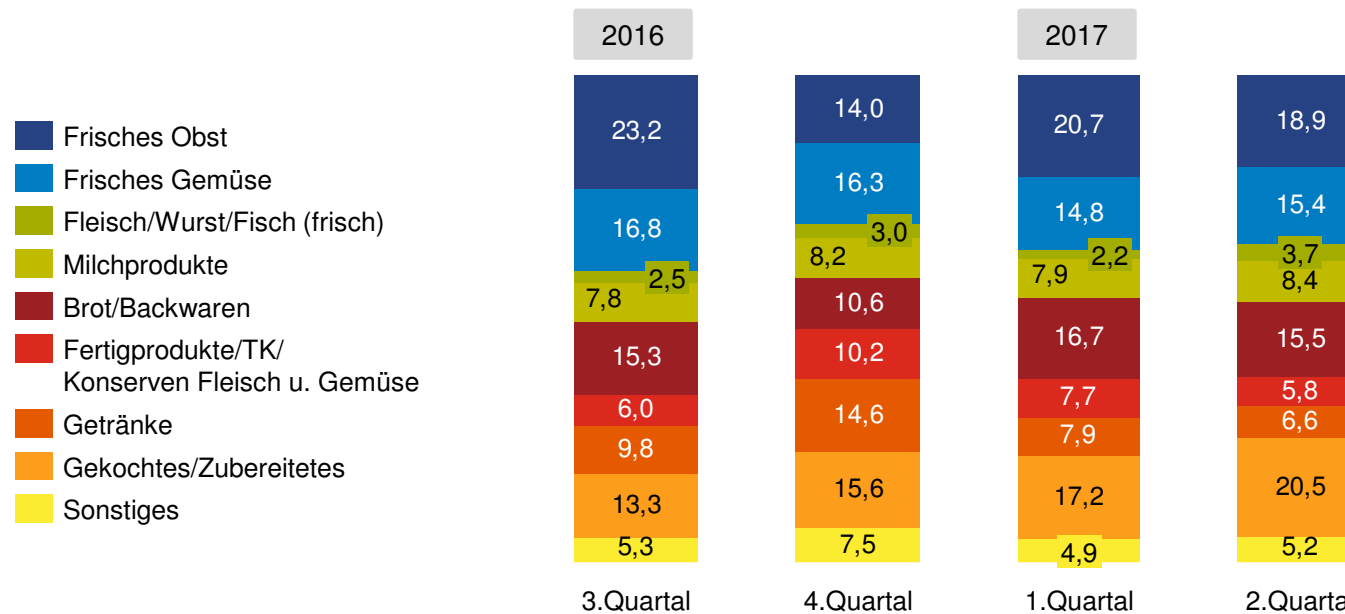
Wovon wurde am meisten weggeworfen (Menge verwertbar)?



# Obst und Milchprodukte im Sommer, Gekochtes und Fertigprodukte im Winter stärker am Abfallvolumen beteiligt



## Mengenanteile (%) der Lebensmittelarten nach Quartalen



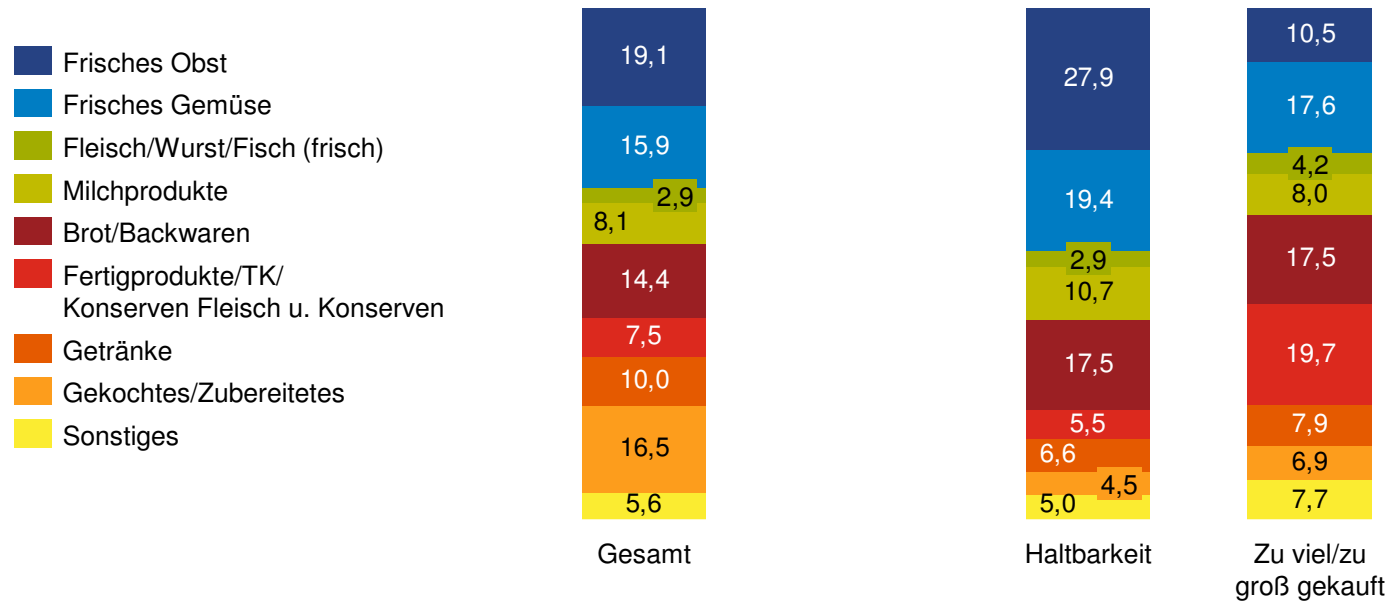
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

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



Mengenanteile (%) der Lebensmittelarten nach Wegwerfgrund

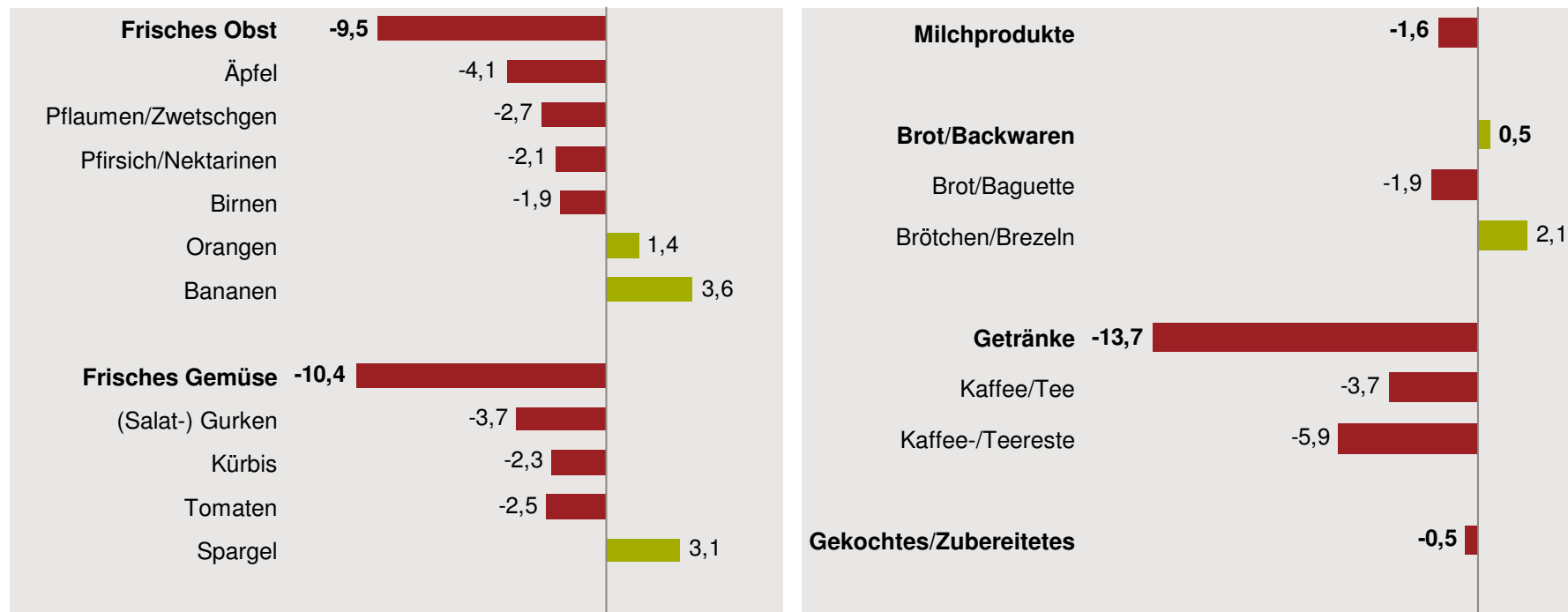


Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

# Deutlich geringere Mengen an Lebensmittelabfällen im 1. HJ 2017

Mengen (in 000 t) der Lebensmittelabfälle nach Arten 1. HJ 2017 versus 2. HJ 2016



---

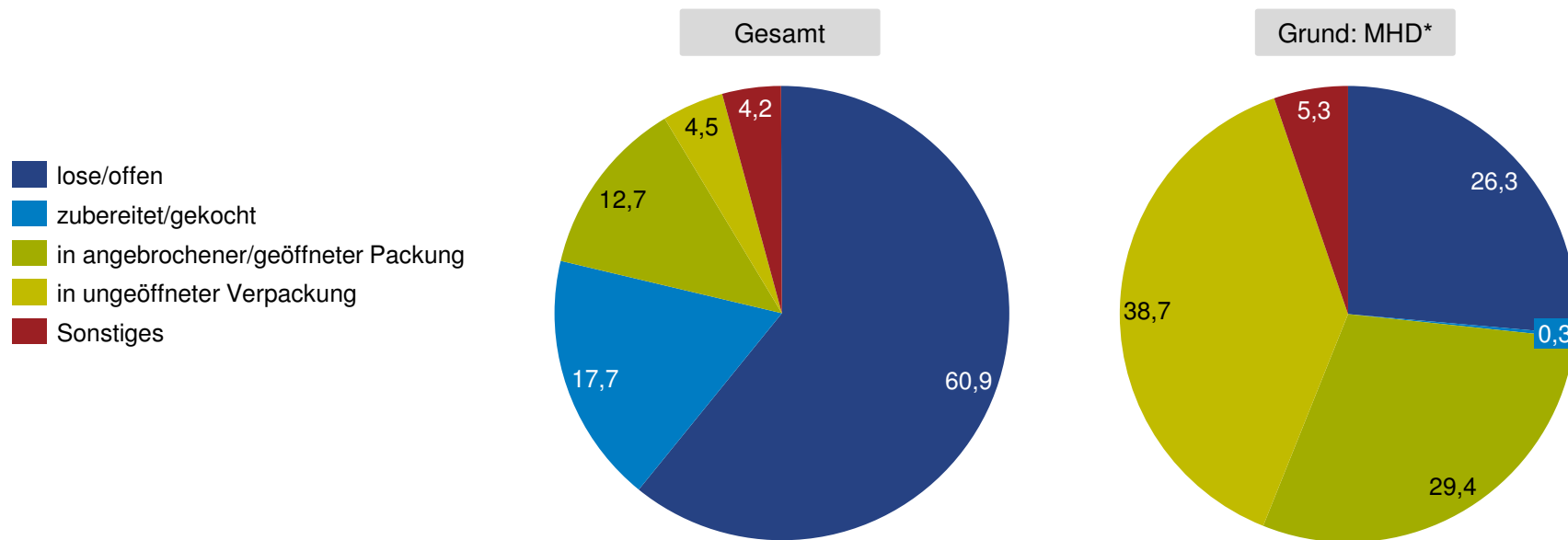
Wie entsorgt (in welchem Zustand)?

---

Zum Großteil werden lose/offene Abfälle entsorgt – etwa jeder dritte MHD-Fall ist eine ungeöffnete Packung



Wie entsorgt (Menge in %)?

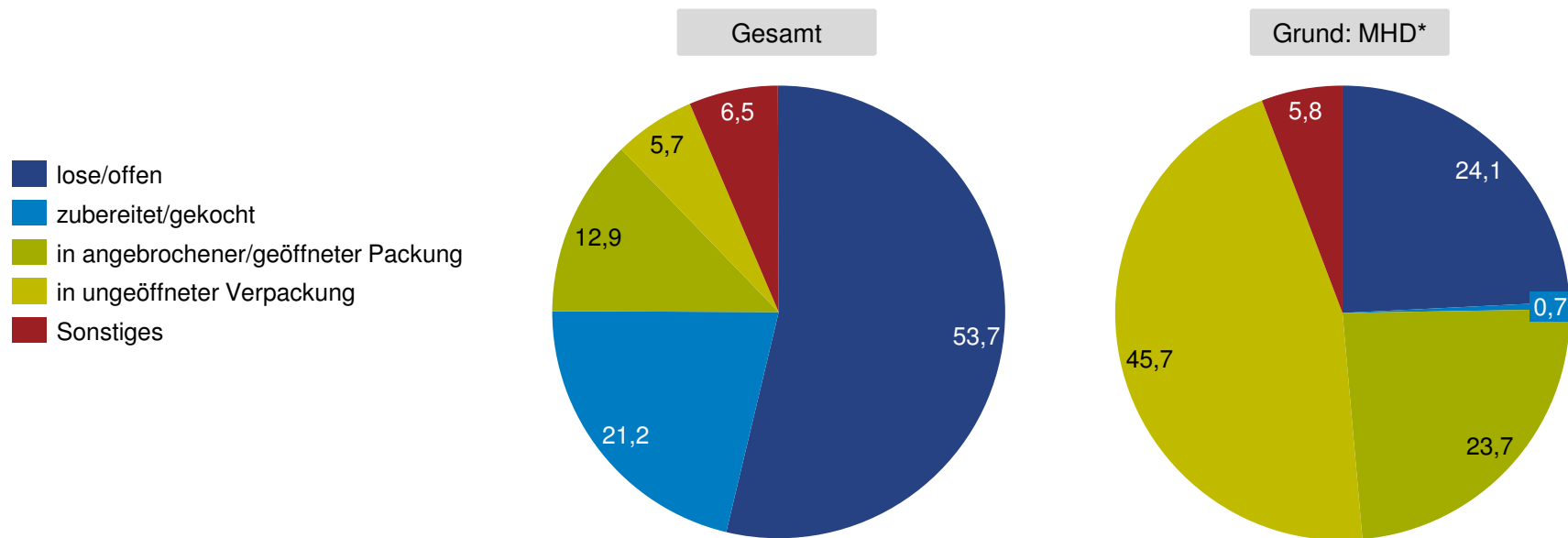




Zum Großteil werden lose/offene Abfälle entsorgt – etwa jeder zweite MHD-Fall ist eine ungeöffnete Packung



Wie entsorgt (Menge in %)?



---

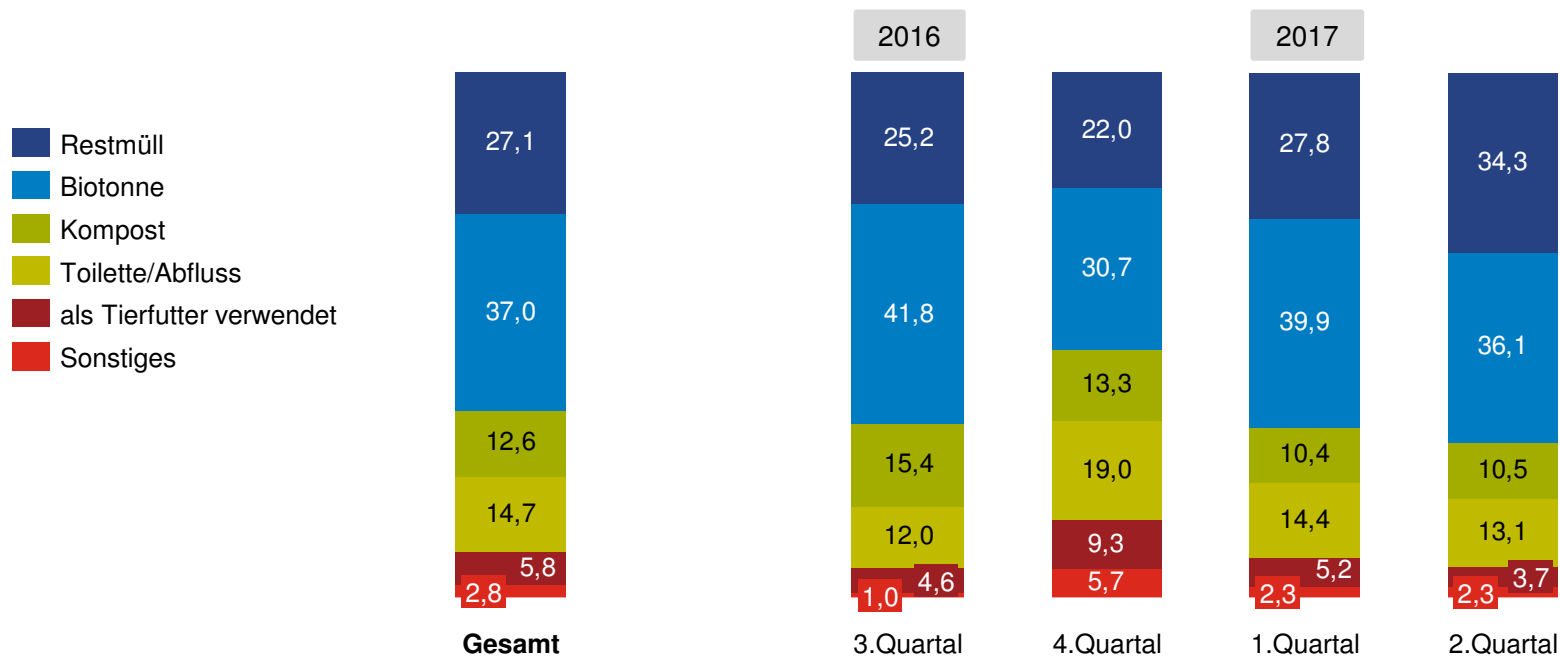
# Wohin entsorgt?

---

# Biotonne als stärkste Entsorgungsstelle gefolgt von Restmülltonne – relativ geringe saisonale Schwankungen



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



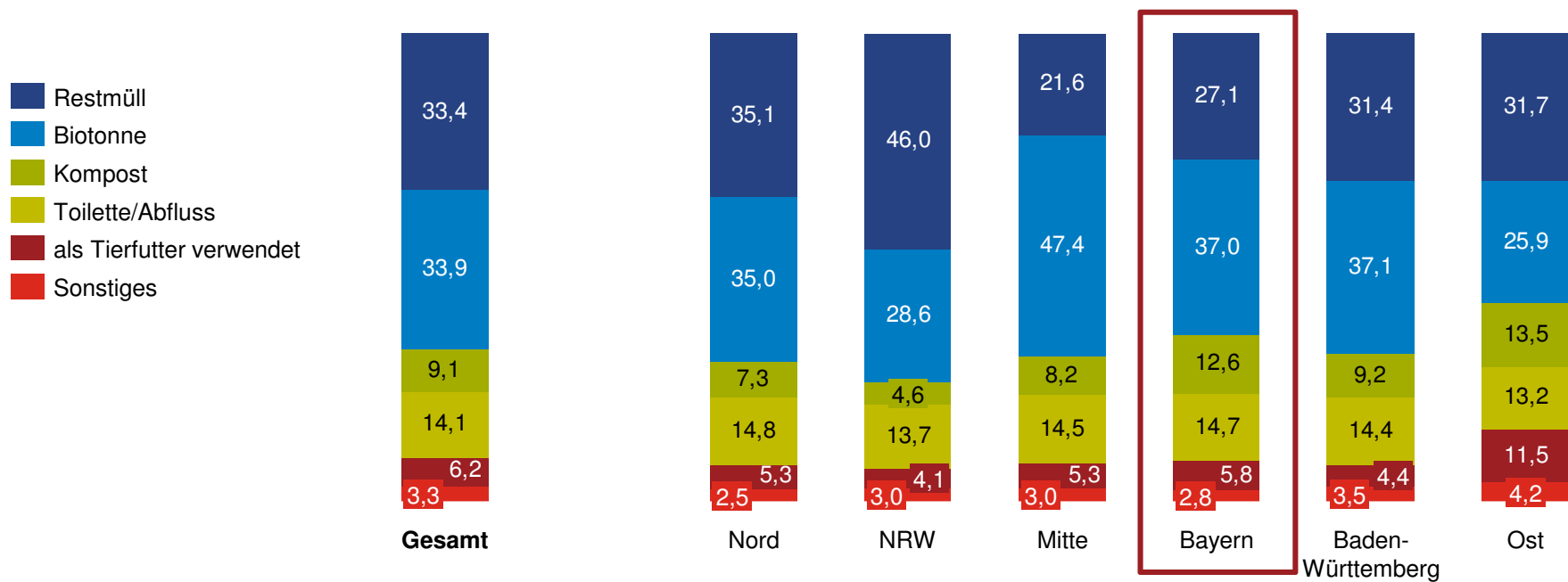
Basis: Prinzipiell verwertbarer LM-Abfall, Juli 2016 – Juni 2017

© GfK 2017 | Systematische Erfassung von Lebensmittelabfällen der privaten Haushalte | 23.10.2017

# Biotonne in Bayern 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 | 23.10.2017

## Fazit der Studie

- Die Privathaushalte in Bayern werfen rund 0,6 Millionen Tonnen Lebensmittel (inkl. Getränke) pro Jahr weg, das sind mehr als 103 kg pro Haushalt. Damit ist die Lebensmittel-Abfallmenge in Bayern unterproportional ausgeprägt.
  
- Ein Rückgang des Abfallaufkommens kann im geänderten Konsumverhalten der Haushalte gesehen werden:
  - Ein Anstieg von 14 % mehr Ausgaben in der Gastronomie und umgekehrt ein Rückgang der Einkaufsmengen für den innerhäuslichen Konsum um -1.200.000 Tonnen.
  - Die Haushaltsgröße sinkt stetig – kleine Haushalte werfen weniger weg.
  
- Vieles, was weggeworfen wird, kann nicht mehr verzehrt werden (Schalen, Kerne, Knochen ...). Doch diese "unvermeidbaren" Essensabfälle machen nur 58 % des Gesamtaufkommens aus, somit enden 42 % in der Tonne, obwohl dies vermeidbar, gewesen wäre. Auch dieser Anteil ist in Bayern etwas geringer 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 Mindesthaltbarkeitsdatums, dem hierbei nur ein Anteil von 6 % zukommt.



## 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 Werbeangebote im Lebensmitteleinzelhandel auf die eingekaufte Menge zu geben. Die Haushalte, die sich als "Promotion-Orientierte" einstufen, werfen mehr aus Gründen der Haltbarkeit weg.
- Eine Frage, die sich bei den "zu große zubereitetete Menge" stellt ist, worauf sich die Mengenangaben in Kochbüchern beziehen, angesichts der Tatsache, dass 38 % aller Haushalte Singles sind.

## 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 wenige, 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 ein echtes Interesse daran haben, Lebensmitteln eine höhere Wertschätzung zukommen zu lassen.