



Mittel zum Leben – Bildungshäuser für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln

Erntedank 2019

„Für die Tonne“

Jährlich werden rund
18 Millionen Tonnen
Lebensmittel in Deutschland
entsorgt.

Das entspricht etwa
einem Drittel des
Nahrungsmittelverbrauchs.



Gisela Peter_pixelio.de



gefördert durch



Deutsche
Bundesstiftung Umwelt

www.dbu.de

Wo gibt es Verluste?



Ernteverluste

Unter Ernteverlusten alle Verluste erfasst, die z. B. durch mechanische Zerstörung zustande kommen. Etwa 5 % aller Nahrungsmittelverluste sind auf dieser Prozessstufe zu verorten.



Dieter Schütz_pixelio.de

Nachernteverluste

Ursache der Verluste sind z. B. Reinigungs- und Trocknungsverluste oder Schädlings- und Krankheitsbefall während des Transports oder im Lager. Am höchsten liegen die Verluste bei Gemüse, Obst und Getreide (4 bis 5 %).



Rainer Sturm_pixelio.de

Prozessverluste

Verluste während der industriellen oder häuslichen Weiterverarbeitung

(z. B. durch Aussortierung nicht für die jeweiligen technologischen Prozesse geeigneten Materials, bei Wasch-, Schnitt- und Kochprozessen).

Im Durchschnitt in Deutschland bei etwa 4 bis 7 %.

Untersuchungen zu Einzelfällen:
allein durch Qualitätssicherungsmaßnahmen und Überproduktion bis zu 40 % an solchen Verlusten



Rainer Sturm_pixelio.de

Verteilungsverluste

In Groß- und Einzelhandel in einer Größenordnung von bis zu 7 %. Die allermeisten dieser Verteilungsverluste sind vermeidbar, da nahezu alle Produkte konsumfertig sind.

Gründe für den Verlust sind vor allem Marketingmaßnahmen und Konsumentenerwartungen an Frische und Verfügbarkeit, an Optik und Textur der Lebensmittel;
gesundheitliche Risiken sind hier eher wenig verantwortlich zu machen.



Konsumverluste

Neuestem Kenntnisstand zufolge gehen auf der Ebene der Großverbraucher in etwa 15 bis 25 % und im Mittel ca. 20 % der verbrauchsfertigen Ware verloren. Nach dem bisherigen Wissensstand landen etwa 7 Mio. t an Lebensmitteln bei den Endverbrauchern in der Tonne.



Wo gibt es Verluste?



„Für die Tonne“

Das beinhaltet auch **Umwelt und Klimabelastungen** u.a. durch ...

- Transport und Einsatz von Dünger, Futtermitteln und anderen Produktionsmitteln
- Transport der Lebensmittel ...
 - zum verarbeitenden Gewerbe
 - zum Handel
 - zum Verbraucher
- Ressourcenverbrauch bei der Verarbeitung
- Verwendung von Verpackungsmaterialien
- Energie- und Wassereinsatz bei der Zubereitung
- Ressourcenverbrauch bei der Entsorgung
- ...



„Für die Tonne“

Bei Lebensmittelabfällen in einem Umfang von ...

- über 7 Millionen Tonnen in Endverbraucher-Haushalten
 - über 3 Millionen Tonnen bei Großverbrauchern
 - rund 7 Millionen Tonnen in Produktion, Weiterverarbeitung und Handel
- erschließt sich ein immenses Potenzial an **Umweltentlastung**



Thorben Wengert_pixelio.de

„Für die Tonne“

Für die Produktion von 10 Mio. Tonnen Lebensmittel ...

- werden schätzungsweise 2,6 Millionen Hektar Anbaufläche benötigt
 - werden 22 Millionen Tonnen Treibhausgas in die Atmosphäre abgegeben (Düngung, Transport, Lagerung usw.)
- Das entspricht der Klimabelastung einer 180 Milliarden Kilometer langen Autofahrt.



Rainer Sturm_pixelio.de

Immer noch Hunger!

Wie gelingt eine Versorgung von **10 Mrd.** Menschen?

- Nach FAO Schätzungen leiden rund **925 Millionen Menschen** an Hunger und Unterernährung.
- Der gesellschaftliche (und politische) Frieden steht auf dem Spiel, wenn es um existenzielle Fragen geht.



M. Großmann_pixelio.de

Wertschätzung?

- Lebensmittel waren früher wertvolle „**Mittel zum Leben**“
- In Deutschland werden **weniger als 14 Prozent** der Ausgaben von Privathaushalten durchschnittlich für Lebensmittel ausgegeben.
- Lebensmittel sind **scheinbar im Überfluss** und unabhängig von Jahreszeiten und Saison als „unendliches Gut“ vorhanden.
- Wir brauchen einen sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln!
- Wir brauchen eine andere Haltung und ein anderes Verhalten!



andreas stix_pixelio.de

Ursachen?

Lebensmittelverluste sind u.a. durch

- wenig ausgeprägtes Bewusstsein,
 - mangelnde Kenntnisse,
 - nicht reflektierte Praxis,
 - verlorenem Bezug zum Ursprungsprodukt,
 - einschränkende Gesetze und Verordnungen
- und vieles mehr bedingt.



Zahlen für den Müll?



- 1,3 Milliarden t Lebensmittel weltweit
- 800.000 t verpackte Lebensmittel in Deutschland
- 105 kg pro Kopf und Jahr in Europa und Nord-Amerika
- 7 kg im südlichen Afrika und in Süd- und Südostasien
- Anteil der Lebensmittel, ...
 - den Deutsche eigenen Schätzungen zufolge wegwerfen: 6 %
 - den Deutsche tatsächlich wegwerfen: 21 %
- Durchschnittlicher Wert der Lebensmittel, die jeder Deutsche pro Jahr und Kopf wegwirft: 300 Euro



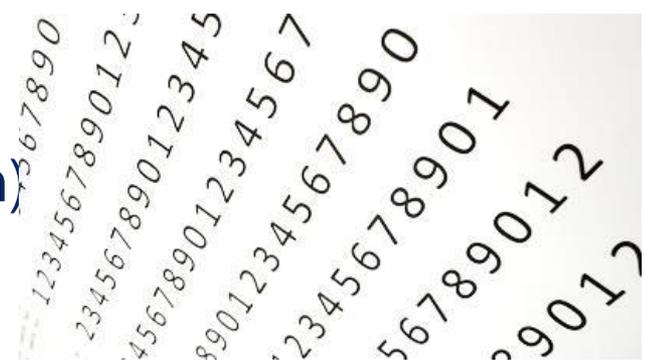
(vgl. FAO u.a.)

Zahlen für den Müll?



Anteile bei verschiedenen Produkten:

- 44 % Obst und Gemüse
(falsche Lagerung/klassische Angebotskäufe)
- 8 % Milchprodukte (Kühlkette beachten)
- 20 % Brot und Gebäck
- 12 % Fleisch und Fleischgerichte
- 6 % Fisch
- 7 % Getränke
- 3 % Süßigkeiten
(Saisonartikel wie z.B. Osterhasen)



Zahlen für den Müll?



Lebensmittel, die an einem Vormittag aus einer Mülltonne eines Supermarktes gerettet worden sind:



- 28 Tiefkühlgerichte
- 18 Leibe Brot und 23 Brötchen
- 16 Pasteten/Kuchen
- 83 Joghurt
- 5 Nudelsalate 500gr
- 6 Melonen
- 223 Stück Obst und Gemüse
- 1 Karton Margarine
- 1 Kiste Milch



... sogar im Kino!



<https://www.youtube.com/watch?v=n5YjvOzyW9o>

Das Projekt

- ✓ **Bildungsseminare für Verbraucher und Erzeuger**
- ✓ **Nachhaltigkeitsmanagementsystem für die Gemeinschaftsverpflegung**
- ✓ **Politische Forderungen**
- ✓ **Kommunikationszirkel mit Erzeugern und Verbrauchern**

www.mittel-zum-leben.info

www.facebook.com/VBLR.MittelzumLeben

twitter.com/mittelzumleben



Weitere Informationen



Filme zur Veranschaulichung:

- NDR-Kulturjournal – Taste the Waste – 6:03 Minuten
Einführung in die Problematik:
<https://www.youtube.com/watch?v=n5YjvOzyW9o>
- WWF Deutschland u.a. – Waste – 6:47 Minuten
Zusammenhang von Lebensmittel- und Ressourcenverschwendung:
<https://www.youtube.com/watch?v=RukR368mQ84>
- SWR – Lebensmittel für den Müll - Taste the waste – 88:00 Minuten
Umfangreiche Dokumentation in Spielfilmlänge, die sich auch für ein Angebot an einem Abend eignen kann:
https://www.youtube.com/watch?v=Q9bhpcJ_paQ



Mehr Infos:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
11055 Berlin

www.bmel.de
www.zugutfuerdietonne.de
www.verbraucherzentrale.de
www.aid.de
www.in-form.de



Was ist zu tun?

Wie kann eine Gemeinde den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln fördern?

Was muss die Politik unternehmen?



Was nehme ich mir vor?

VERBAND DER BILDUNGSZENTREN
IM LÄNDLICHEN RAUM

DBU
Deutsche Bundesstiftung Umwelt

Mein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln

Ich achte künftig besonders auf folgende Dinge, um noch achtsamer
mit Lebensmitteln umzugehen und Lebensmittelabfälle zu vermeiden:

<input checked="" type="checkbox"/>	

www.mittel-zum-leben.info

LERNEN
IM GRÜNEN
lernen-im-gruenen.de





Viel Spaß
und Erfolg
beim
Helden-Werden!