

ZAHLN - FAKTEN - TIPPS

ZUR LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG



EVERYDAY
FOR FUTURE

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL



Impressum

Herausgeber: Autonome Provinz Bozen, Südtirol

Grafische Erstellung: Effektl, Neumarkt

Druck: La Bodoniana, Bozen

WENIGER IST MEHR...

Manchmal schafft ein Weniger einen großen Mehrwert: Nämlich dann, wenn wir weniger Lebensmittel verschwenden und zugleich auf die Lebensmittel aus unserer unmittelbaren Umgebung zurückgreifen. Der Mehrwert ist dabei ein vielfacher: Wir verwenden Lebensmittel bewusster und vielseitiger, entdecken dabei vielleicht das ein oder andere neue Rezept, wir produzieren weniger Müll, achten durch verkürzte Transportwege auf unsere Umwelt und schließlich sparen wir dabei auch noch Geld.

Die Lebensmittelverschwendung ist ein Bereich, bei dem im Großen, aber auch im Kleinen durch viele kleine Taten große Fortschritte erzielt werden können. Ganz im Sinne unserer Nachhaltigkeitsstrategie „Everyday for future“ geht es hier darum, jeden Tag einen Schritt in diese Richtung zu setzen, vor allem lokal/regional produzierte und saisonale Lebensmittel noch mehr wertzuschätzen und damit unser Konsumverhalten nachhaltig zu ändern. Wenn man bedenkt, dass wir im Jahr 2020 bereits 12 Prozent weniger an Lebensmittel verschwendet haben, sieht man, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Denn: Weniger Lebensmittel wegschmeißen und mehr regionale Kreisläufe nutzen, schafft einen nachhaltigen Mehrwert für unsere Umwelt, vor allem aber auch für uns selbst und für kommende Generationen.

Waltraud Deeg

Landesrätin für Familie, Senioren,
Soziales und Wohnbau



**LEBENSMITTEL
SIND
WERTVOLL.**

**WIR MÜSSEN
ETWAS
GEGEN DIE
VERSCHWENDUNG TUN!**



Oft ist uns die Dimension der Lebensmittelverschwendung gar nicht bewusst. Rund ein Drittel der weltweiten Lebensmittelproduktion gelangt gar nie auf den Teller der Konsumenten. Bildhaft dargestellt könnten wir die Lebensmittelproduktion im September jeden Jahres einstellen – denn die gesamte Menge an Lebensmitteln, die in den letzten 4 Monaten des Jahres produziert wird, landet ungenutzt in der Tonne.

Ein Lichtblick: Seit den durch Covid-19 hervorgerufenen Änderungen im Alltag gibt es erste Anzeichen eines Umdenkens. Wir kaufen überlegter, denken regionaler und entsorgen weniger Lebensmittel ungenutzt. All dies ist zwar nur ein erster zaghafter Trend – den wir aber als Chance aufgreifen sollten.

WIR SIND AUF DEM RICHTIGEN WEG!

WO LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG WIRKLICH ENTSTEHT

Primärproduktion

12%



Handel

4%



14%

Außer-Haus-
Verpflegung



52%

Privater Haushalt



18%

Verarbeitung

Lebensmittelabfälle entstehen überall: Bei der Herstellung, in der Landwirtschaft, im Handel, im Supermarkt und in lokalen Geschäften und in Restaurants. Weitaus am meisten Lebensmittel werden allerdings in privaten Haushalten verschwendet.

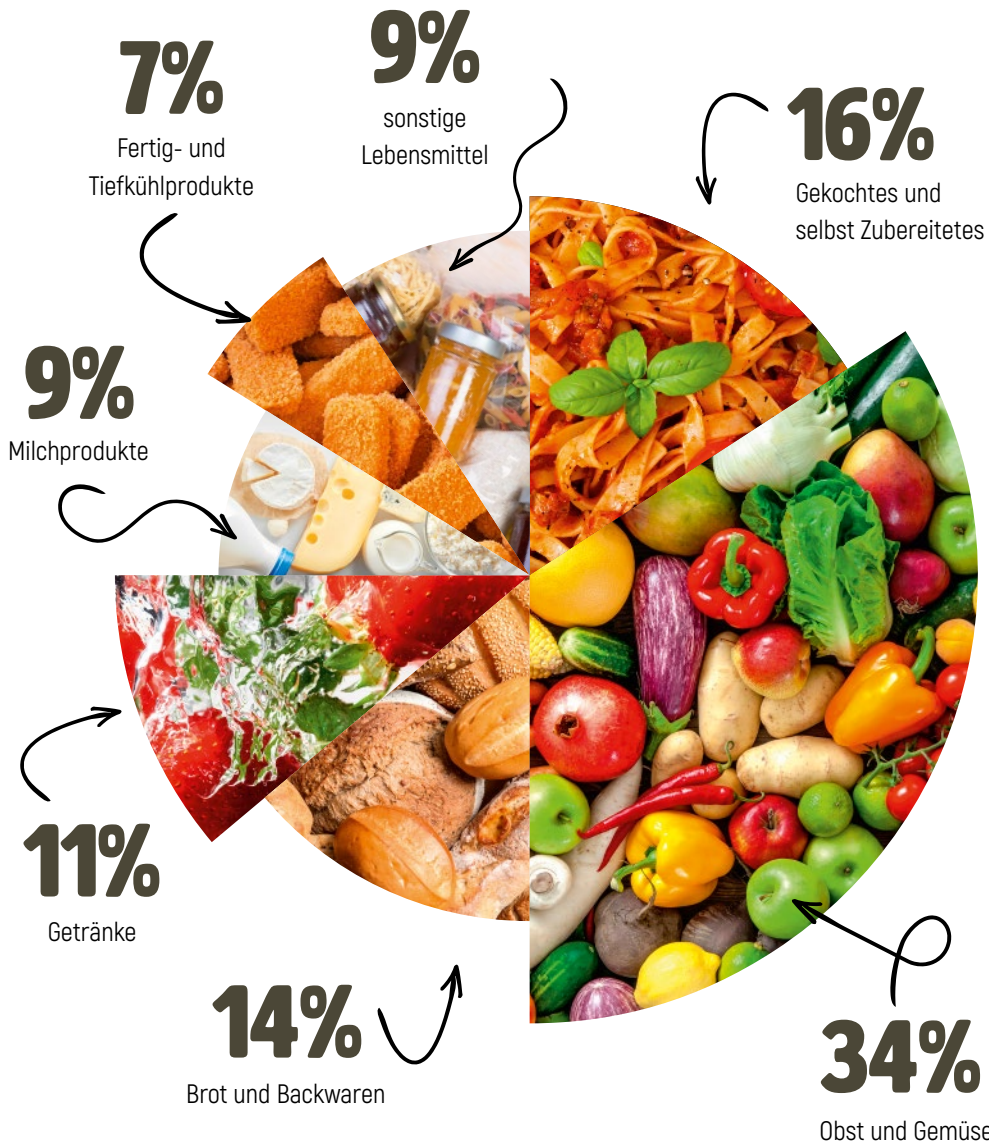
Quelle: Studie Johann Heinrich von Thünen-Institut (TI), (2019)

Südtirolweit entsorgt jeder Bürger jährlich **27,5 kg** Lebensmittel ungenutzt. In einem durchschnittlichen Haushalt in Italien landen aktuell **wöchentlich 0,529 kg pro Kopf ungenutzt in der Tonne.**

Quelle: Waste Watcher International Observatory, Università di Bologna, Last Minute Market su dati IPSOS (2021)



DIESE LEBENSMITTEL FINDEN WIR AM HÄUFIGSTEN IN DER TONNE



Quelle: Umfrage unter 1.000 Befragten in Deutschland ab 14 Jahren, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Herbst 2018)

Verbrauchergruppen die überdurchschnittlich **VIELE** Lebensmittel/Speisereste entsorgen:



Junge Personen unter 30 Jahre



Haushalte mit mehr als zwei Personen



Personen mit überdurchschnittlichem Einkommen



Personen mit hohem Bildungsgrad

Verbrauchergruppen die **UNTERDURCHSCHNITTLICH** Lebensmittel/Speisereste wegwerfen



Personen ab 50 Jahre



Personen außerhalb des Berufslebens (Arbeitslose, Rentner etc.)

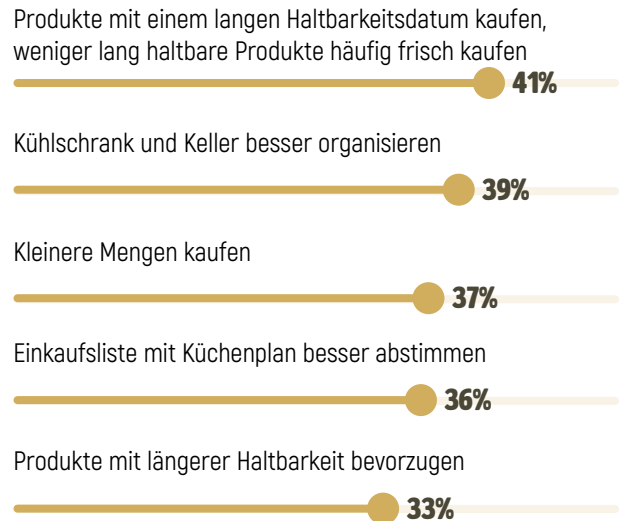
Quelle: www.dbu.de/phpTemplates/publikationen/pdf/01081610470617r1.pdf (Juni 2016)

WELCHE URSACHEN FÖRDERN DIE LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG?

Es kommt vor, dass ich Lebensmittel wegwerfe, weil ... (Umfrage mit Mehrfachnennungen)



Wie können wir weniger verschwenden (Umfrage mit Mehrfachnennungen)



Quelle: Waste Watcher International Observatory, Università di Bologna, Last Minute Market su dati IPSOS (2021)

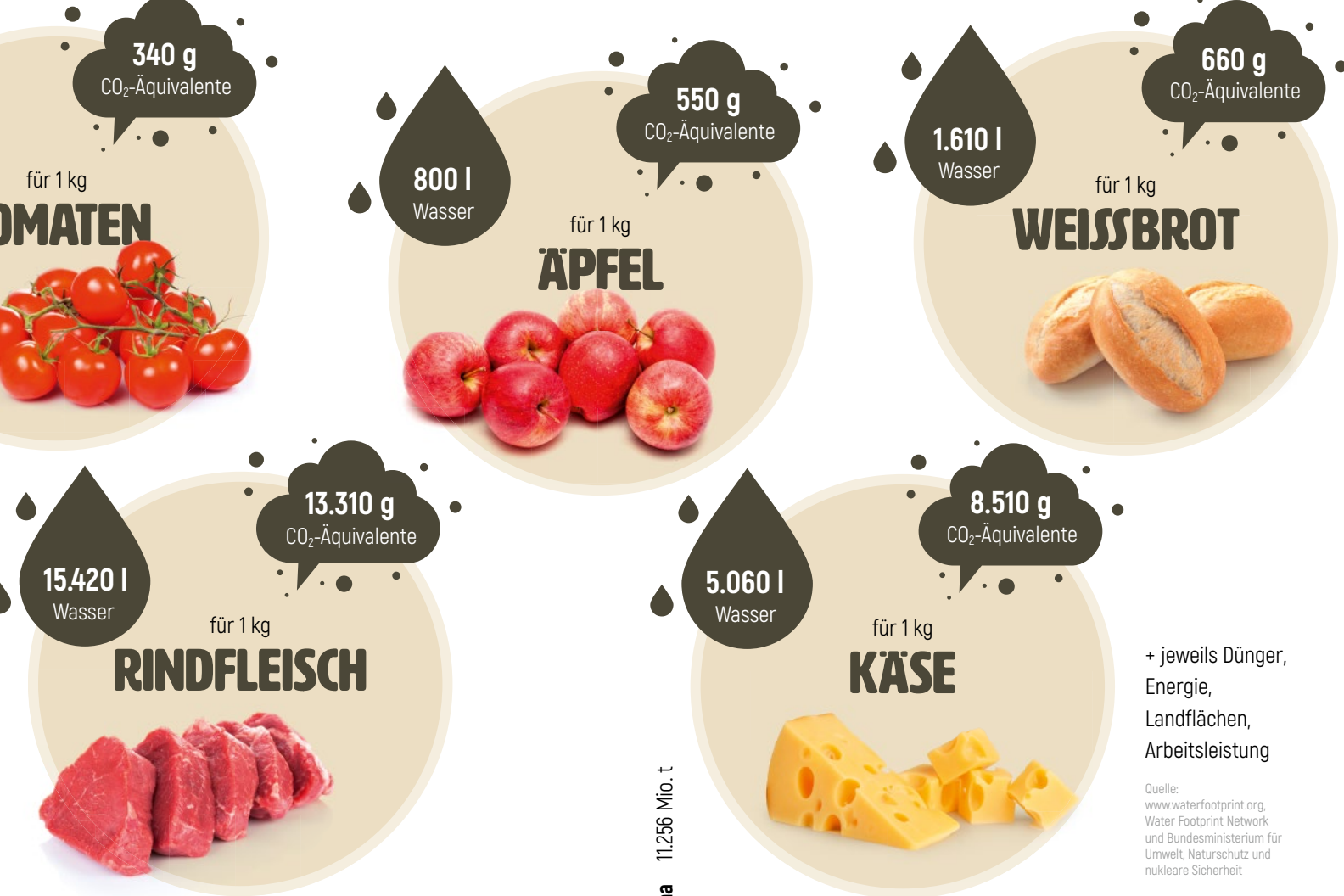
FOLGEN DER LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG

Lebensmittelverschwendung vergeudet wertvolle Ressourcen. Gleichzeitig hungert weltweit fast eine Milliarde Menschen. Auch wenn keiner von ihnen unmittelbar von weniger Verschwendung in den Industrieländern profitieren kann – je mehr wir verschwenden, desto höher ist die Nachfrage am Weltmarkt und umso knapper werden die Ressourcen. Damit steigen die Preise für Lebensmittel, zum Nachteil von Menschen in Entwicklungsländern.



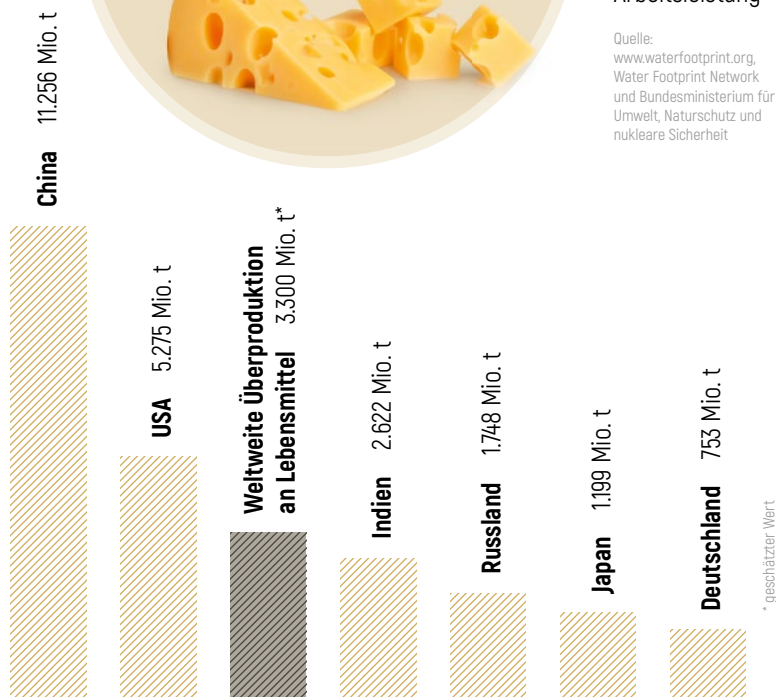
Die Vermeidung unnötiger Lebensmittelproduktion trägt wesentlich zur Erreichung der Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen bei. Auch die Südtiroler Landesregierung hat dazu im Juli 2021 das Strategiepapier „Everyday for future – Gemeinsam für die Nachhaltigkeit“ veröffentlicht. Siehe auch **NACHHALTIGKEIT.PROVINZ.BZ.IT**, die wesentlichen Ziele darin im Überblick.





Die Produktion von Lebensmitteln, die wir anstatt zu konsumieren entsorgen, hinterlässt einen enormen CO₂-Fußabdruck und wurde bereits 2007 auf 3,3 Gigatonnen CO₂-Äquivalente geschätzt. Die Lebensmittelverschwendung würde demnach in der Rangliste der CO₂-Emittenten an dritter Stelle nach den USA und China stehen.

Quellen: EU-Kommission: Fossil CO₂ and GHG emissions of all world countries, 2019 report. Bezugsjahr: 2018



NÜTZLICHE TIPPS BEIM EINKAUFEN



Erstellen Sie einen
Küchenplan mit den für
die kommende Woche
geplanten Mahlzeiten,
bevor sie einkaufen
gehen.



Denken Sie daran, bereits
vorhandene Lebensmittelvorräte
zu prüfen. Schreiben Sie erst
anschließend eine Liste von
jenen Lebensmitteln,
die ergänzend noch
benötigt werden.



Lagern Sie
Lebensmittel aus nicht
wiederverschließbaren
Verpackungen in
luftdichten Behältern.
So behalten sie
länger ihre Frische.

Lassen Sie sich nicht von
Mengenrabatten oder
Familienpackungen verlocken.
Kaufen Sie nur Ihren
tatsächlichen Bedarf.

Vermeiden Sie es, hungrig
einkaufen zu gehen.
Das führt in der Regel
dazu, dass Sie mehr kaufen
als eigentlich benötigt wird.

Lagern Sie Lebensmittel
gemäß den Anweisungen auf
der Verpackung.

Jedes Fach im Kühlschrank hat
eine eigene Temperatur. Umso
tiefer, umso kühler. Dies
ermöglicht es Ihnen, alle
Lebensmittel optimal zu
konservieren. Fleisch wird im
obersten Fach schneller
schlecht, Obst und Gemüse
verlieren auf der untersten
Ebene ihr Aroma.



Siehe auch Broschüre
RESTEVERWERTUNG
EINFACH GEMACHT des
Landes Südtirol



Reste mit Fantasie verwerten!
Beispielsweise als Snack in
der Arbeit oder in der Schule.
Kreieren Sie daraus neue
Rezepte! Meist gibt es in
jeder Küche Lebensmittel, die
angebraucht sind und
sich hier für hervorragende
dafür eignen.



Machen Sie es wie die Profis: Lagern Sie
nur nach dem FIFO-Prinzip ein (First-In-
First-Out). Was zuerst eingekauft und
eingelagert wurde, muss wieder als
Erstes heraus und verwertet werden.
Wenn Sie Ihre Lebensmittel lagern, legen
Sie die Lebensmittel, die Sie gerade
gekauft haben hinter oder unter jene, die
sich bereits im Kühlschrank befinden.

Analysieren Sie Ihre Küchenabfälle
sorgfältig. Das wird Ihnen helfen,
den nächsten Einkauf besser zu
organisieren. Wenn Sie z. B. feststellen,
dass Sie jede Woche Brot wegwerfen,
können Sie hierfür mehrere Lösungen
andenken: kleinere Menge einkaufen
oder überschüssige Mengen von
vornherein einfrieren.

Servieren Sie kleine
Portionen und berechnen
Sie die Mengen für
Erwachsene und
Kinder getrennt.



Bewahren Sie Obst und Gemüse
gut sichtbar auf. Reife Früchte
können für die Zubereitung
von Smoothies oder Desserts
verwendet werden, während
älteres Gemüse hervorragend
zu schmackhaften Suppen
verarbeitet werden kann.



WAS BEDEUTEN MINDESTHALTBARKEITS-DATUM UND VERBRAUCHSDATUM?

Ein Grund für Lebensmittelverschwendung ist die oftmals falsche Interpretation von „Mindesthaltbarkeitsdatum“ und „Verfallsdatum“. Letzteres gibt an, ab welchem Zeitpunkt das Produkt ungenießbar ist (Zu verbrauchen bis ...). Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem der Hersteller garantiert, dass das ungeöffnete Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack und Nährwert behält (mindestens haltbar bis...). Mögliche später eintretende Veränderungen machen das Produkt nicht zwingend ungenießbar. Grundsätzlich gilt:

WAS GUT SCHMECKT, GUT RIECHT UND GUT AUSSIEHT, IST IN ALLER REGEL NOCH GUT. DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM (MHD) IST JEDENFALLS KEIN WEGWERFDATUM.



Können Lebensmittel nach Ablauf des MHDs noch konsumiert werden?

Wenn die verschlossene Verpackung richtig gelagert wurde, ist das Produkt häufig nach dem abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatum noch genießbar. Vertrauen Sie gleich wie bei Obst, Gemüse oder Brot den eigenen Sinnen: Sehen, Riechen und Schmecken! Riecht oder schmeckt es unangenehm, ist es säuerlich oder prickelt es auf der Zunge dann ist das Lebensmittel ungenießbar! Geöffnete Verpackungen oder unsachgemäße Lagerung (Licht, Wärme) verkürzen das Mindesthaltbarkeitsdatum.



MINDESTHALTBARKEITSDATUM (MHD)

Mindestens haltbar bis... | Da consumarsi preferibilmente entro il...

Gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem der Hersteller garantiert, dass das ungeöffnete Lebensmittel in jedem Fall alle spezifischen Eigenschaften behält.*

*Für manche Lebensmittel hängt die Haltbarkeit von bestimmten Bedingungen ab, wie zum Beispiel der Lagertemperatur. Das muss dann auf dem Etikett angegeben sein.



VERBRAUCHSDATUM

Zu verbrauchen bis... | Da consumare entro il...

Lebensmittel, die sehr leicht verderben bzw. von denen nach dem Ablaufdatum eine Gefahr für die Gesundheit ausgehen kann, werden mit dem Verbrauchsdatum gekennzeichnet. Das Verbrauchsdatum nennt den letzten Tag, an dem das Lebensmittel noch verkauft und verzehrt werden darf.



Können Lebensmittel nach Ablauf des Verbrauchsdatums noch konsumiert werden?

Nein. Alle Lebensmittel die ein Verbrauchsdatum haben sind leicht verderblich – auch wenn sie dem äußeren Anschein nach noch genießbar wären, kann nach Ablauf des Verbrauchsdatums eine Gesundheitsgefahr beispielsweise durch Keime entstehen. Deshalb: Finger weg nach Verbrauchsdatum!

Welche Grundsätze sind generell zu beachten?

Hinweise wie „kühl und trocken lagern“ oder „vor Wärme und Feuchtigkeit schützen“ sind wichtig und stehen in Zusammenhang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum. Dies gilt auch für geöffnete Lebensmittelverpackungen.

2020 & 2021



DIE CHANCE ZUR WENDE BEIM KONSUMVERHALTEN

Bewusster einkaufen und lokale anstatt globaler Angebote wahrnehmen – so lassen sich die Auswirkungen der weltweiten Covid-19 Pandemie im Konsumverhalten der Südtiroler beschreiben. Konsumenten setzen beim Einkaufen vermehrt auf Regionalität und sind bereit, dafür einen Aufpreis zu zahlen. Und ein neuer Trend zeichnet sich ab – es werden weniger Lebensmittel ungenutzt weggeschmissen.

Einkaufstrends in Italien

+20%

Spitzenwert
im März 2020

+7,4%

Lebensmittelkonsum
der Haushalte



-8%

frisches Brot



+38%

Mehl



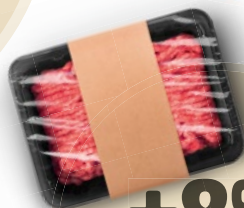
+5,9%

Frischprodukte



+8%

verpackte Produkte



-12%

Festtagskuchen



+15%

Eier



+42%

Spitzenwert

+10%

Fleisch und Käse



+11,2%

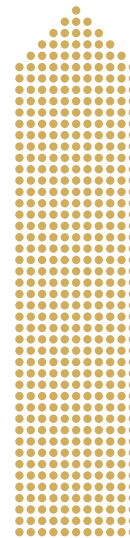
Bier



EINKAUFsverhalten

der Haushalte während der
Lockdown-Phase 2020 in Südtirol

Quelle: ASTAT-Info 40/2020 [PDF 3975 KB].
Prozentuelle Verteilung; Personen
zwischen 14 und 80 Jahren.



Augenmerk auf die
Angebote beim Einkaufen



75%
Wie zuvor

15%
Mehr als zuvor

10%
Weniger als zuvor

3/4
MEHR ALS
ACHTEN BEIM KAUF BESONDERS AUF DIE
WAHL VON REGIONALEN PRODUKTEN



Warum?



+28%

Unterstützung der lokale Wirtschaft



+25%

Qualität und Kontrolle



+24%

Nachhaltigkeit



+16%

Geschmack

+7%

sonstiges

Mehr als 1 von 2 Bürgern (54%) hat laut einer Umfrage von 2020 ihre Lebensmittelabfälle reduziert oder eliminiert: Neue Strategien zur Resteverwertung, eine stärkere Beachtung des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. Verfallsdatums bis hin zum Null-Kilometer-Einkauf haben wesentlich zur Erreichung dieses Ziels beigetragen.

In den Haushalten in Italien werden demnach folgende Lösungen zur Eindämmung von Lebensmittelabfällen eingesetzt:



74%

verstärkt umsichtige Ausgaben – es wird nur das gekauft, was auch benötigt wird.



38%

verwenden das, was übrigbleibt, für die nächste Mahlzeit.



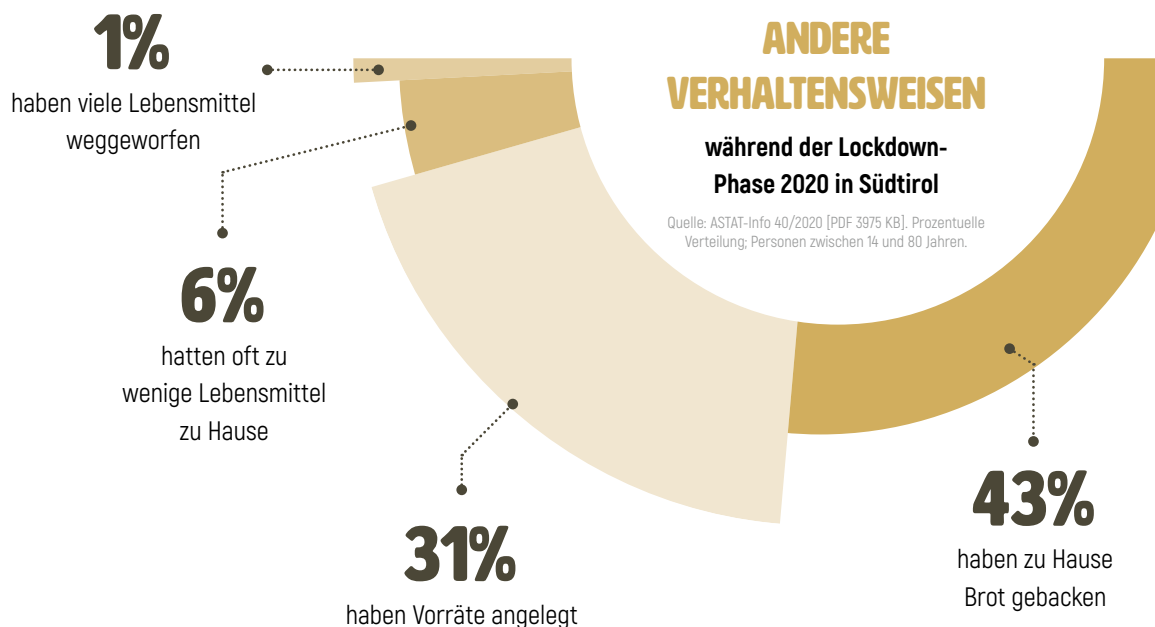
25%

achten mehr auf das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. das Verfallsdatum von Produkten



7%

entscheiden sich dafür, nicht verbrauchte Lebensmittel für wohltätige Zwecke zu spenden.



2020 sind die Bioabfälle in Südtirol um **12.2%** zurückgegangen.
In ganz Italien landeten im selben Zeitraum **11.78%** weniger Lebensmittel als 2019 im Müll.

Quelle: Waste watcher www.sprecozero.it (2021)

WIR SIND AUF DEM RICHTIGEN WEG!