

Beteiligte Institutionen



Johann Heinrich von Thünen-Institut

Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei

www.ti.bund.de



Universität Stuttgart

Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft

www.iswa.uni-stuttgart.de



Max Rubner-Institut

Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

www.mri.bund.de



Verbraucherzentrale NRW e.V.

www.vz-nrw.de

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium für Bildung und Forschung



Förderschwerpunkt 'Sozial-ökologische Forschung'
Themenschwerpunkt 'Nachhaltiges Wirtschaften'
Förderkennzeichen 01UT1420

www.refowas.de

Kontakt

Dr. Thomas G. Schmidt
Thünen-Institut für Ländliche Räume

Johann Heinrich von Thünen-Institut
Bundesallee 64
38116 Braunschweig

Tel.: 0531 596-5507
Fax: 0531 596-5599
E-mail: thomas.schmidt@thuenen.de

Herausgeber

Johann Heinrich von Thünen-Institut
Institut für Ländliche Räume
Bundesallee 64, 38116 Braunschweig,

Foto: © TheStockCube Fotolia.com



REFOWAS

Wege zur Reduzierung von
Lebensmittelabfällen

[Pathways to **Reduce Food Waste**]

Maßnahmen, Bewertungsrahmen und
Analysewerkzeuge sowie zukunftsfähige Ansätze
für einen nachhaltigen Umgang mit
Lebensmitteln unter Einbindung sozio-
ökologischer Innovationen



Stand: 07.08.2015

Hintergrund

Laut FAO nutzen wir nur 2/3 der weltweit produzierten Lebensmittel für unsere Ernährung. Der Rest wird anderweitig verwendet oder weggeworfen.

Dies ist mit einer nachhaltigen Entwicklung nicht vereinbar. Bei der Produktion und Entsorgung dieser Nahrungsmittel werden wichtige Ressourcen verbraucht und gleichzeitig wird die Umwelt belastet (z.B. durch Treibhausgase).

Aus diesem Grund fordert die Europäische Kommission

- die Entsorgung von genusstauglichen Lebensmitteln bis zum Jahr 2025 um 30% zu reduzieren
- Anreize für eine gesündere und nachhaltigere Erzeugungs- und Verbrauchsstruktur zu schaffen
- eine Reduzierung des Ressourceninputs um 20 % in der Lebensmittelkette zu erreichen

Lebensmittelabfälle entstehen bei der Produktion in der Landwirtschaft, bei der Verarbeitung von Nahrungsmitteln, beim Handel und in den Haushalten.

Bisher ist in Deutschland nur wenig über die Entstehung von Lebensmittelabfällen bekannt. Es gibt kaum verlässliche Schätzungen der Abfallmengen und auch die Gründe für die Abfallentstehung sind nicht immer klar.

Das Projekt

Unser Projekt zielt darauf ab, die Entstehung von Lebensmittelabfällen genauer zu beleuchten. Hierbei betrachten wir die gesamte Produktionskette von der Landwirtschaft bis zum Verbraucher.

Um die Gründe der Abfallentstehung und ihre Auswirkungen besser zu verstehen beziehen wir Akteure aus der Praxis mit ein:

- Obst- und Gemüseproduktion
- Bäckereien
- Verpflegung in Schulen

Diese Akteure helfen uns dabei, geeignete Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu entwickeln.

Zentrale Fragestellungen

- Wie groß sind die Mengen an Lebensmittelabfällen in Deutschland?
- An welchen Stellen der Produktionskette fallen diese an?
- Warum entstehen diese Abfälle?
- Welche Umweltwirkungen verursachen sie?
- Durch welche Maßnahmen können Lebensmittelabfälle vermieden werden?

Struktur

Arbeitspaket 1: Mengen der Lebensmittelabfälle über die ganze Produktionskette werden ermittelt

Arbeitspaket 2: Auswirkungen auf die Umwelt werden betrachtet

Arbeitspakete 3-5: Untersuchungen und Fallstudien mit Akteuren werden durchgeführt (z.B. Befragungen)

Arbeitspaket 6: Alle Informationen fließen zusammen. Die Akteure bewerten die Ergebnisse erneut.

Arbeitspaket 7: Ergebnisverwertung

