

## Hintergrundpapier

# Lebensmittelverschwendung und die Folgen

Stand: 14.8.2023

Weltweit produziert die Industrie rund vier Milliarden Tonnen an Lebensmitteln.<sup>1</sup> Ein Drittel davon landet im Müll, obwohl Zahlen des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz<sup>2</sup> sowie Studien des WWF<sup>3</sup> belegen, dass der Großteil der internationalen und nationalen Lebensmittelabfälle in jedem Fall vermeidbar ist. Deutschland befindet sich schon jetzt in einer Lebensmittelmisere: Viel zu viele Erzeugnisse landen im Müll. Vorerst besteht keine Aussicht auf Entspannung der Lage.

## Allgemeine Zahlen, Fakten und Daten

Allein im Jahr 2020 konnte Deutschland rund elf Millionen Tonnen noch genießbarer Lebensmittel im Abfall verzeichnen.<sup>4</sup> Jede\*r Deutsche wirft jährlich rund 75 Kilogramm Lebensmittel in die Tonne und das im Wert von 200 bis 260 Euro. Den Großteil der Abfälle stellen in Deutschland mit 35 Prozent Obst und Gemüse dar. Bereits zubereitete Speisen belegen mit 15 Prozent den zweiten Platz, dicht gefolgt von Brot und Backwaren sowie Getränken.<sup>5</sup>

Abb. 1 Was wird in Deutschland weggeworfen?



Quelle: Welthungerhilfe.

Die Lebensmittelverschwendung der Deutschen ist auch ein aktuelles Thema in der Politik. Bereits im Februar 2019 legte das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) die nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung vor, die einer stetigen Optimierung unterliegt. Ziel derer ist es, „bis 2030 die

<sup>1</sup> Das Große Wegschmeißen – Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umweltaffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. [WWF, 2015](#).

<sup>2</sup> Gegen die Verschwendung: Lebensmittel retten! [Bundesministerium für Umweltschutz, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz, 2021](#).

<sup>3</sup> Siehe Fußnote 1.

<sup>4</sup> Lebensmittelabfälle. [Umweltbundesamt, 2023](#).

<sup>5</sup> Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten unter die Lupe genommen. [Gesellschaft für Konsumforschung & Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#).

Lebensmittelverschwendung in Deutschland pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Lebensmittelabfälle einschließlich Nachernteverlusten zu verringern“.<sup>6</sup> Die anvisierte Halbierung der organischen Abfälle könnte sechs Millionen CO<sub>2</sub>-Äquivalente an Treibhausgasemissionen in der Bundesrepublik einsparen, so ein offizielles Gutachten der wissenschaftlichen Beiräte für Ernährungs-, Agrar- und Waldpolitik des BMEL. Zahlen des WWF zeigen, dass ein CO<sub>2</sub>-Einsparungspotenzial von bis zu 38 Millionen Tonnen entlang der gesamten Wertschöpfungskette möglich wäre.<sup>7</sup>

## Was sind die Ursachen für die Lebensmittelverschwendung?

Eine zentrale Ursache für das hohe Aufkommen an Lebensmittelabfällen zu nennen ist nicht möglich, denn die Gründe dafür sind vielfältig:<sup>8</sup>

- Schon im ersten Schritt, dem Produktions- und Ernteprozess in der Landwirtschaft, verderben Erzeugnisse und Lebensmittel durch die falsche Lagerung, Schädlingsbefälle und Unwetter. Teilweise erfolgt die Entsorgung auch, weil die Nachfrage auf dem Markt für die Produkte einfach nicht vorhanden ist.
- Stellt die Industrie die Lebensmittel her, hat der Wurf in die Tonne meist andere Hintergründe: Die meisten Lebensmittelverluste entstehen hier durch Transportschäden, die falsche Lagerung und technische Fehler innerhalb des Produktionsprozesses. Auch Überproduktion kann eine Ursache sein.
- Sind die Lebensmittel im Laden eingetroffen sind der Groß- und Einzelhandel die nächste Instanz, die für viele Lebensmittelabfälle verantwortlich ist. Kund\*innen wünschen sich eine breite und vor allem ästhetisch ansprechende Auswahl in den Regalen: Die Priorität liegt auf makellosem Obst und Gemüse. So erreichen rund 40 Prozent des Gemüses erst gar nicht den Handel.<sup>9</sup> Zusätzliche Produktvorgaben sorgen dafür, dass viele Lebensmittel direkt durchs Raster fallen oder einfach liegen bleiben und im Anschluss in der Tonne landen.
- Auch die Gastronomie spielt eine entscheidende Rolle: Unkalkulierbare Nachfrage, falsche Lagerung, strenge Vorschriften in Bezug auf Hygiene sowie Produkte und schlecht definierte Portionsgrößen (beispielsweise in Kantinen) sorgen für Speiseabfälle.
- Am Ende der gesamten Kette stehen die Verbraucher\*innen. 61 Prozent aller Lebensmittelabfälle Deutschlands verursachen die privaten Haushalte.<sup>10</sup> Lebensmittel gibt es in den Märkten im Übermaß und im Umkehrschluss verlieren Konsument\*innen das Bewusstsein dafür, welche Leistung und wieviele Ressourcen in einem Erzeugnis stecken. Zusätzliche Sonderangebote locken Kund\*innen zusätzlich mehr zu kaufen als eigentlich notwendig. Auch privat werden die Lebensmittel nach Erwerb häufig nicht richtig gelagert oder das Mindesthaltbarkeitsdatum wird noch immer missverstanden.

---

<sup>6</sup> Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#).

<sup>7</sup> Zukunft zirkulär gestalten und Rohstoffe sichern. [WWF, 2023](#).

<sup>8</sup> Lebensmittelverschwendung. Ursachen & Fakten. [Welthungerhilfe](#).

<sup>9</sup> Lebensmittelverluste in der Landwirtschaft aufgrund durch Ästhetik-Ansprüche an Obst und Gemüse – Gründe Ausmaß und Verbleib. Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft. [Franziska Runge, Dr. Hannes Lang](#).

<sup>10</sup> Das Große Wegschmeißen – Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umweltaffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. [WWF, 2015](#).

Abb. 2 Gründe für die Entsorgung verwertbarer Lebensmittel in Deutschland



Quelle: Welthungerhilfe.

## Folgen der Lebensmittelverschwendung

Von der weltweit, jährlichen Lebensmittelproduktion von circa vier Milliarden Tonnen, könnten etwa zwölf Milliarden Menschen satt werden. Trotzdem galten im Jahr 2021 rund 768 Millionen Menschen als unterernährt, was rund zehn Prozent der Weltbevölkerung entspricht.<sup>11</sup> Die Zahl der Unterernährten hat damit laut Statistischem Bundesamt im vierten Jahr zuzunehmen. Besonders problematisch: Unsere Lebensmittelverschwendung ist indirekt für Hunger in ärmeren Regionen der Welt verantwortlich. Der übermäßige Konsum sorgt dafür, dass der Weltmarktpreis für Lebensmittel steigt – ärmere Länder und deren Bevölkerung können sich diese dann kaum mehr leisten.<sup>12</sup>

Nicht nur Menschen leiden unter der Lebensmittelverschwendung, sondern auch die Umwelt. In jedem Erzeugnis steckt eine riesige Menge an Wasser, Energie, Rohstoffen und Arbeitskraft. Die Lebensmittelherstellung und die Ernährung der Deutschen ist aktuell für 49 Prozent beziehungsweise 15 Millionen Hektar der gesamten Landnutzung verantwortlich. 77 Prozent der Biodiversitätsverluste unserer Ernährung sind dabei auf tierische Lebensmittel zurückzuführen. Zudem gehört der Bereich „Ernährung und Lebensmittel“ laut aktueller WWF-Studie zu den Top-Drei-Verursachern bei Treibhausgasen (THG), Rohmaterialverbrauch (RMC Raw material Consumption,) und dem gesamten Materialverbrauch (TMC Total material Consumption).<sup>13</sup>

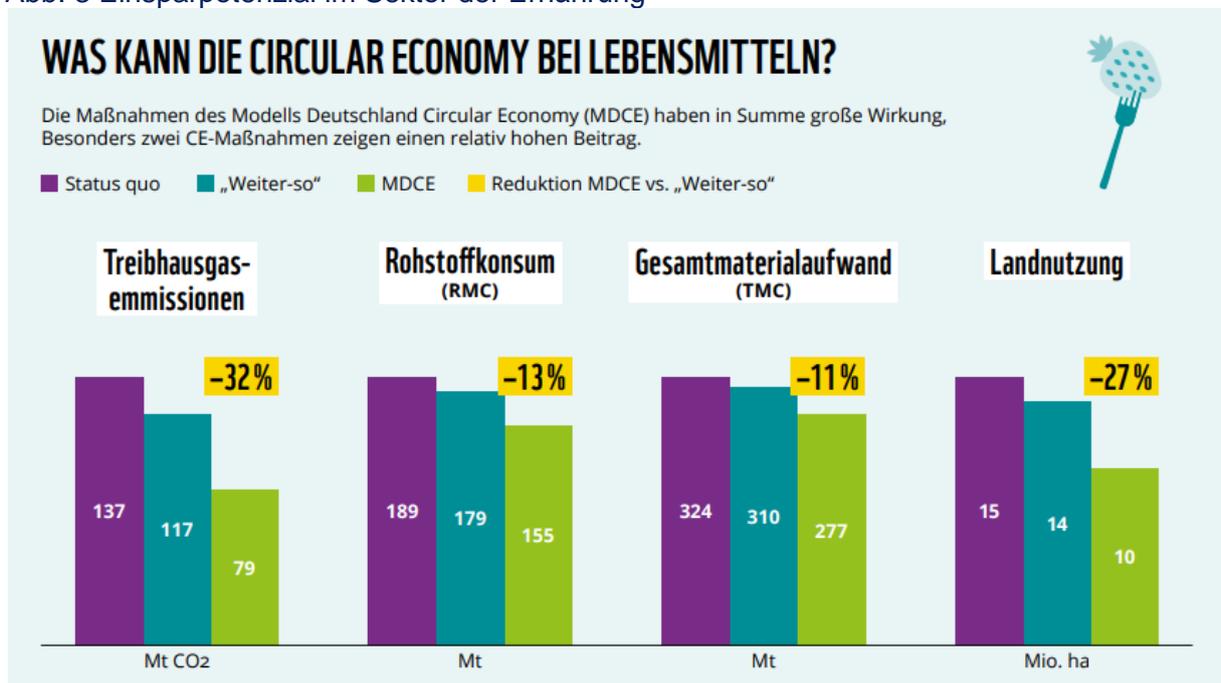
Vorläufiges Fazit: Um einen aktiven Beitrag zu mehr Klima- und Umweltschutz zu leisten und dem Welthunger entgegenzuwirken, ist zukünftig ein härteres Vorgehen gegen Lebensmittelverschwendung unumgänglich.

<sup>11</sup> 768 Millionen Menschen weltweit haben nicht genug zu essen. Unterernährung. [Destatis – Statistisches Bundesamt, 2022](#).

<sup>12</sup> Das Große Wegschmeißen – Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umweltaffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. [WWF, 2015](#).

<sup>13</sup> Zukunft zirkulär gestalten und Rohstoffe sichern. [WWF, 2023](#).

Abb. 3 Einsparpotenzial im Sektor der Ernährung



## Was kann jede\*r Einzelne gegen Lebensmittelverschwendung tun?

Grundsätzlich lässt sich sagen: Jede\*r kann helfen, die riesigen Mengen an Lebensmittelabfällen zu vermindern. Das Bewusstsein, wieviel Energie, Rohstoffe und Arbeit in den Erzeugnissen steckt, muss wieder in das Gedächtnis der **Konsument\*innen** zurückkehren. So nimmt die allgemeine Wertschätzung wieder zu und die Menge der Lebensmittelabfälle kann im Umkehrschluss sinken.

Im März 2012 startete das BMEL die Kampagne „Zu gut für die Tonne!“. Damit wurde das Thema Lebensmittelverschwendung kurzzeitig stärker in der Öffentlichkeit positioniert und Verbraucher\*innen wurden für eine höhere Wertschätzung sensibilisiert.<sup>14</sup> Allerdings muss die Kampagne weiter forciert, attraktiver gestaltet und großflächig kommuniziert werden. Für eine bessere Ansprache aller Bürger\*innen wären Kooperationspartner wie Discounter und Supermärkte oder auch Unternehmen aus der Entsorgungs- und Recyclingbranche denkbar. **Verbraucher\*innen** sind vor allem für einen bewussten Einkauf verantwortlich.

Das bedeutet: Man sollte sich nicht von Sonderangeboten zum Kauf verleiten lassen, die Kontrolle der Lebensmittelvorräte sollte im vornherein geschehen, um deren Verderb vorzubeugen, und kaufen sollte man das, was auch wirklich von Nöten ist. Essensreste vom Kochen kann man auch im Anschluss verzehren. Die richtige Lagerung der Lebensmittel erhöht die Haltbarkeit und Lebensdauer und sorgt ebenfalls für ein geringeres Abfallaufkommen. Der wichtigste Tipp für die Konsument\*innen ist: **Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist keinesfalls als das Verfallsdatum zu verstehen!** Dieses gibt an, bis wann das Produkt bei richtiger Lagerung qualitativ einwandfrei bleibt. Die meisten Erzeugnisse sind jedoch über dieses Datum hinaus haltbar.

## Auch beim Recycling von Lebensmittel hapert es

<sup>14</sup> Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft](#).

Solange der sorglose Umgang mit Lebensmitteln anhält, gilt es, wenigstens die Speisereste und biogenen Küchenabfälle zu Biogas und Kompost recyceln. Doch auch hier hapert es noch gewaltig: Landkreise und Kommunen weigern sich noch in großer Zahl Biotonnen direkt bei den Haushalten abzuholen (exakte Daten bei NABU).<sup>15</sup>

Auch die Sammlung gewerblicher Speisereste und Lebensmittelabfälle hat noch viel Potenzial. Auch hier wird die Pflicht zum getrennten Sammeln allzu oft unterlaufen, und die Behörden drücken allzu oft beide Augen zu. Auch Jahre nach der Verabschiedung der neuen Gewerbeabfallverordnung im März 2017 findet eine Kontrolle so gut wie nicht statt. Ob die Groß-Gastronomie für seine Speisereste eine Bioabfall-Tonne bereitstellt oder nicht, ob das Kaufhaus seine Papier- oder Textilabfälle trennt oder nicht, ist den allermeisten Bundesländern und den unteren Abfallbehörden weitgehend egal. Den „unzureichenden Vollzug der Gewerbeabfallverordnung“ bemängelte zuletzt auch der Bundesverband Sekundärrohstoffe und Entsorgung. Nur vier Bundesländer würden ernsthaft kontrollieren und verstärkt Verfahren gegen Verstöße eröffnen.<sup>16</sup>

###

### Über ALBA:

ALBA ist einer der führenden Umweltdienstleister und Rohstoffversorger in Europa. Das Unternehmen erzielt einen jährlichen Umsatz von rund 1,35 Milliarden Euro (2022) und beschäftigt insgesamt 5.400 Mitarbeiter\*innen. Weitere Informationen zu ALBA finden Sie unter [www.alba.info](http://www.alba.info).

### Medienkontakte:



**Dr. Matthias Hochstätter**  
Leiter Unternehmenskommunikation  
Tel: +49 (170) 551 25 42  
Mail: [Matthias.Hochstaetter@alba.info](mailto:Matthias.Hochstaetter@alba.info)



**Veronika Schmitt**  
Referentin Unternehmenskommunikation  
Mail: [Veronika.Schmitt@alba.info](mailto:Veronika.Schmitt@alba.info)

<sup>15</sup> Bioabfallsammlung: Mangelhaft. [NABU](http://www.nabu.de).

<sup>16</sup> DUH: Unzureichender Vollzug der Gewerbeabfallverordnung. [bvse, 2022](http://www.bvse.de).