

Erkenntnisinteresse

Diese Arbeit beschäftigt sich mit der Frage, ob der Einkaufspreis oder die generelle Wertschätzung von Lebensmitteln einen Einfluss auf das Verbraucherverhalten haben. Viele Studien unter anderem vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und das Bundeszentrum für Ernährung beschäftigen sich genau mit dieser Frage. Die Verschwendung der Lebensmittel geht die ganze Wertschöpfungskette entlang. Vom Feld/Acker bis zum Teller, deshalb kann jeder Beteiligte einen Teil dazu beitragen, damit Lebensmittel nicht verschwendet werden. Bis 2030 hat sich Deutschland das Ziel gesetzt, die Lebensmittelverschwendung zu halbieren. Alle Beteiligten müssen aktiv miteingebunden werden, um dies umzusetzen. Es sind zwei große Projekte (Internetplattformen) entstanden: www.zugutfuertietonne.de und www.lebensmittelwertschaetzen.de. (Bundeszentrum für Ernährung, 2021) 6 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle fallen in Deutschland im Jahr in Privathaushalten an. Umgerechnet wirft jeder Bundesbürger im Jahr 75kg Lebensmittel weg. (Graf, 2021) Laut einer Studie wird in deutschen Haushalten weniger als 10% des Haushaltseinkommens für Lebensmittel ausgegeben. Im europäischen Durchschnitt liegt der Wert bei ca. 11%. (Bundesinformationszentrum Landwirtschaft, 2021). Hinzu kommt, dass 47 Prozent der Lebensmittelabfälle vermeidbar bzw. 18 Prozent der Lebensmittelabfälle teilweise vermeidbar wären. Dies entspricht einer Menge von 2,37 Millionen Tonnen an vermeidbaren und 0,91 Millionen Tonnen an teilweise vermeidbaren Lebensmittelabfällen. Demzufolge entspricht die Menge einem Geldwert von 16,6 bis 21,6 Milliarden EUR pro Jahr bzw. 200 bis 260 EUR pro Kopf und Jahr. Für einen durchschnittlichen Haushalt mit 4 Personen bedeutet das, pro Jahr rund 935 EUR die in Form von Lebensmittel, die in der Tonne landen. (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2021) „Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, bis zu welchem Datum ein Lebensmittel bei angemessener Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz behält. Der Hersteller gewährleistet bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum ein einwandfreies Produkt. Nach Ablauf ist das Lebensmittel nicht automatisch verdorben. Es kann noch genussfähig sein und darf noch verkauft werden.“ (Uhlich, Margitta; hof direkt 01/2014, 2021) Für Lehrer und Lehrerinnen hat die Universität Paderborn und die Verbraucherzentrale NRW im Auftrag des NRW-Verbraucherschutzministeriums einen Werkzeugkoffer erstellt, um das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln im Unterricht vermitteln zu können. Des Weiteren wurden verschiedenste Bildungsangebote wie Spiele für Kinder sowie in Kooperation mit Studenten der Ecosign Akademie für Gestaltung zahlreiche Ideen und Ansätze konzipiert, um das Thema aufzugreifen. (Umweltministerium NRW, 2021)

Forschungsfrage

Gibt es einen Zusammenhang zwischen dem Einkaufspreis und der Bereitschaft das Lebensmittel wegzuerwerfen?

Hypothese

Es gibt einen Zusammenhang zwischen dem Einkaufspreis und der Bereitschaft das Lebensmittel wegzuwerfen.

Begründung

Es geht darum, die Wertschätzung für Lebensmittel wieder zu erhöhen und dabei alle Beteiligten der Wertschöpfungskette einzubeziehen. Verbraucher sind bereit, wieder mehr Geld für Lebensmittel auszugeben. Es findet ein Umdenken statt. (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2021) Auch das deutsche Bundesland Nordrhein Westfalen hat sich zu Ziel gesetzt, diese Verschwendung zu reduzieren indem die Wertschätzung für Lebensmittel erhöht wird. (Umweltministerium NRW, 2021) Derzeit geben die Deutschen nicht einmal 10% ihres Haushaltseinkommens für Lebensmittel aus. Obwohl das Durchschnittseinkommen über dem EU-Durchschnitt liegt und die Lebensmittelpreise nur minimal über dem EU-Durchschnitt liegen. (Bundesinformationszentrum Landwirtschaft, 2021) Lebensmittel werden als Billigangebote verramscht und weggeworfen. (Graf, 2021) Die Mehrheit der Schweizer Bürger wären bereit, für Lebensmittel 10 Prozent mehr zu zahlen, wenn dies zu einer Verringerung der Lebensmittelabfälle führen würde. (ETH Zürich , 2021)

Forschungsfrage

Gibt es einen Zusammenhang zwischen dem Wissen hinsichtlich der Haltbarkeit von Lebensmittel und dem Wegwerfen von Lebensmitteln?

Hypothese

Es besteht ein Zusammenhang zwischen dem Wissen hinsichtlich der Haltbarkeit von Lebensmittel und dem Wegwerfen von Lebensmitteln.

Begründung

Drei Punkte in Bezug auf Haltbarkeit sind von besonderer Relevanz, wenn es darum geht, die Lebensmittel-Verschwendung im privaten Haushalt zu reduzieren: sachgerechte Lagerung, Einkaufsmenge und das Bewusstmachen der Zubereitung mit unansehnlichen Lebensmitteln. Dieses gilt es dem Verbraucher zu vermitteln. (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2021) Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums können Produkte trotzdem noch verwertet werden. ("Zu gut für die Tonne", 2015) Es gibt zwei Begriffe zu unterscheiden: das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum. Dieses deklariert leicht verderbliche Lebensmittel wie z.B. Hackfleisch, Frischfleisch. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums ist der Verkauf nicht mehr zulässig und sollte auch nicht mehr konsumiert werden. Anders beim Mindesthaltbarkeitsdatum. Dieses gibt an, bis zu welchem Datum Lebensmittel bei richtiger Lagerung seine spezifischen Eigenschaften wie Geruch,

Theoriegeleitete Einführung in die Bachelorarbeit, Übung 1 Teil A überarbeitet
Geschmack, Farbe und Konsistenz behält. Der Hersteller garantiert bis zum MHD ein einwandfreies Produkt. Es darf nach Ablauf noch verkauft werden, es ist nicht automatisch verdorben und kann somit noch genussfähig sein. (Uhlich, Margitta; hof direkt 01/2014, 2021) Der Grund für 39 Prozent aller Fälle für vermeidbare Lebensmittelverluste ist eine falsche Lagerung. Aus diesem Grund fokussiert sich das KERN auf die Aufklärung. (KERN Kompetenzzentrum für Ernährung, 2021) „Ein Lebensmittel, von dem ich weiß, mit wieviel Arbeit es produziert wurde, von dem ich weiß, wie lange es haltbar ist und wie ich es richtig lagere und welche wunderbaren Speisen ich daraus zaubern kann und wie gut sie mir und meinem Körper tun – ein solches Lebensmittel werfe ich nicht achtlos in den Müll!“ sagt Göller. (Graf, 2021)

Literaturverzeichnis

"Zu gut für die Tonne". (04 2015). *lebens.mittel.punkt*, S. 17-18.

Bundesinformationszentrum Landwirtschaft. (21. 03 2021). *Haushaltsausgaben für Lebensmittel*. Von <https://www.wochenblatt-dlv.de/feld-stall/betriebsfuehrung/haushaltsausgaben-fuer-nahrungsmittel-niedrig-563703> abgerufen

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. (21. 03 2021). Von https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/Studie_GfK.pdf;jsessionid=A7545D6DB7556C81A092A36F4A17D4C3.internet2852?__blob=publicationFile&v=3 abgerufen

Bundeszentrum für Ernährung. (21. 03 2021). *Lebensmittelverschwendung: Plattformen*. Von <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/lebensmittelverschwendung/> abgerufen

ETH Zürich . (26. 03 2021). Von <https://ethz.ch/de/news-und-veranstaltungen/eth-news/news/2020/09/um-die-lebensmittelabfaelle-zu-verringern-darf-das-essen-mehr-kosten.html> abgerufen

Graf, U. (21. 03 2021). *Die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband fordern eine höhere Wertschätzung von heimischen Lebensmitteln*. Von <https://www.wochenblatt-dlv.de/politik/aktiv-gegen-lebensmittelverschwendung-558695> abgerufen

KERN Kompetenzzentrum für Ernährung. (26. 03 2021). Von <https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/081984/index.php>:
<https://www.kern.bayern.de/wissenschaft/081984/index.php> abgerufen

Uhlich, Margitta; hof direkt 01/2014. (21. 03 2021). *Wie das Mindesthaltbarkeitsdatum festlegen?* Von <https://www.hofdirekt.com/frageantwort/wie-das-mindesthaltbarkeitsdatum-festlegen-4.html> abgerufen

Umweltministerium NRW. (14. 03 2021). *Konsum und Wertschätzung von Lebensmitteln*.