

# Lebensmittelabfälle an den Schnittstellen der Wertschöpfungskette

Ergebnisse und Erkenntnisse aus den sektorspezifischen Dialogforen

Manuela Kuntscher und Thomas Schmidt  
Thünen-Institut für Marktanalyse

Gemeinsam gegen Lebensmittelabfälle –  
Dialog für eine neue Wertschätzungskette

Auftaktveranstaltung

04. Dezember 2024 in Berlin

- Sektorspezifische Dialogforen
- Welche Schnittstellen gibt es?
- Ergebnisse und Erkenntnisse aus den verschiedenen Sektoren
- Vom sektoralen Ansatz hin zu den Schnittstellen
- Fazit

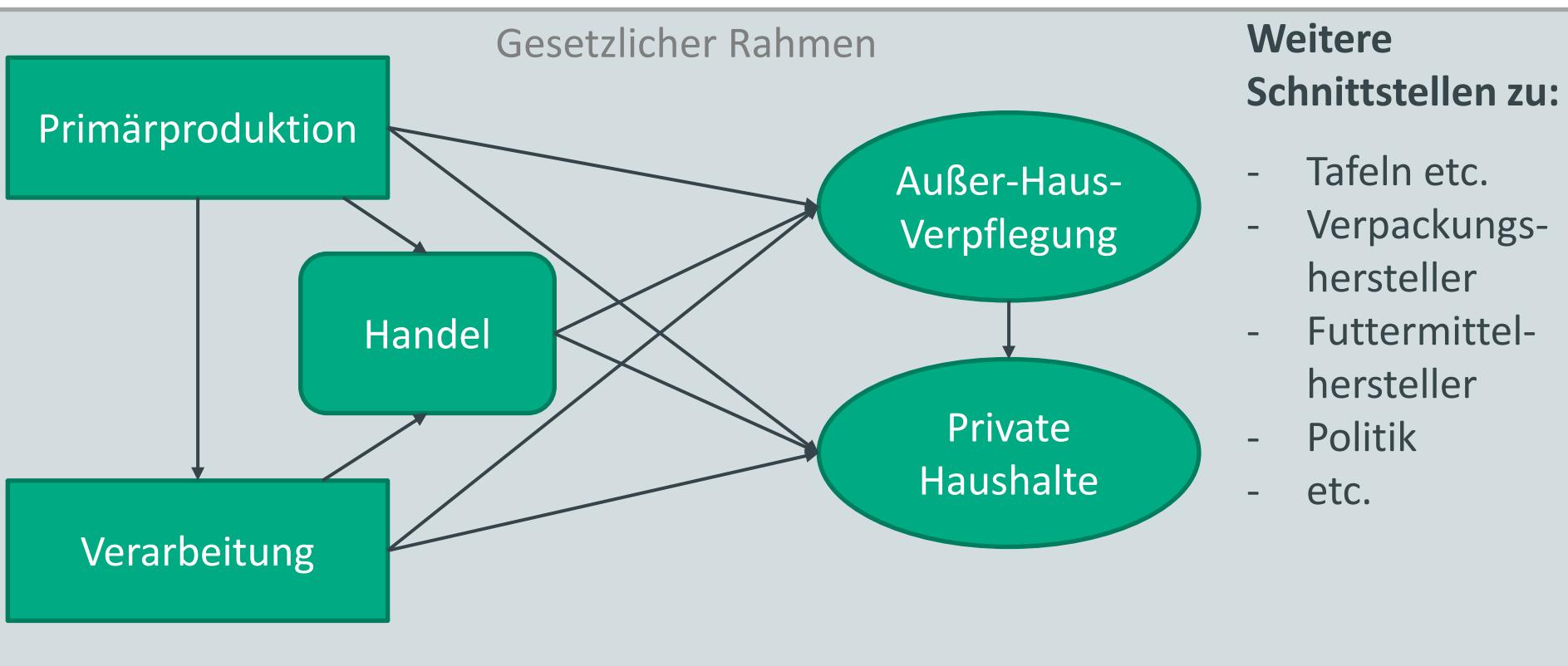
# Sektorspezifische Dialogforen der Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen



→ Weitere Projekte zu Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette

Quelle: BMEL (2019)

# Schnittstellen zwischen den Sektoren



# Primärproduktion:

## Ergebnisse aus dem Dialogforum Primärproduktion

- **Mit 2 %\* entstehen wenig Lebensmittelabfälle**
- **Allerdings verlassen weitere 22 %\* die Lebensmittelkette**
  - Verwendung als Futtermittel (13 %)
  - Verwendung als landwirtschaftliches Material im eigenen Betrieb (9 %)
- **Zudem kommt es bereits vorher zu Vorernte- und Ernteverlusten**

\*Online-Befragung im Rahmen des Dialogforums Primärproduktion

Quelle: Athai et al. (2023)

# **Primärproduktion:**

## Zentrale Erkenntnisse zu Herausforderungen an den Schnittstellen

- **Gesetzliche und zusätzliche Qualitätsanforderungen des Handels**  
(z. B. bei Obst und Gemüse: Gewicht, Optik, Rückstände  
Pflanzenschutzmittel)
- **Überproduktion und fehlende Absatzmöglichkeiten**  
(z. B. bei Ernteschwankungen und Einplanung von Puffermengen)
- **Verpackungsvorgaben**  
(z. B. individuelle Verpackungen des LEHs)

Quellen: Athai et al. (2023), Trebbin et al. (2023), Lehn et al. (2023)

# Verarbeitung:

## Ergebnisse aus dem Dialogforum Verarbeitung

- **Mit 5 %\* entstehen wenig Lebensmittelabfälle**
- **Allerdings verlassen weitere 12 %\* die Lebensmittelkette**
  - Verwendung als Futtermittel (9 %)
  - Weitergabe in Branchen des Non-Food-Bereichs (3 %)

\*Online-Befragung im Rahmen des Dialogforums Verarbeitung

Quelle: Athai et al. (2023)

# Verarbeitung:

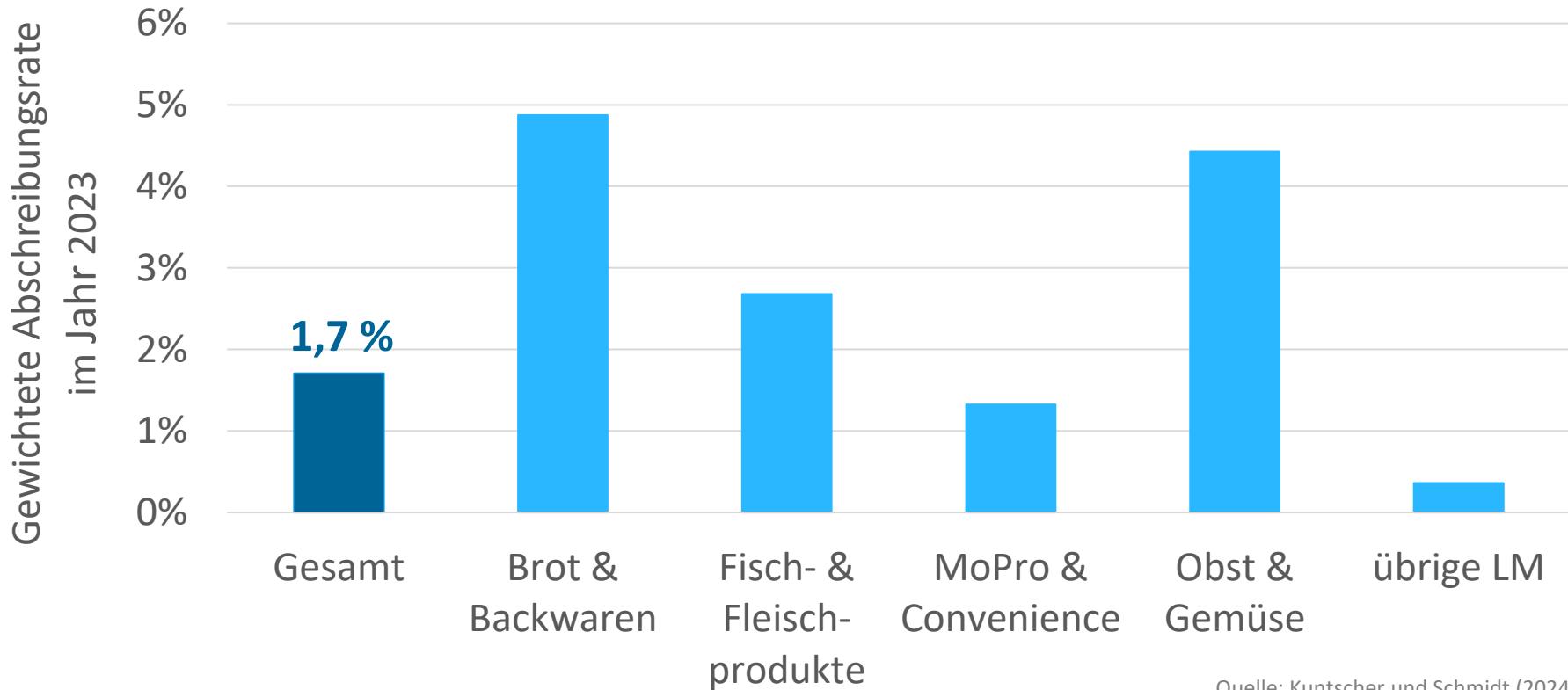
## Zentrale Erkenntnisse zu Herausforderungen an den Schnittstellen

- **Retouren aufgrund nicht eingehaltener Standards**  
(z. B. bezüglich Restlaufzeit MHD, Produktanforderungen)
- **Überschüsse**  
(z. B. Nachfrageschwankungen, Puffermengen)
- **Wunsch nach Produktvielfalt führt zu häufigen Wechseln der Produktionschargen**  
(dadurch häufige Reinigung oder Mischphasen)

Quellen: Athai et al. (2023), Lehn et al. (2023)

# Handel:

## Ergebnisse aus dem Pakt gegen Lebensmittelverschwendungen



Quelle: Kuntscher und Schmidt (2024)

### 132 umgesetzte Wahlpflichtmaßnahmen im Jahr 2023

- An den Schnittstellen zu produzierenden / zuliefernden Betrieben (48)
- Im Markt bzw. im Online-Handel (41)
- An den Schnittstellen zu Kund\*innen (22)
- Zur Verbesserung der Weitergabe (19)
- Individuelle Maßnahmen (2)

Quelle: Kuntscher und Schmidt (2024)

- **Erwartungen und Präferenzen von Kund\*innen**  
(z. B. gefüllte Regale bis Ladenschluss, perfekte Produkte)
- **Nachfrageschwankungen**
- **Hürden bei Spenden und Weitergabe als Futtermittel**

Quellen: Leimann und Brauer (2020), BMEL (2023), Kuntscher und Schmidt (2024)

# Außer-Haus-Verpflegung: Kompetenzstelle

→ Abfallmonitoring ist der erste Schritt



→ 262 Betriebe sind dabei

(besonders Bildungseinrichtungen, Senioren-Pflege, Hotels, Betriebskantinen)

Quellen: Friedrich et al. (2021), UAW (2024)

# Außer-Haus-Verpflegung: Zentrale Erkenntnisse zu Herausforderungen an den Schnittstellen

- **Einkauf bedarfsgerechter Portions- und Schnittgrößen**
- **Überproduktion**  
(z. B. Puffermengen, Ausgabe bis zum Ende voll bestückt)
- **Tellerreste**  
(z. B. keine Wahl der Portionsgröße und der Beilagen, keine Mitnahme von Speiseresten möglich)

Quellen: Kuntscher et al. (2020), Friedrich et al. (2021), Borstel et al. (2021)

# Private Haushalte: Zentrale Erkenntnisse zu Herausforderungen an den Schnittstellen

- **Wertschätzung für Lebensmittel teils unzureichend**  
(z. B. Wissen zum Ressourceneinsatz fehlt)
- **Kenntnisse bezüglich Lebensmittelplanung, -verarbeitung, -lagerung und -haltbarkeit teils unzureichend**
- **Verpackungs- oder Portionsgrößen zu groß**

Quellen: Leimann und Brauer (2020), Athai et al. (2023), Lenkert-Hörrmann et al. (2023)

# Vom sektoralen Ansatz hin zu den Schnittstellen

## Perspektivwechsel:

Von der **Örtlichkeitsbetrachtung** (Wo fallen Lebensmittelabfälle an?)  
zur **Ursachenbetrachtung** (Warum fallen Lebensmittelabfälle an?)  
unter **Berücksichtigung aller Beteiligten**

# Vom sektoralen Ansatz hin zu den Schnittstellen

## Beispiel: Blumenkohl

- Handel stellt eigene Anforderungen an Gewicht, Größe und Optik (auch an die Blätter)
  - Kundenerwartungen erfüllen
  - Wettbewerbsvorteile
- Landwirt\*in muss dementsprechend düngen
- Blumenkohle, die den Anforderungen nicht entsprechen, werden nicht geerntet oder später aussortiert oder vom Handel abgelehnt

Quelle: Führs (2022), EDEKA Minden-Hannover (2023)

# Vom sektoralen Ansatz hin zu den Schnittstellen

## Beispiel: Blumenkohl

- **Örtlichkeitsbetrachtung:** Verluste in der Primärproduktion
- **Ursachenbetrachtung:** Anforderungen Handel und Erwartungen Verbraucher\*innen
- **Lösungen:** Handel und Landwirt\*innen besprechen Möglichkeiten, Hindernisse, Zielkonflikte und starten Verkaufstests
  - Wichtig: Kommunikation an Verbraucher\*innen

Quelle: Basierend auf Führs (2022), EDEKA Minden-Hannover (2023)

# Fazit

- Ursachen für Lebensmittelabfälle sind häufig **komplexe Interaktionen** entlang der Lebensmittelkette
- Um an den Ursachen anzusetzen, bedarf es daher einem **Perspektivwechsel und Kommunikation mit allen Beteiligten auf Augenhöhe**
- Gemeinsam **Ursachen, Hürden, Zielkonflikte und Lösungen** diskutieren
- Gemeinsam **vom Reden ins Handeln** kommen

# Literatur

Athai J, Kuntscher M, Schmidt TG (2023) Lebensmittelabfälle und -verluste in der Primärproduktion und in der Verarbeitung. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 125 p, Thünen Working Paper 209, DOI:10.3220/WP1678867614000.

BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (2019) Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen. Berlin: BMEL.

BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) (2023) Pakt gegen Lebensmittelverschwendungen. Download über: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendungen/pakt-gegen-lebensmittelverschwendungen.html> (zitiert am 06.11.2024).

Borstel von T, Meier T, Welte B (2021) Abschlussergebnisse des Projekts „zu gut für die Tonne! – Dialog zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung“. Abfallzusammensetzung, Umweltauswirkungen und Reduktionspotenziale auf Betriebs- und Bundesebene. Herausgeber: WWF Deutschland.

EDEKA Minden-Hannover (2023) Forschungsprojekt: EDEKA Minden-Hannover bietet ab sofort wieder Gemüse mit geringerem Düngereinsatz an. Zu finden in: <https://verbund.edeka/presse/pressemeldungen/forschungsprojekt-edeka-minden-hannover-bietet-ab-sofort-wieder-gem%C3%BCse-mit-geringerem-d%C3%BCngereinsatz-an.html> (zitiert am 06.11.2024).

# Literatur

Friedrich S, Borstel von T, Dräger de Teran T, Meier T (2021) Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Ausser-Haus-Verpflegung. Erläuterung zur Beteiligungserklärung der Zielvereinbarung. Herausgeber: WWF Deutschland.

Führs (2022) REVIEW. Qualität bei frischem Obst und Gemüse – ein facettenreiches Verständnis von Standards. Zu finden in: [https://www.lwk-niedersachsen.de/lwk/projekte/464\\_REVIE](https://www.lwk-niedersachsen.de/lwk/projekte/464_REVIE) (zitiert am 06.11.2024)

Kuntscher M, Schmidt T, Goossens Y (2020) Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung. Ursachen, Hemmnisse und Perspektiven. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 72 p, Thünen Working Paper 161, DOI:10.3220/WP1607500978000.

Kuntscher M, Schmidt T (2024) Pakt gegen Lebensmittelverschwendungen im Groß- und Einzelhandel : Ergebnisbericht zum Monitoring 2023. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 47 p, Thünen Working Paper 250, DOI:10.3220/WP1730818070000.

Lehn F, Goossens Y, Kuntscher M (2023) Nachhaltigkeitsbewertung von Demonstrationsprojekten zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten und -abfällen in den Sektoren Primärproduktion und Verarbeitung. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 104 p, Thünen Working Paper 211, DOI:10.3220/WP1682325526000.

# Literatur

Leimann L, Brauer J (2020) HandelsforumRLV. Dialogforum des Groß- und Einzelhandels zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen. Zu gut für die Tonne! Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen im Groß- und Einzelhandel. Leitfaden und Inspiration. Herausgeber: Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP): Wuppertal.

Lenkert-Hörrmann A, Fischer A, Dietrich S (2023) Politische Empfehlungen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen in privaten Haushalten. Berlin: Slow Food Deutschland.

Trebbin A, Herzberg R, Schneider F (2023) Lebensmittelverluste bei Obst und Gemüse – die Rolle von Qualitätsanforderungen und Unternehmenspraktiken des Lebensmitteleinzelhandels. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 86 p, Thünen Working Paper 202. DOI:10.3220/WP1668584175000.

UAW (United Against Waste) (2024) Zu finden in: <https://www.united-against-waste.de/kahv/> (zitiert am 06.11.2024).

**Manuela Kuntscher**

Thünen-Institut für Marktanalyse  
Bundesallee 63  
38116 Braunschweig

Tel: +49 531 - 2570 - 1729

[manuel.kuntscher@thuenen.de](mailto:manuel.kuntscher@thuenen.de)

**Dr. Thomas Schmidt**

Thünen-Institut für Marktanalyse  
Bundesallee 63  
38116 Braunschweig

Tel: +49 531 - 2570 - 2123

[thomas.schmidt@thuenen.de](mailto:thomas.schmidt@thuenen.de)