



**ERNÄHRUNGS  
UMSCHAU**  
FORSCHUNG  
& PRAXIS

# WISSEN AKTUELL

Die Lebensmitteldose:  
Zum nachhaltigen  
Schutz der Lebensmittel

Sonderpublikation  
der Initiative Lebensmitteldose, München



## Sehr geehrte Ernährungsfachkräfte,

mit der im Frühjahr 2012 veröffentlichten Studie, die das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) an der Universität Stuttgart in Auftrag gegeben hatte, wurde amtlich bestätigt, dass Verbraucher mit durchschnittlich 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittelabfällen im Jahr den größten Teil zur Verschwendung von Lebensmitteln beitragen. Oftmals wird die Menge an frischen Lebensmitteln beim Einkauf falsch und nicht dem tatsächlichen Bedarf im Haushalt entsprechend eingeschätzt oder die Lagerung der frischen Waren erfolgt unsachgemäß. Pro Kopf kommen so in Deutschland 81,6 kg vermeidbarer Lebensmittelabfälle pro Jahr zusammen – in Kosten ausgedrückt entspricht dies 200 bis 260 Euro. Ähnliche

Ergebnisse und Zahlen haben wir, die Initiative Lebensmitteldose, bei der wissenschaftlichen Erhebung in Zusammenarbeit mit der TU München ermittelt. Wir wollen Ihnen mit dieser Broschüre einen Überblick über unsere Untersuchungsergebnisse und die Vorteile der modernen Verpackungsform Lebensmitteldose bieten sowie anschaulich aufzeigen, welchen positiven Beitrag sie im Kontext des Lebensmittelverderbs leisten kann.

Ich wünsche Ihnen im Namen der Partner der Initiative viel Spaß beim Lesen!

Andreas Momm  
Sprecher der Initiative  
Lebensmitteldose

## Initiative Lebensmitteldose – Fördermitglied der Initiative SAVE FOOD

Die Initiative Lebensmitteldose war bereits 2011 mit einem Stand auf der kongressbegleitenden Ausstellung SAVE FOOD in Düsseldorf präsent. Dort wurde anhand praktischer Beispiele und zahlreicher Daten dargestellt, dass mit dem Einsatz von Dosen als Verpackungsform Lebensmittel zum Zeitpunkt der Ernte ideal für das jeweilige Produkt verpackt werden können. Der Inhalt steht den Verbrauchern über die Erntesaison hinaus sicher, licht- und luftgeschützt zum Verzehr zur Verfügung. Die Initiative ist im Anschluss an den Kongress der globalen Initiative SAVE FOOD als aktives Fördermitglied beigetreten. SAVE FOOD wurde von der Messe Düsseldorf in enger Zusammenarbeit mit der Welternährungsorganisation FAO ins Leben gerufen und setzt seither Zeichen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln.

Keine Kühlung im gesamten Produktzyklus, energieeffiziente Verarbeitung und hundertprozentiges Recycling der Verpackung sind Pluspunkte für diese Art der Verpackung und ein Lösungsansatz, um den Verderb wertvoller Lebensmittel zu reduzieren. Mit dem Beitritt zur Initiative SAVE FOOD ruft die Initiative Lebensmitteldose zum verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln durch verstärkten Einsatz von Weißblechdosen auf.





## Nachhaltigkeit inklusive

Die Lebensmitteldose ist in mehrfacher Hinsicht eine nachhaltige Verpackung: Sie schützt die wertvollen Inhaltsstoffe durch eine sehr lange Haltbarkeit von mehreren Jahren und bewahrt den Inhalt sicher vor dem Verderb. Die verlustfreie Logistik und Lagerung ohne notwendige Kühlung ermöglichen die Warendistribution in alle Länder der Welt und unterbinden Lebensmittelverluste auf dem Weg vom Produzenten zum Verbraucher.

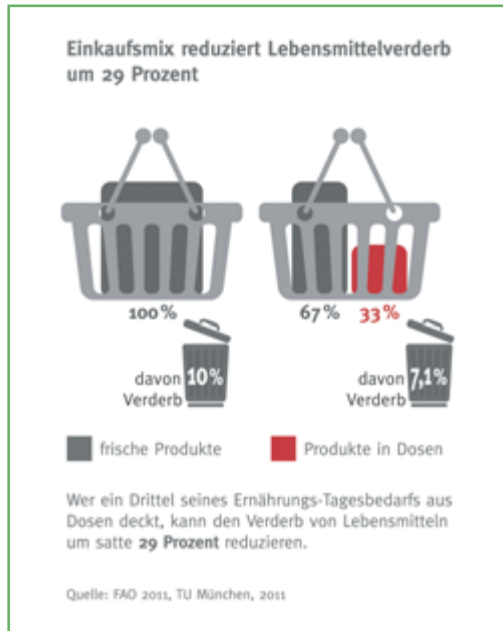
## Mit Dosen und klugem Einkaufsmix gegen Verderb und Wegwerfmentalität

Die Initiative Lebensmitteldose hat in einer wissenschaftlichen Erhebung in Zusammenarbeit mit der TU München Einkauf, Verwendung und Verderb von frischen und verpackten Lebensmitteln in Verbraucherkäufen in Bayern, exemplarisch für Deutschland, genauer unter die Lupe genommen.

Das Projektteam des Lehrstuhls für BWL, Marketing und Konsumforschung überprüfte unter der Leitung von Prof. Dr. Jutta Roosen im Auftrag der Initiative die Hypothese, dass die Verwendung von in Dosen verpackten Lebensmitteln einen Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelverderb leistet und so einen effizienten und umweltfreundlichen Umgang mit Lebensmitteln unterstützt.

### **Zentrale Erkenntnisse der Untersuchung<sup>1</sup>**

Die befragten Verbraucher geben an, dass in Dosen gelagerte Lebensmittel so gut wie nie weggeworfen werden. Die Überprüfung der Lebensmittelbestände in diesen Haushalten bekräftigt diese Aussage. Bei lediglich 1,6 Prozent aller gelagerten Dosen war das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten. Zur Validierung der Verbrauchereinschätzung wurde eine weitergehende Frage gestellt. Die Verbraucher stufen dabei Lebensmittel in Dosen in der Kategorie mit der niedrigsten Wegwerfquote ein (0 bis maximal 10 Prozent), wohingegen frische Lebensmittel in die Kategorie von mindestens 10 bis maximal 30 Prozent eingeordnet werden.



Der tatsächliche Einkauf und damit die Verwendung von Lebensmitteln in Dosen und frischen Lebensmitteln wurde bei den befragten Verbrauchern ermittelt. Auf die Frage, ob bei einem durchschnittlichen Lebensmitteleinkauf in unterschiedlichen Verpackungsformen haltbar gemachte Lebensmittel und frische, unverpackte Lebensmittel im Einkaufskorb sind, konnten Teilnehmer mit ‚Ja‘, ‚Nein‘ oder ‚Weiß nicht‘ beantworten. 56 Prozent der Teilnehmer gaben an, dass sich bei einem durchschnittlichen Einkauf in Dosen verpackte Lebensmittel im Einkaufskorb befinden. Frische unverpackte Lebensmittel kommen in 94 Prozent der Einkaufskörbe der befragten Teilnehmer vor, nur 2 Prozent gaben an, keine frischen, unverpackten Lebensmittel zu kaufen. Ein Großteil der Verbraucher hat also bei jedem Einkauf frische Lebensmittel im Einkaufskorb.

Der Verbraucher kann jedoch, wie die Ergebnisse der Untersuchung deutlich aufzeigen, mit kleinen Änderungen seines Einkaufs- und Konsumverhaltens eine große Wir-

kung erzielen: Wer seinen Lebensmittelbedarf ausschließlich aus frischen Lebensmitteln decken wollte, müsste aus Gründen des höheren Verderbrisikos sehr viel mehr einkaufen. Wer hingegen z. B. ein Drittel des täglichen Bedarfes von 1 800 g mit Lebensmitteln aus der Dose deckt (ca. 640 g) kann den Verderb von Lebensmitteln um real 29 Prozent senken. Pro Jahr könnte so jeder Konsument bis zu 21 kg Lebensmittelabfälle vermeiden.

Unter den Teilnehmern der Untersuchung herrschte durchaus eine große Zustimmung, dass eine gewisse Veränderung des eigenen Verhaltens stattfinden muss. Somit zeigt sich, dass sie Umwelt- und Nachhaltigkeitsprobleme erkennen und sich darum sorgen.

Es ist auf jeden Fall positiv zu bewerten, dass Haushalte bei der Befragung angegeben haben, häufig vor dem Einkaufen ihre Vorräte zu kontrollieren, gut zu planen und nicht allzu häufig Lebensmittel zu kaufen,

nur weil sie im Angebot sind. Im Zuge der Befragung konnten die Projektverantwortlichen jedoch auch feststellen, dass Verbraucher das Ausmaß des aus dem jeweiligen Einkaufsverhalten resultierenden Verderbs sowie das eigene Wegwerfverhalten nicht durchgängig realistisch einschätzen.

**Fazit: Ein intelligenter Einkaufsmix aus haltbaren und frischen Lebensmitteln hilft, die Wegwerfquote und damit den Verderb von Lebensmitteln im Haushalt deutlich zu verringern. Gerade hier wird zukünftig die Beratungskompetenz von Ernährungsexperten gefragt sein, die sich zusammen mit den Verbrauchern eine an den tatsächlichen Bedarf angepasste Einkaufsplanung zum Ziel setzen sollten.**

## Lebensmittelverschwendung im Beratungsalltag

Die Initiative Lebensmitteldose wollte es genau wissen und hat in einer Umfrage Fachkräfte auf dem Gebiet der Ernährung zur aktuell viel diskutierten Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten befragt. Im Mittelpunkt standen die Fragen, wie verantwortungsvoll sich Verbraucher beim Einkauf, der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln verhalten und über welche Informationskanäle sich Ernährungsberater dem Thema nähern. Sehr deutlich waren die Ergebnisse bei der Frage, welche Rolle das Thema Lebensmittelverschwendung bereits jetzt in der Beratungspraxis spielt. Über drei viertel der Befragten thematisieren Einkaufsplanung und Lagerung von Lebensmitteln regelmäßig in ihren Beratungen. 18 Prozent gaben an, in allen Beratungen auf das Thema aufmerksam zu machen, wenn der Gesprächsanlass

gegeben ist, und so den Verbraucher für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren. Zukünftig wollen sogar 30 Prozent gezielt versuchen, die Thematik in den Beratungsalltag zu integrieren.

Die Hauptursache für die Verschwendung von Lebensmitteln sehen die befragten Ernährungsfachkräfte in der ständigen Verfügbarkeit vieler Produkte. Der Verbraucher findet das ganze Jahr ein großes Angebot an frischem Obst und Gemüse im Handel vor und ist sich deshalb immer weniger bewusst, welche Lebensmittel regional Saison haben und welche über große Distanzen transportiert werden. Die überwiegende Mehrheit der Befragten (80 Prozent) würde deshalb gerne einen Appell an den Handel richten und dabei



bitten, saisonale und regionale Aspekte beim Einkauf und der Warenpräsentation stärker in den Vordergrund zu stellen.

Ursächlich für die Lebensmittelverschwendung sei nach Meinung der Ernährungsfachkräfte auch, dass Verbraucher verlernt haben, Mengen und Qualität von Lebensmitteln abschätzen zu können. Daneben tragen zu große Verpackungen, Lockangebote und thematisch nicht passende Warenplatzierungen im Handel dazu bei, dass Verbraucher eine zu große Menge an Lebensmitteln einkaufen. Auch das falsch verstandene Mindesthaltbarkeitsdatum verunsichere Verbraucher und führe dazu, dass viele, noch nicht verdorbene Lebensmittel im Müll landen. Gefordert sei so nach Meinung der Befragten eine entsprechende Verbraucheraufklärung durch die Lebensmittelindustrie und den Handel.



## Fakten im Überblick

### Intelligenter Einkaufsmix<sup>1</sup>

Wer seinen Lebensmittelbedarf ausschließlich aus frischen Lebensmitteln decken wollte, müsste aus Gründen des höheren Verderbrisikos sehr viel mehr ein-



kaufen. Wer hingegen ein Drittel des täglichen Ernährungsbedarfes von 1 800 g mit Lebensmitteln aus der Dose deckt (ca. 640 Gramm) kann den Verderb von Lebensmitteln gegenüber reinem Frischeinkauf um 29 Prozent senken. Pro Jahr könnte so jeder Konsument bis zu 21 kg Lebensmittelabfälle vermeiden.

### Gegen Wegwerfmentalität<sup>1</sup>

Die Lebensmitteldose hat das Potenzial, die persönliche Wegwerfquote zu reduzieren, da Lebensmittel in Dosen nachgewiesenermaßen so gut wie nie wegwerfen werden. Im Haushaltscheck zeigte sich, dass lediglich 1,6 Prozent der gelagerten Dosen ihr Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten. Die befragten Verbraucher schätzten die Lebensmitteldose im Vergleich zu frischen Produkten mit der niedrigsten Wegwerf-

quote von 0 bis 10 Prozent ein. Frische Lebensmittel wurden von den Befragten hingegen mit bis zu 30 Prozent deutlich höher eingeschätzt.

### **Konsumfreiheit mit gutem Gewissen**

Die Lebensmitteldose ist eine moderne Verpackung, die dem wachsenden Bedürfnis der Verbraucher nach Convenience entspricht. Mit der Dose können Konsumenten die Freiheit genießen, Lebensmittel dann zu verwenden, wenn sie auch wirklich Lust darauf haben. Sie bietet wirkungsvollen Schutz vor Luft, Licht, Bakterien und anderen äußeren Einflüssen.

---

<sup>1</sup>Einkauf, Verwendung und Verderb von frischen und verpackten Lebensmitteln in Verbraucherhaushalten: Quantitative Untersuchung in bayerischen Privathaushalten, Initiative Die Dosenköche, durchgeführt in Zusammenarbeit mit der Technischen Universität München, Lehrstuhl für BWL – Marketing und Konsumforschung, Freising 2011

## **Über die Initiative Lebensmitteldose**

Im Jahr 2000 schlossen sich namhafte deutsche Hersteller aus der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie zur Initiative Lebensmitteldose zusammen. Ziel ist es, Verbraucher und Ernährungsfachkräfte umfassend über die Vielfalt sowie Qualität von Lebensmitteln aus Dosen zu informieren. Darüber hinaus klärt die Initiative über die Vorteile der Lebensmitteldose im Kontext von Klimaschutz und Nachhaltigkeit sowie der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung durch Verderb auf.

[www.initiative-lebensmitteldose.de](http://www.initiative-lebensmitteldose.de)

## **Impressum**

**Sonderpublikation** der Initiative Lebensmitteldose. Die Literatur liegt beim Verfasser. EU Wissen aktuell (Die Lebensmitteldose: Zum nachhaltigen Schutz der Lebensmittel) ist eine Beilage der Ernährungs Umschau in Zusammenarbeit mit der Initiative Lebensmitteldose.

**Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:** Sandra Strobel · Initiative Lebensmitteldose · Wilhelm-Hale-Straße 50 · 80639 München

**Verlag und Inhaber der Rechte:** © UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GmbH, Ein Unternehmen der ACM Unternehmensgruppe, Otto-Volger-Straße 15, 65843 Sulzbach (Taunus). Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar.

**Anzeigen:** Tanja Kilbert, Umschau Zeitschriftenverlag GmbH Sulzbach

**Entwurf, Gestaltung, Satz:** Rudolf Herfert, Umschau Zeitschriftenverlag GmbH Sulzbach

**Druck:** Druckerei Chmielorz GmbH, Ostring 13, 65205 Wiesbaden-Nordenstadt

**Bildnachweise:** Initiative Lebensmitteldose, München

© UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GmbH, Juni 2012