

MIT LEBENSMITTELN IN DOSEN UND KLUGEM EINKAUFSMIX GEGEN VERDERB UND WEGWERFMENTALITÄT

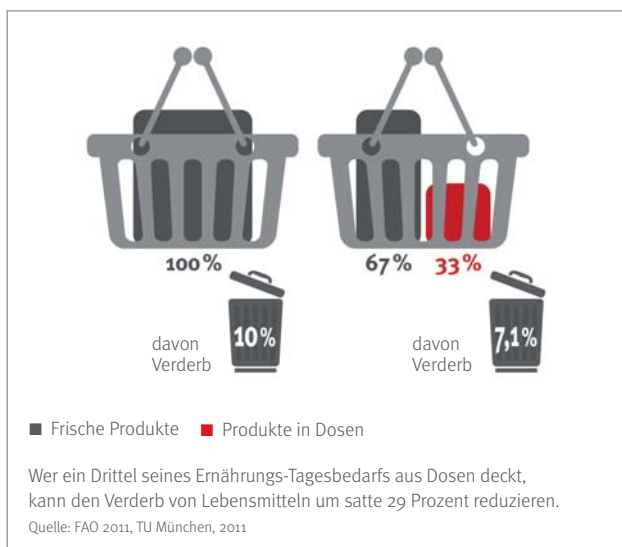


Die Initiative Lebensmitteldose hat in einer wissenschaftlichen Erhebung Einkauf, Verwendung und Verderb von frischen und verpackten Lebensmitteln in Verbraucherhaushalten in Bayern, exemplarisch für Deutschland, genauer unter die Lupe genommen. Das Projektteam des Lehrstuhls für BWL, Marketing und Konsumforschung der TU München hat unter der Leitung von Prof. Dr. Jutta Roosen im Auftrag der Initiative die Hypothese überprüft, 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

Die befragten Verbraucher gaben an, dass in Dosen gelagerte Lebensmittel so gut wie nie weggeworfen werden. Die Überprüfung der Lebensmittelbestände in diesen Haushalten bekräftigte und bestätigte diese Aussage. Bei lediglich 1,6 Prozent aller bei den Probanden gelagerten Dosen war das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten. Zur Validierung der Verbrauchereinschätzung sowie der konkreten Festlegung der Lagerbestände wurde eine weitergehende Frage gestellt. Die Verbraucher stufen Lebensmittel in Dosen in die 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 wurden.

Einkaufsmix reduziert Lebensmittelverderb um 29 Prozent



Somit wurde die Aussage bestätigt, dass Lebensmittel in Dosen deutlich weniger häufig weggeworfen werden als frische Lebensmittel. Um aus diesen Ergebnissen weitere Ableitungen treffen zu können, wurde der tatsächliche Einkauf und damit die Verwendung von Lebensmitteln in Dosen und frischen Lebensmitteln 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‘ antworten. 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.

Kleine Verhaltensänderung, große Wirkung

Der Verbraucher kann also zukünftig schon mit kleinen Änderungen seines Einkaufs- und Konsumverhaltens eine große Wirkung erzielen. Dies zeigen die Ergebnisse der Untersuchung deutlich auf: 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 Bedarfs 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, weil sie im Angebot sind. Im Zuge der Befragung konnten die Projektverantwortlichen jedoch auch feststellen, dass Verbraucher das Ausmaß des verursachten 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 zusammen mit den Verbrauchern eine am tatsächlichen Bedarf angepasste Einkaufsplanung zum Ziel setzen sollten.

save food
use cans

Initiative

Lebensmitteldose

INITIATIVE LEBENSMITTELDOSE – FÖRDERMITGLIED DER INITIATIVE SAVE FOOD



www.save-food.org

Die Initiative Lebensmitteldose war bereits 2011 mit einem Stand auf der kongressbegleitenden Ausstellung SAVE FOOD in Düsseldorf präsent. Dort wurde mit handfesten Daten und Fakten den Besuchern plakativ dargestellt, dass mit dem Einsatz von Dosen als Verpackungsform Lebensmittel zum Zeitpunkt der Ernte produktideal verpackt werden können, und so der Inhalt sicher, licht- und luftgeschützt den Verbrauchern über die Erntesaison hinaus zum Verzehr zur Verfügung steht. Die Initiative ist im Anschluss an den Kongress als aktives Fördermitglied der globalen Initiative SAVE FOOD beigetreten, die von der Messe Düsseldorf in enger Zusammenarbeit mit der Welternährungsorganisation FAO ins Leben gerufen wurde, und setzt damit ein Zeichen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. 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 ermöglicht die Warendistribution in alle Länder der Welt und unterbindet Lebensmittelverluste auf dem Weg vom Produzenten zum Verbraucher. Klare Pluspunkte für die 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.

Kurz und bündig – pro Dose

Intelligenter Einkaufsmix*

Wer seinen Lebensmittelbedarf ausschließlich aus frischen Lebensmitteln decken wollte, müsste aus Gründen des höheren Verderbrisikos sehr viel mehr einkaufen. Wer hingegen ein Drittel des täglichen Ernährungsbedarfes 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.

Gegen Wegwerfmentalität*

Die Lebensmitteldose hat das Potenzial, die persönliche Wegwerfquote zu reduzieren, da sie nachgewiesenermaßen so gut wie nie weggeworfen wird. Im Haushaltscheck zeigte sich, dass lediglich bei 1,6 Prozent der gelagerten Dosen das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten war. Die befragten Verbraucher schätzten die Lebensmitteldose im Vergleich zu frischen Produkten mit der niedrigsten Wegwerfquote 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.

*(Quelle: Initiative Lebensmitteldose, ehemals Die Dosenköche, TU München, 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