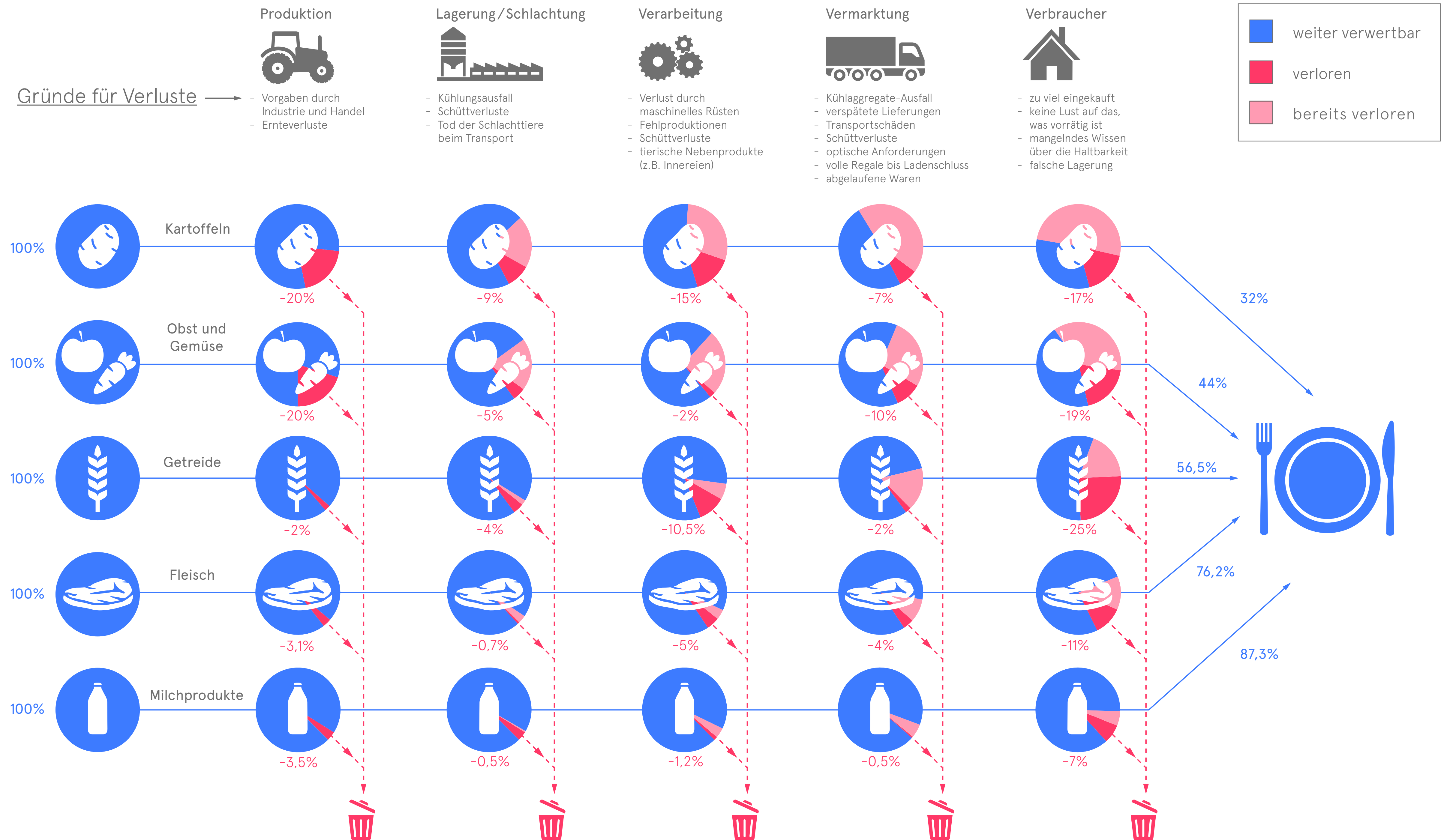


Die landwirtschaftliche Verlustschöpfungskette



Name: Die landwirtschaftliche Verlustschöpfungskette

Credits: RechteinhaberIn: BIO-WISSEN.org / Grafik: Andreas Pawlik (dform), Maximilian Fabigan / Redaktion: Reinhard Gessl, Elisabeth Klingbacher (FIBL Österreich), Alexander Martos (Science Communications Research) / Copyright: »Die landwirtschaftliche Verlustschöpfungskette« von BIO-WISSEN.org ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz.

Version: Version A1 / 25.02.2015

Weltweit werden jährlich etwa 30% der Getreideproduktion, 40-50% der Obst- und Gemüseproduktion sowie 20% der Fleisch- und Milchprodukte weggeworfen bzw. gehen im Laufe des Herstellungs- und Verarbeitungsprozesses verloren. In Europa sind es über die gesamte Wertschöpfungskette – also vom Feld bzw. Stall bis zu den Konsument/innen – laut Schätzungen jährlich mehr als 280 kg Lebensmittel pro Kopf.

So werden z. B. nur 32% der gesamten Kartoffelproduktion konsumiert, über zwei Drittel gehen auf dem Weg vom Feld bis auf den Teller verloren bzw. werden weggeworfen. Die Gründe dafür liegen unter anderem in der mangelnden Abstimmung entlang der einzelnen Produktions-, Verarbeitungs- und Handelsstufen und den Konsumgewohnheiten. Laut einer Untersuchung gehen in der EU 42% aller weggeworfenen Lebensmittel auf das Konto der privaten Haushalte. 39% landen bei der Herstellung im Müll, 14% in der Gastronomie und 5%

im Einzelhandel. Österreichische Haushalte werfen mindestens 157.000 Tonnen an Lebensmitteln weg, obwohl diese bei rechtzeitigem Konsum genießbar gewesen wären. Das entspricht einem monetären Wert von zumindest 300 Euro pro Haushalt und Jahr. Erhöhte optische und qualitative Ansprüche an Lebensmittel, fehlende Einkaufsplanung, falsche Lagerung und übertriebene Vorsicht bei Haltbarkeitsdaten sind wesentliche Faktoren, die zu dieser Verschwendung führen.

Quelle: FAO (2011): Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention; FAO (2013): Food waste footprint. Impacts on natural resources. Summary report; FAO (2014): Food waste footprint. Full-cost accounting. Final report; European Commission (Hrsg.) (2010): Preparatory study on food waste across EU 27. Final report; Schneider, F. et al. (2012): Sekundärstudie Lebensmittelabfälle in Österreich. Institut für Abfallwirtschaft, BOKU.



Ein Projekt von:



Mit Unterstützung von Bund und europäischer Union

