



Juli 2021

FOOD WASTE

Die große Verbraucher*innen-Studie für
Deutschland, Österreich und die Schweiz

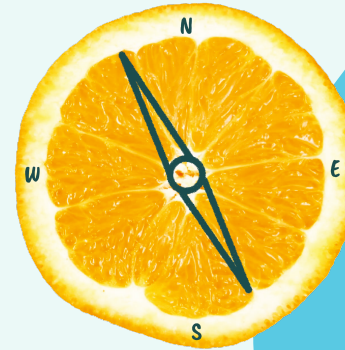
DANONE UND TOO GOOD TO GO GEMEINSAM IM KAMPF GEGEN FOODWASTE

WAS?

Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) werden **weltweit 30% der Lebensmittel über die gesamte Lieferkette hinweg verschwendet**, was zu 8% der gesamten globalen Treibhausgasemissionen beiträgt. Ganze 1,3 Milliarden Tonnen essbare Lebensmittel werden jedes Jahr unnötigerweise weggeworfen, während 135 Millionen Menschen von akutem Hunger bedroht sind.¹

Wie steht es um das Bewusstsein zur Lebensmittelverschwendung in Deutschland, Österreich und der Schweiz? Welchen Handlungsbedarf sehen die Verbraucher*innen und welche Maßnahmen werden bereits ergriffen? Wie kaufen Deutsche, Österreicher und Schweizer ein und wie verhalten sie sich bei abgelaufenen Lebensmitteln?

Diese und weitere Fragen gilt es im Rahmen der **großen Food Waste Länderstudie** zu klären.



WER?

Die Studie wurde im Auftrag von **Danone** und **Too Good To Go** im **Juni 2021** in Deutschland, Österreich und der Schweiz durchgeführt.

Die Ausführung übernahm das **Marktforschungsinstitut INNOFACT**.

WIE?

Die Probanden wurden aus dem INNOFACT Consumer Panel rekrutiert. Eine **zufällige Stichprobe** wurde per E-Mail eingeladen und konnte am Onlinefragebogen teilnehmen. Eine Mehrfachteilnahme wurde ausgeschlossen.

In Deutschland und der Schweiz nahmen jeweils n = 1.000 Befragte, in Österreich n = 1.014 Befragte per Online-Befragung an der Studie teil. Die Stichprobe wurde **repräsentativ** bezüglich Alter, Geschlecht, Region, Bildung und beruflicher Situation erhoben und umfasst nur Personen, die mindestens mitverantwortlich sind für den Einkauf von Lebensmitteln.

¹ Quelle: UN World Food Program, April 2020

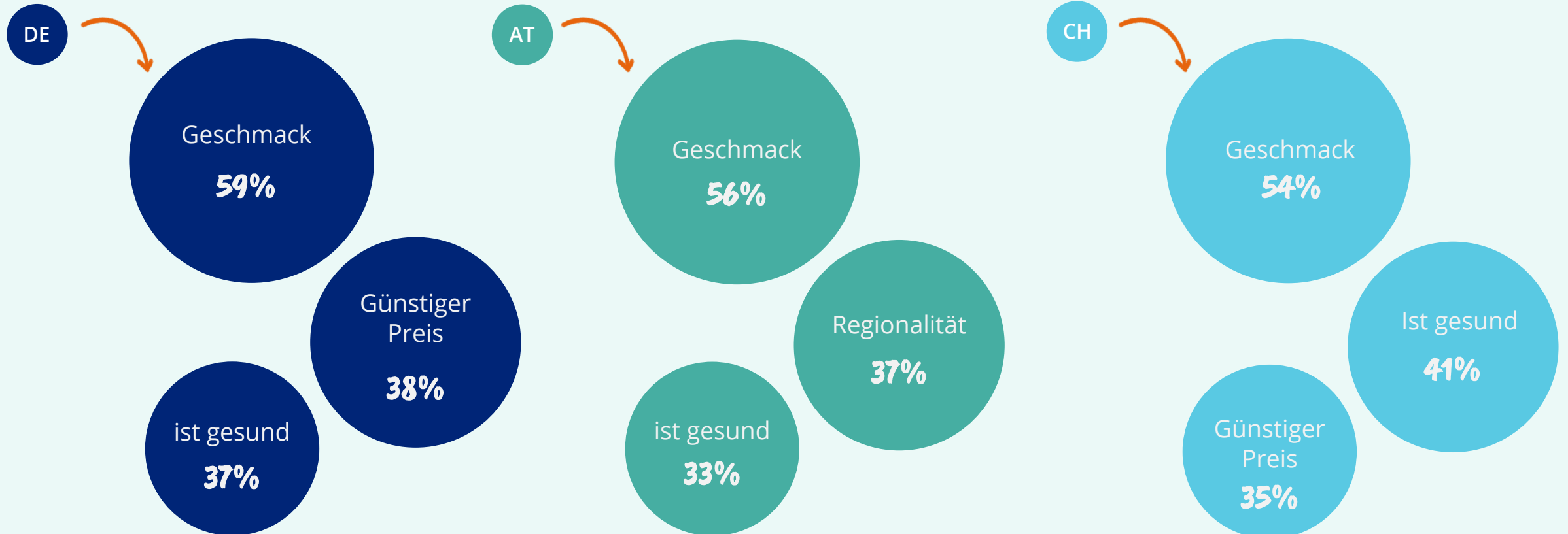


ERGEBNISSE DER BEFRAGUNG

TOP 3 EINKAUFSFAKTOREN BEI LEBENSMITTELN



Wir wollen gerne wissen, welche Faktoren für Sie beim Einkauf von Lebensmitteln eine Rolle spielen. Bitte ordnen Sie dafür die aufgeführten Kriterien nach persönlicher Wichtigkeit von oben (am wichtigsten) nach unten (am wenigsten wichtig).

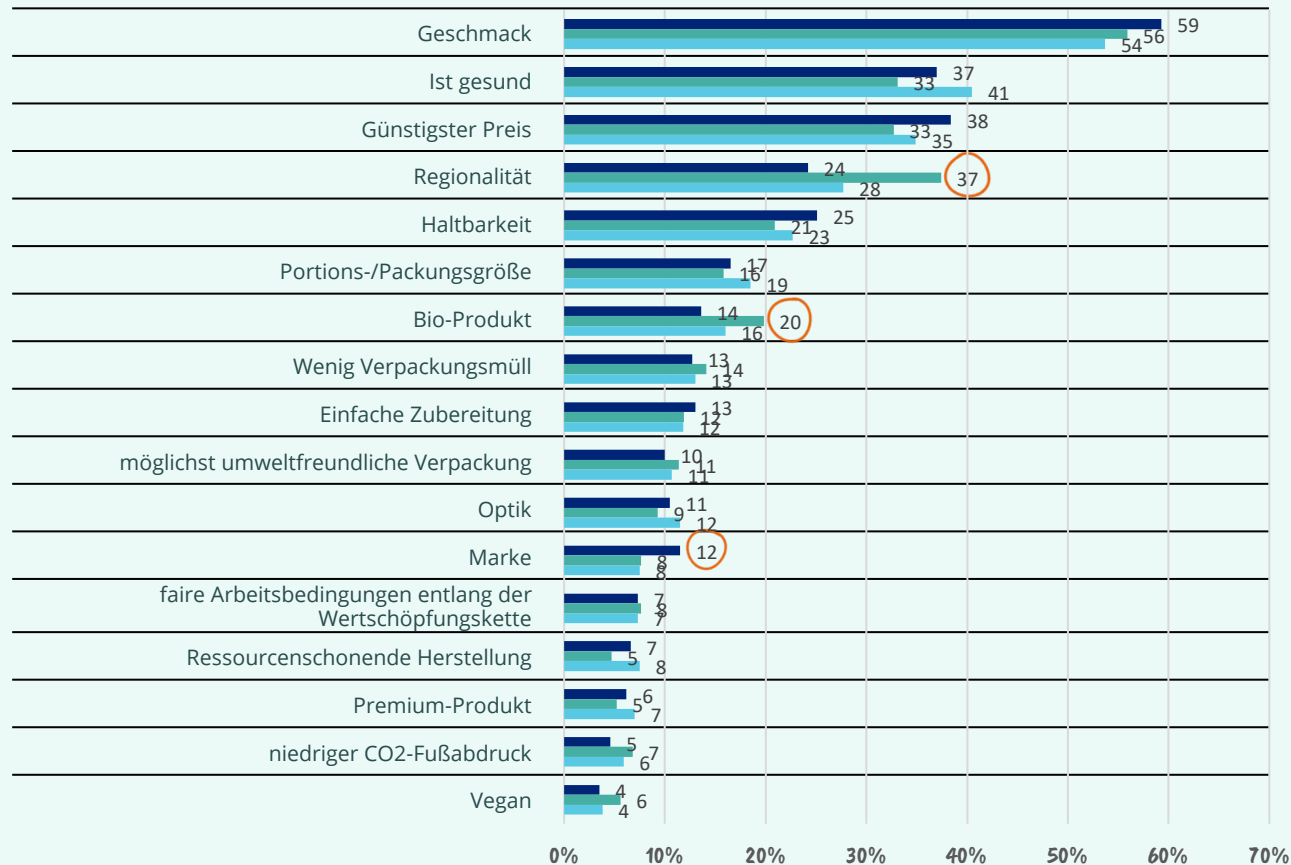


EINKAUFSFAKTOREN BEI LEBENSMITTELN



Wir wollen gerne wissen, welche für Sie beim Einkauf von Lebensmitteln eine Rolle spielen. Bitte ordnen Sie dafür die aufgeführten Kriterien nach persönlicher Wichtigkeit von oben (am wichtigsten) nach unten (am wenigsten wichtig).

Auswahl unter die Top-3-Faktoren



DE

AT

CH

Der **Geschmack** der Lebensmittel ist beim Einkauf der wichtigste Einkaufsfaktor in allen drei Ländern.

Dahinter folgen mit Abstand der **Gesundheitsaspekt** und ein günstiger Preis.

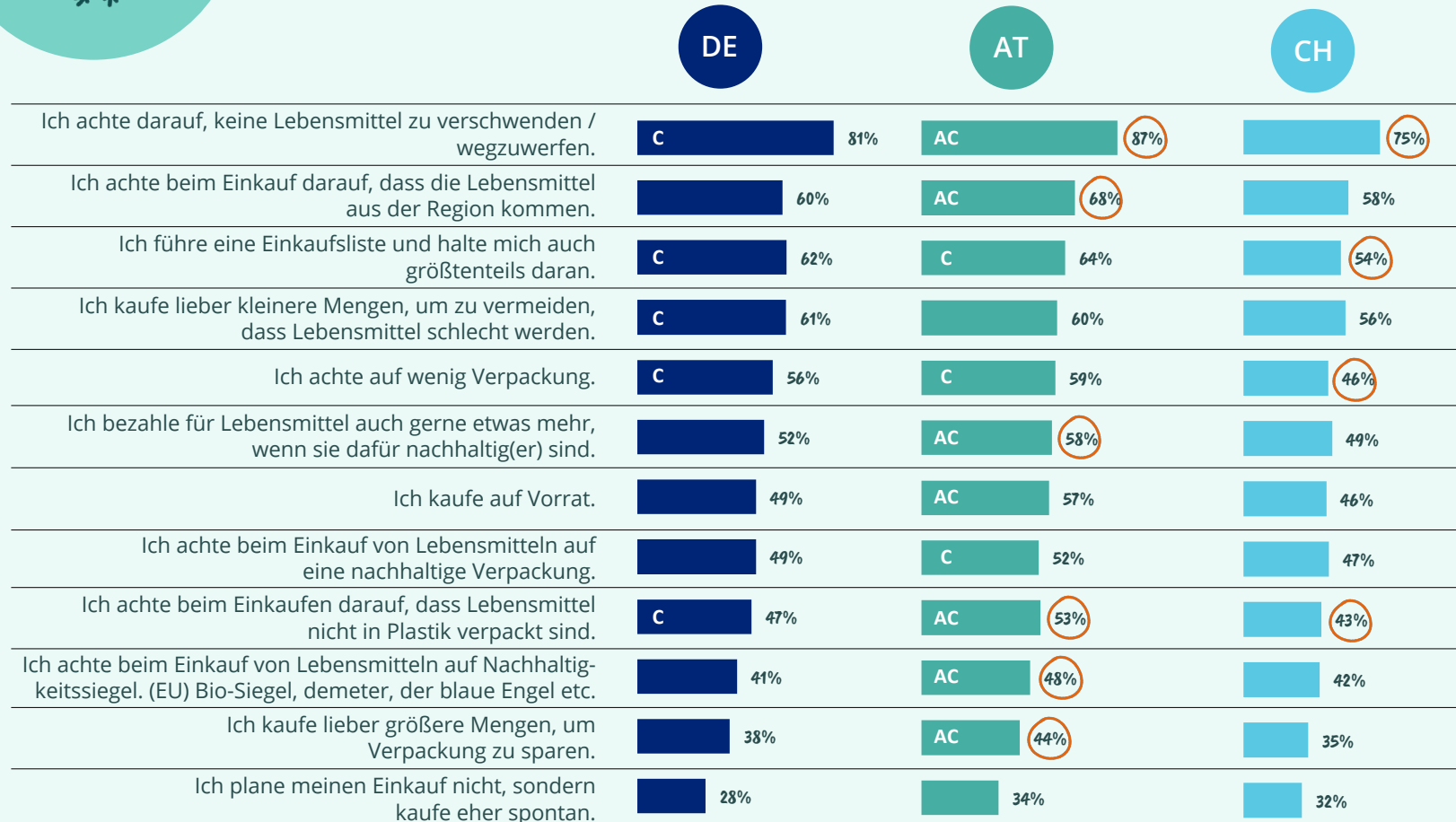
In Österreich spielen die **Regionalität** sowie **Bio-Qualität** eine deutlich größere Rolle als in Deutschland und in der Schweiz.

Deutsche achten hingegen deutlich stärker auf die **Marken** der Lebensmittel beim Einkauf.

ENTSCHEIDUNGSKRITERIEN BEIM LEBENSMITTELEINKAUF



Bitte geben Sie an, inwiefern Sie den folgenden Aussagen zustimmen oder nicht zustimmen.



Knapp 9 von 10 Befragten in Österreich achten darauf, **keine Lebensmittel zu verschwenden** und dass die Lebensmittel **aus der Region** stammen – deutlich mehr als in Deutschland und in der Schweiz.

Und auch sonst zeigen sich Österreicher meist **etwas verantwortungsbewusster** bei Nachhaltigkeitsaspekten.

Schweizer achten deutlich seltener darauf, dass wenig Verpackung und kein Plastik genutzt wird.

86%

**der Befragten in
D-A-CH sehen Food
Waste als großes
oder sehr großes
Problem an – Frauen
tendenziell noch
mehr als Männer.**

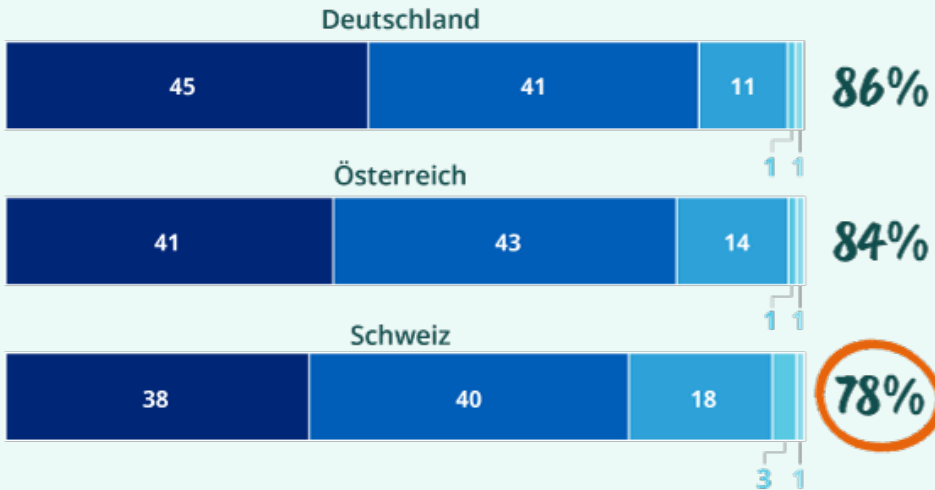


PROBLEM DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG IM EIGENEN LAND

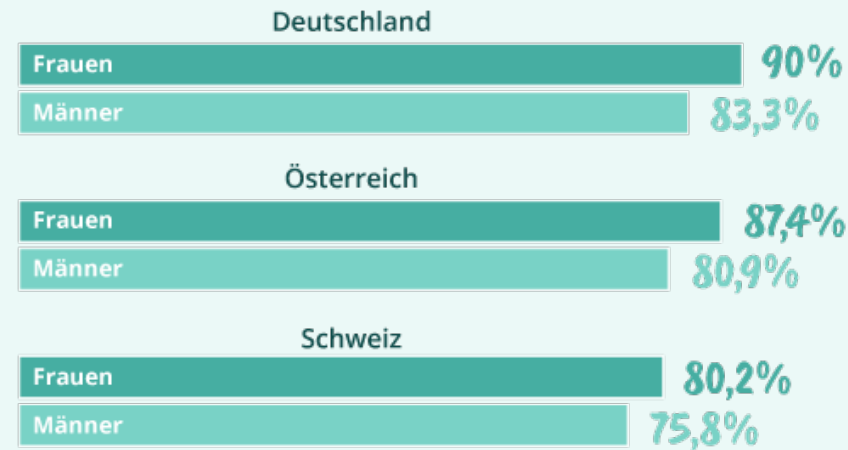


Wie groß würden Sie das Problem von Lebensmittelverschwendung hier im Land einschätzen?

● 1 = Sehr groß ● 2 ● 3 = weder groß noch klein ● 4 ● 5 = Überhaupt kein Problem



Top-2:
Sehr groß + groß



In Deutschland und Österreich schätzen jeweils etwa 85% der Befragten das Problem von Lebensmittelverschwendung im eigenen Land als (sehr) groß ein.

In der Schweiz wird das Problem deutlich weniger schwerwiegend eingeschätzt (78% Top-2).

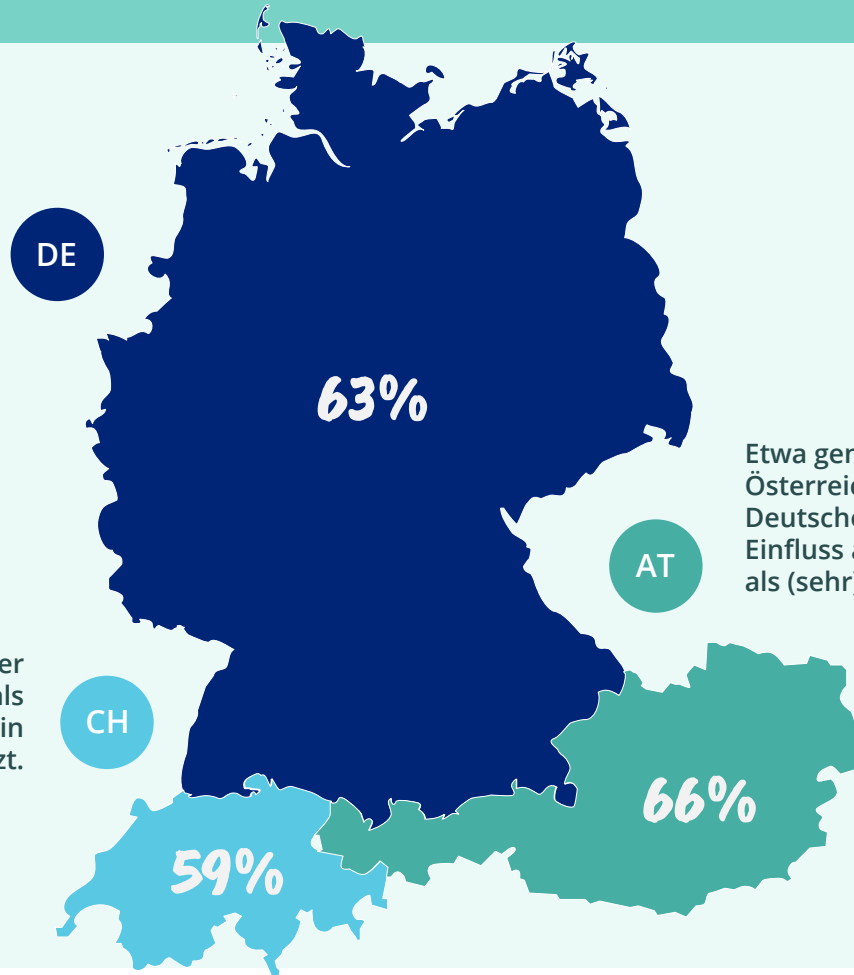
Frauen schätzen Foodwaste als größeres Problem ein als Männer (besonders in Deutschland und Österreich).

EINFLUSS VON LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG AUF DIE UMWELT



Wie groß schätzen Sie den Einfluss von Lebensmittelverschwendung auf verschiedene Umweltaspekte (z.B. dem Klima) ein?

Knapp zwei Drittel der Deutschen schätzen den Einfluss auf die Umwelt als (sehr) groß ein.



In der Schweiz wird der Einfluss auf die Umwelt als deutlich geringer als in Österreich eingeschätzt.

Etwa genauso viele Österreicher wie Deutsche schätzen den Einfluss auf die Umwelt als (sehr) groß ein.

Etwa zwei Drittel der Befragten in Österreich und Deutschland schätzen den Einfluss von Lebensmittelverschwendung auf verschiedene Umweltaspekte als (sehr) groß ein.

In der Schweiz sind es knapp 60% (und damit signifikant weniger als in Österreich).

“Lebensmittelverschwendung hat einen (sehr) großen Einfluss auf verschiedene Umweltaspekte”

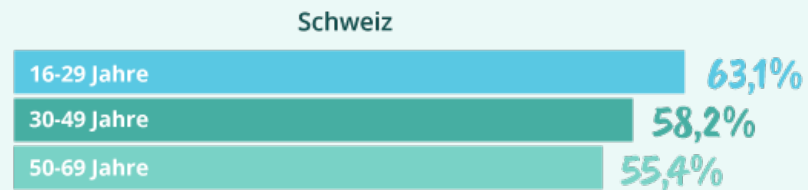
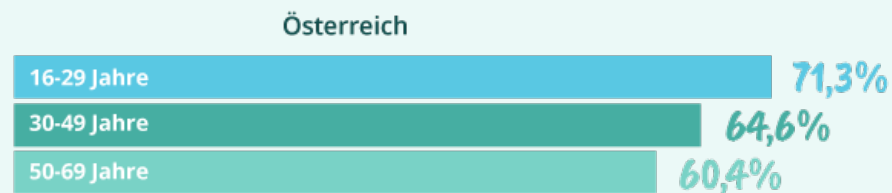
EINFLUSS VON LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG AUF DIE UMWELT



Wie groß schätzen Sie den Einfluss von Lebensmittelverschwendung auf verschiedene Umweltaspekte (z.B. dem Klima) ein?



Top-2:
Sehr groß + groß



Etwa zwei Drittel der Befragten in Österreich und Deutschland schätzen den Einfluss von Lebensmittelverschwendung auf verschiedene Umweltaspekte als (sehr) groß ein.

In der Schweiz sind es knapp 60% (und damit signifikant weniger als in Österreich).

45%

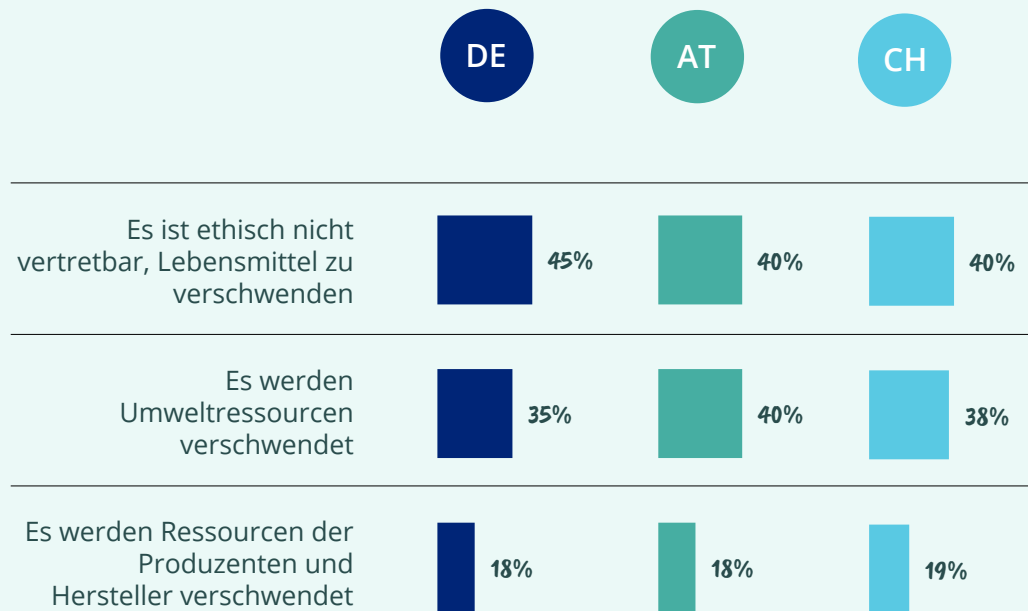
der Befragten geben an, dass es ethisch nicht vertretbar ist, Lebensmittel zu verschwenden.



PROBLEM DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG



Was ist Ihrer Meinung nach das Problem an Lebensmittelverschwendung?



45% der Befragten geben an, dass es **ethisch nicht vertretbar** ist, Lebensmittel zu verschwenden, weitere 35% bemängeln die Verschwendung von Umweltressourcen.

Knapp jeder Fünfte sieht das Problem an Lebensmittelverschwendung vor allem in einer **Verschwendung der Ressourcen der Produzenten und Hersteller**.

83%

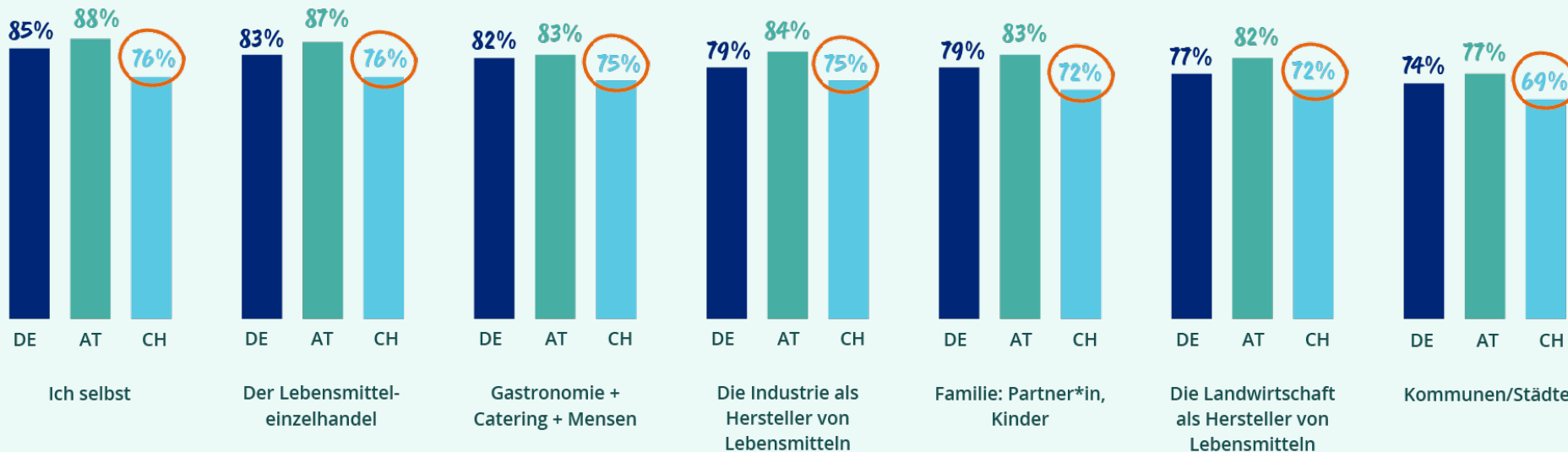
**der Befragten
finden es wichtig,
persönlich Maß-
nahmen gegen Food
Waste zu ergreifen.**



FOOD WASTE-VERMEIDUNG VON PERSONEN UND INSTITUTIONEN



Wie wichtig ist es Ihnen, dass die folgenden Institutionen und Personen versuchen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden bzw. Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung ergreifen?



In allen Ländern sind sich die Befragten einig, dass die Verantwortung eine geteilte ist.

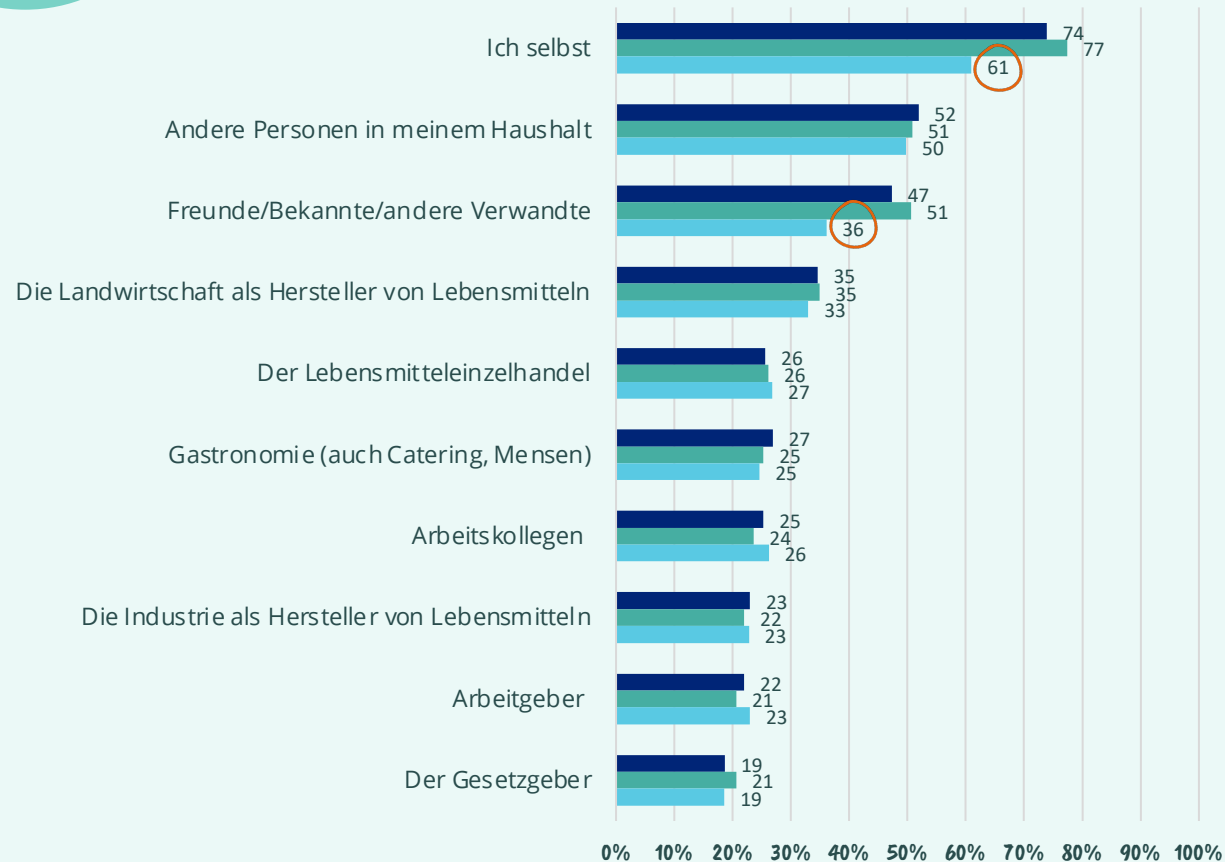
So ist es den Teilnehmenden zum einen wichtig, dass sie selbst versuchen Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Zum anderen sehen sie eine Verantwortung auch im Lebensmitteleinzelhandel oder in der Gastronomie.

In der Schweiz wird nahezu allen Personen und Institutionen eine deutlich niedrigere Verantwortung zugeschrieben, während Österreicher sie bei fast allen tendenziell oder signifikant höher einstufen.

AKTIVE LEISTUNGEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG



Und was meinen Sie, inwiefern unternehmen die folgenden Institutionen und Personen etwas aktiv gegen Lebensmittelverschwendung bzw. versuchen diese Institutionen und Personen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden?



DE

AT

CH

Bei der aktiven Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sehen in allen drei Ländern die Befragten **sich selbst am engagiertesten** (in der Schweiz jedoch deutlich geringer als in Deutschland und Österreich).

Dahinter folgen **andere Personen im Haushalt** oder Personen aus dem **Familien- und Freundeskreis**.

Etwa ein Drittel denkt, dass die **Landwirtschaft** aktiv etwas unternimmt und mehr als ein Viertel schreibt dem **Lebensmitteleinzelhandel** eine aktive Rolle gegen Lebensmittelverschwendung zu.

49%

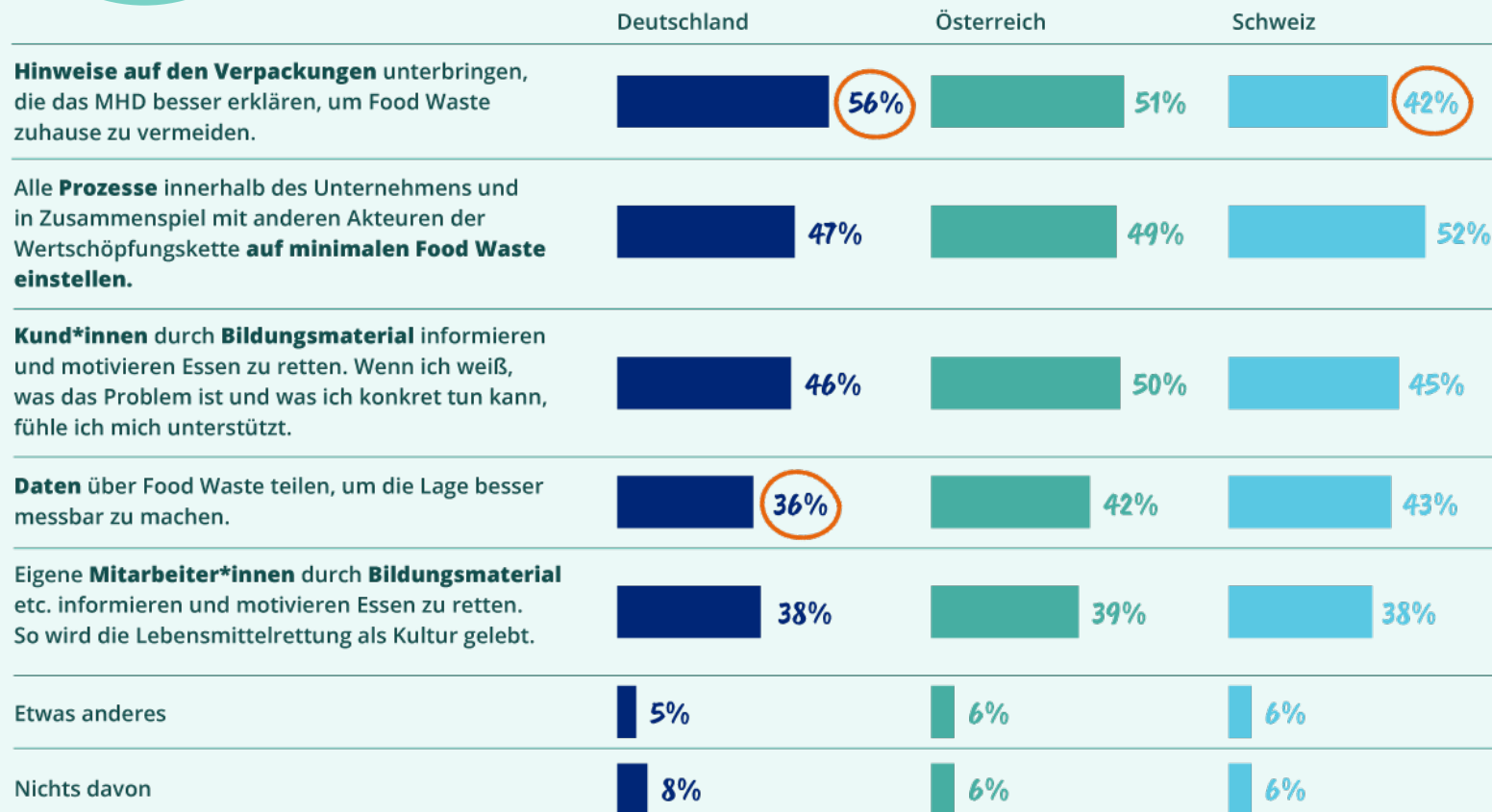
der Befragten in
der D-A-CH Region
wünschen sich
Hinweise auf
Verpackungen,
die das MHD
besser erklären.



MASSNAHMEN VON LEBENSMITTEL-PRODUZENTE



Was würden Sie sich wünschen, was Unternehmen, die Essen herstellen, verarbeiten oder vertreiben, tun, um andere dazu zu motivieren, Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen?



Insbesondere in Deutschland wünschen sich die Befragten **bessere Erklärungen zum MHD** auf den Verpackungen von Lebensmitteln, aber auch in Österreich sind es mehr als die Hälfte der Befragten, die eine bessere Erklärung des MHD befürworten würden.

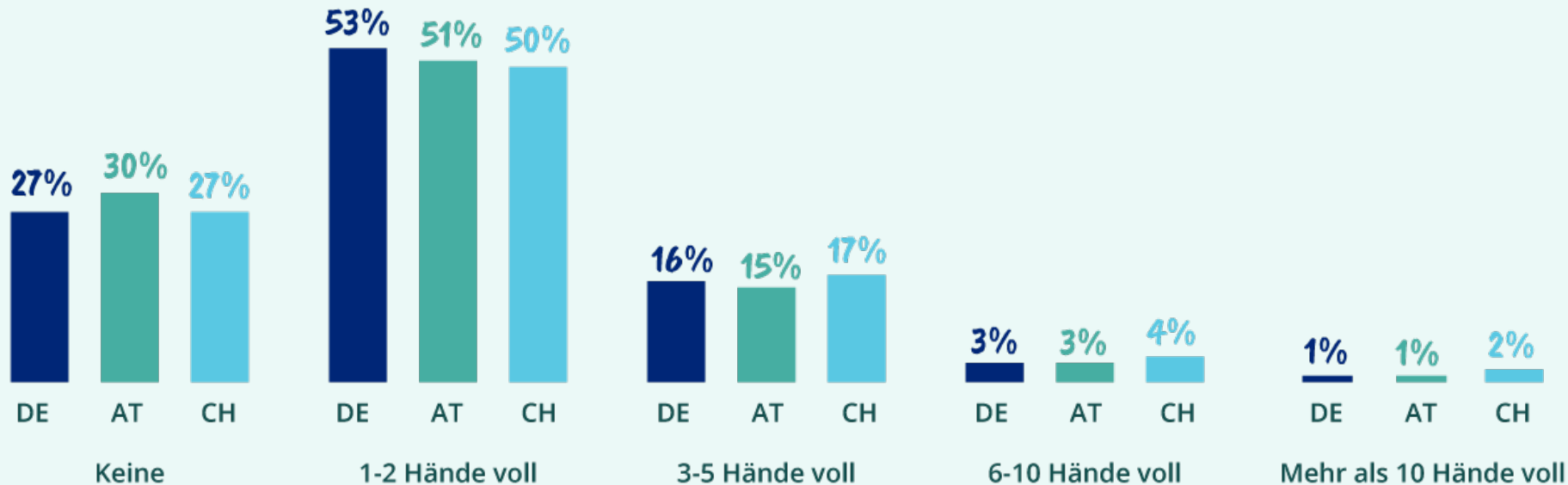
Etwa jeder Zweite in allen drei Ländern wünscht sich, dass alle **Prozesse innerhalb eines Unternehmens** und mit allen Akteuren auf ein **Minimum an Food Waste** eingestellt wird sowie eine **Aufklärung und konkrete Information** der Kunden durch entsprechendes Infomaterial.



DURCHSCHNITTLICHE LEBENSMITTELENTSORGUNG PRO WOCHE



Bitte schätzen Sie: Wie viele Lebensmittel schmeißen Sie durchschnittlich in einer Woche weg, abgesehen von den Schalentteilen bei Früchten etc., die nicht essbar sind?



Die Mehrheit der Befragten schmeißt pro Woche 1-2 Hände voll Lebensmittel weg, 15% sogar 3-5 Hände.

Ein Viertel der Befragten schmeißt jedoch keine Lebensmittel weg.

ANTEIL DER WEGGEWORFENEN LEBENSMITTEL PRO JAHR



Wussten Sie, dass weltweit betrachtet ein Drittel der Lebensmittel weggeworfen wird und in Deutschland/ Österreich/ der Schweiz jährlich 6,7 Mio. bzw. 521.000 bzw. 1,9 Mio. Tonnen? Bitte geben Sie an, wie groß der Anteil des vermeidbaren Lebensmittel Mülls Ihrer Einschätzung nach in Deutschland/Österreich/der Schweiz ist.

Weggeworfene Lebensmittel pro Jahr:

6,7 Mio. Tonnen
(56%)

521k Tonnen
(52%)

1,9 Mio. Tonnen
(67%)

Schätzung der vermeidbaren Lebensmittel, die pro Jahr weggeworfen werden:

47%

51%

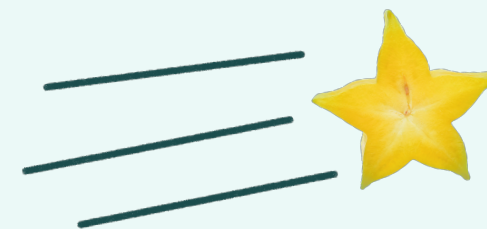
48%

In allen drei Ländern schätzen die Befragten, dass eine Entsorgung von etwa der Hälfte der weggeworfenen Lebensmittel vermeidbar gewesen wäre. Damit liegt die Schätzung unter dem tatsächlichen Wert der weggeworfenen Lebensmittel.

DE

AT

CH



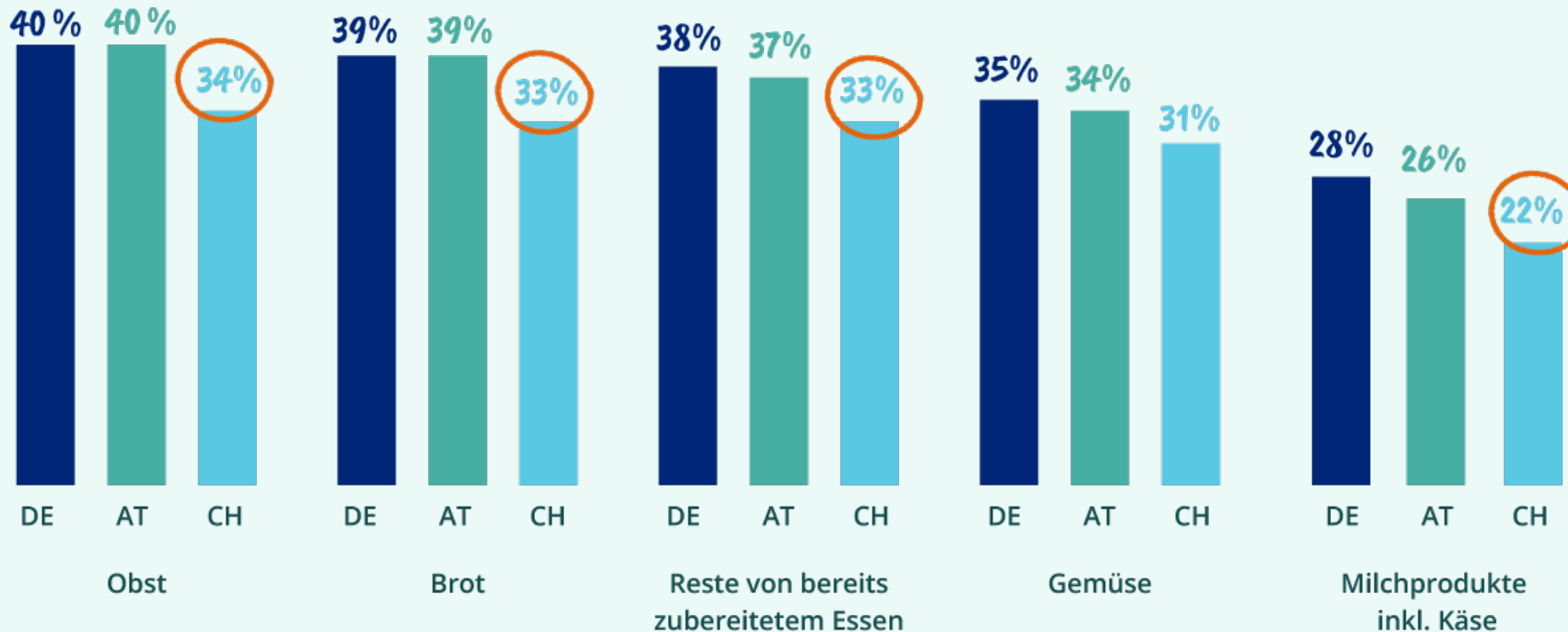
Hauptsächlich
werfen die
Befragten **BROT,**
OBST und
RESTE von
zubereitetem
Essen weg.



WEGGEWORFENE LEBENSMITTEL NACH KATEGORIE



Bitte geben Sie an, wie häufig die verschiedenen Produktgruppen in Ihrem Haushalt weggeworfen bzw. entsorgt werden.
(Mindestens gelegentlich auf einer 5er-Skala von Häufig bis Kaufe ich nicht)



Am häufigsten werden **Obst, Brot** sowie **Reste von bereits zubereitetem Essen** im eigenen Haushalt weggeworfen, in der Schweiz jedoch deutlich seltener als in Deutschland und Österreich.

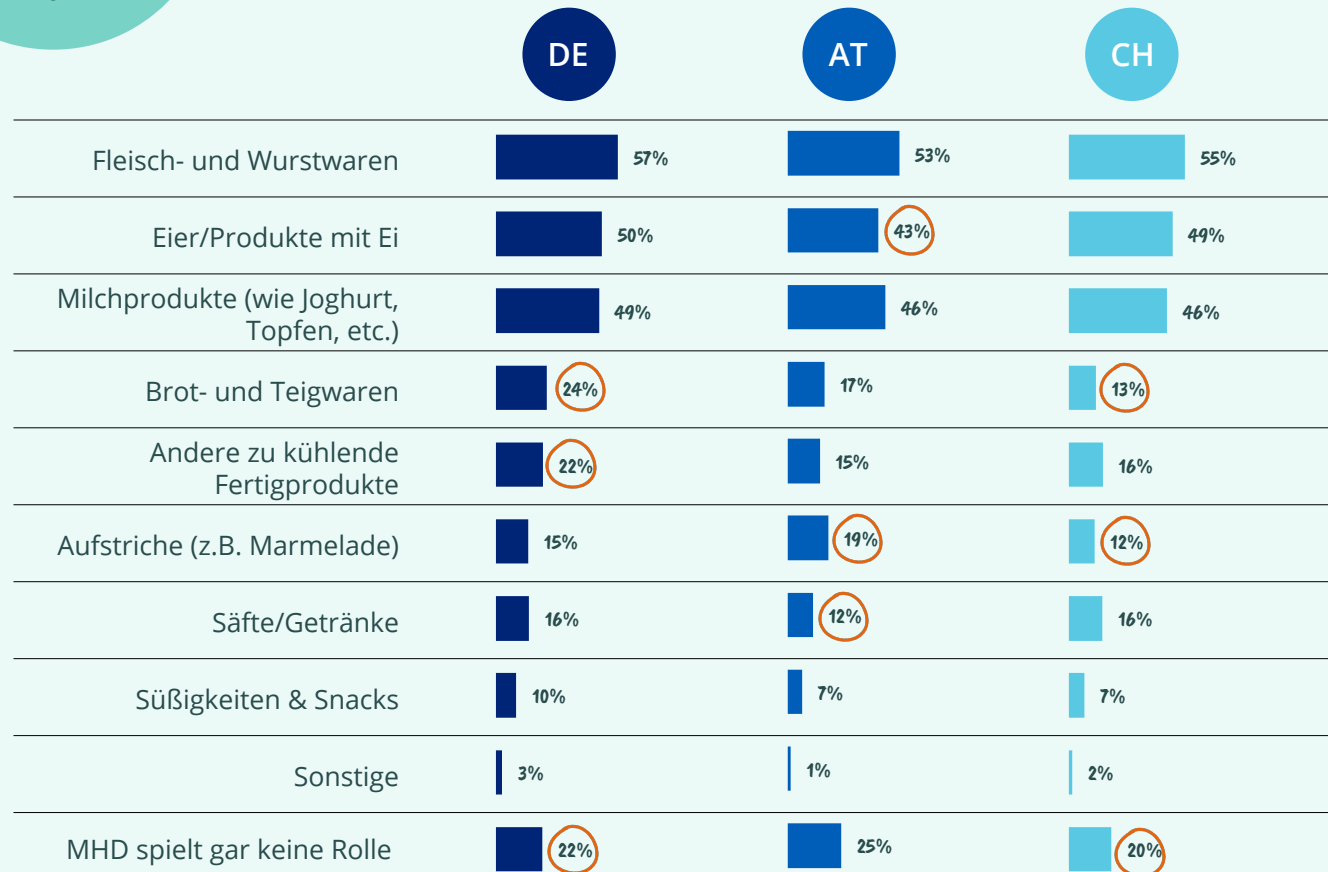
Auch bei der **Entsorgung von Milchprodukten (inkl. Käse)** - und Wurstwaren zeigen sich Schweizer deutlich weniger verschwenderisch.

Am seltensten werden Konserven, Gemüse und Alkohol weggeworfen.

HAUPTROLLE DES MHD BEI DER WEGWERFENTSCHEIDUNG



Bei welchen dieser Produktgruppen spielt das Mindesthaltbarkeitsdatum eine Hauptrolle, wenn Sie entscheiden etwas wegzuerwerfen oder nicht?



Über alle Länder hinweg geben etwa 55% der Befragten an, dass bei **Fleisch- und Wurstwaren** das MHD die Hauptrolle bei der Entscheidung spielt, ob sie weggeworfen werden.

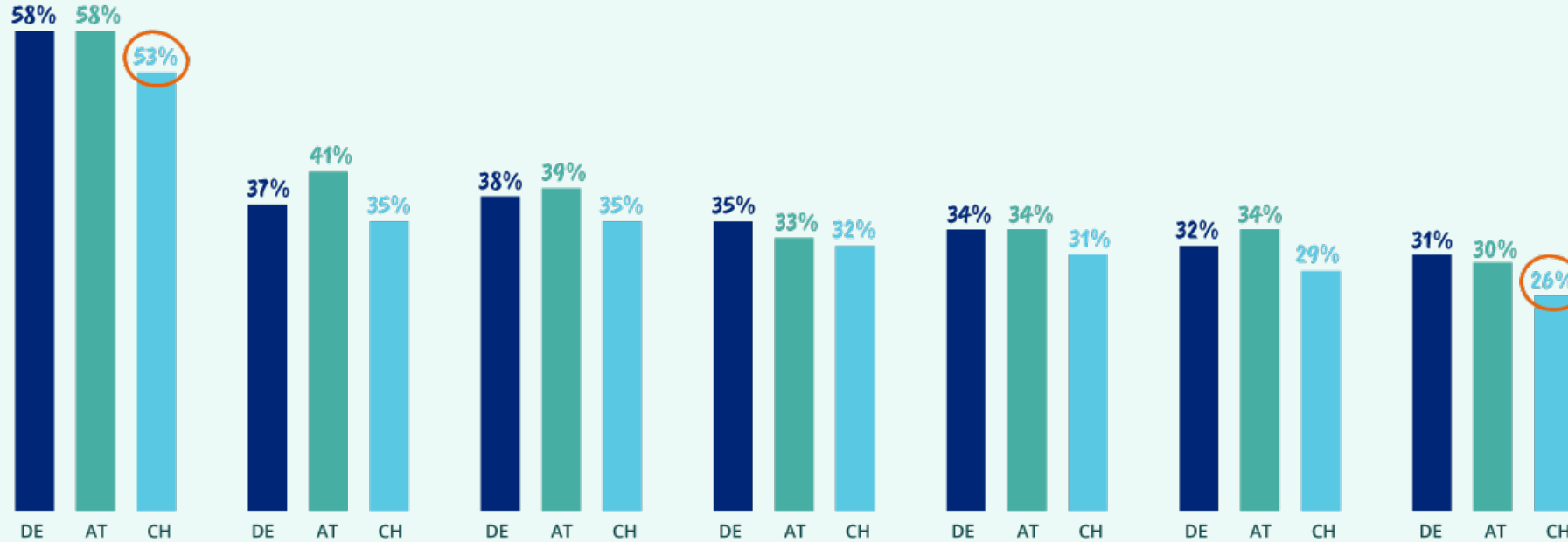
Für die Hälfte der Deutschen und Schweizer ist das MHD außerdem das **Hauptkriterium bei Eiern**, in Österreich sind es nur 43%. Knapp jeder Zweite orientiert sich bei der Entscheidung, ob **Milchprodukte** weggeworfen werden, hauptsächlich am MHD.

GRÜNDE FÜR DAS WEGWERFEN VON LEBENSMITTELN



Wie häufig treffen die folgenden Gründe auf Sie zu, wenn Sie Lebensmittel wegwerfen?

(Mindestens gelegentlich auf einer 4er-Skala von Häufig bis Nie)



Die Produkte sind zu schnell schlecht geworden (z.B. Obst/ Gemüse, Fleisch)

Ich bin unsicher, ob das Produkt noch frisch/genießbar ist

Sieht nicht mehr appetitlich aus

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist abgelaufen

Produkte vergessen bzw. Übersicht verloren

Die Produkte waren schon schlecht/verdorben bzw. beschädigt, als ich Sie gekauft habe

Zu viel gekocht (und will es nicht aufheben)

Die häufigsten Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln sind **verdorbene Produkte** (deutlich seltener in der Schweiz), **Unsicherheit über die Frische/ Genießbarkeit** des Produktes oder dass das Produkt **nicht mehr appetitlich** aussieht.

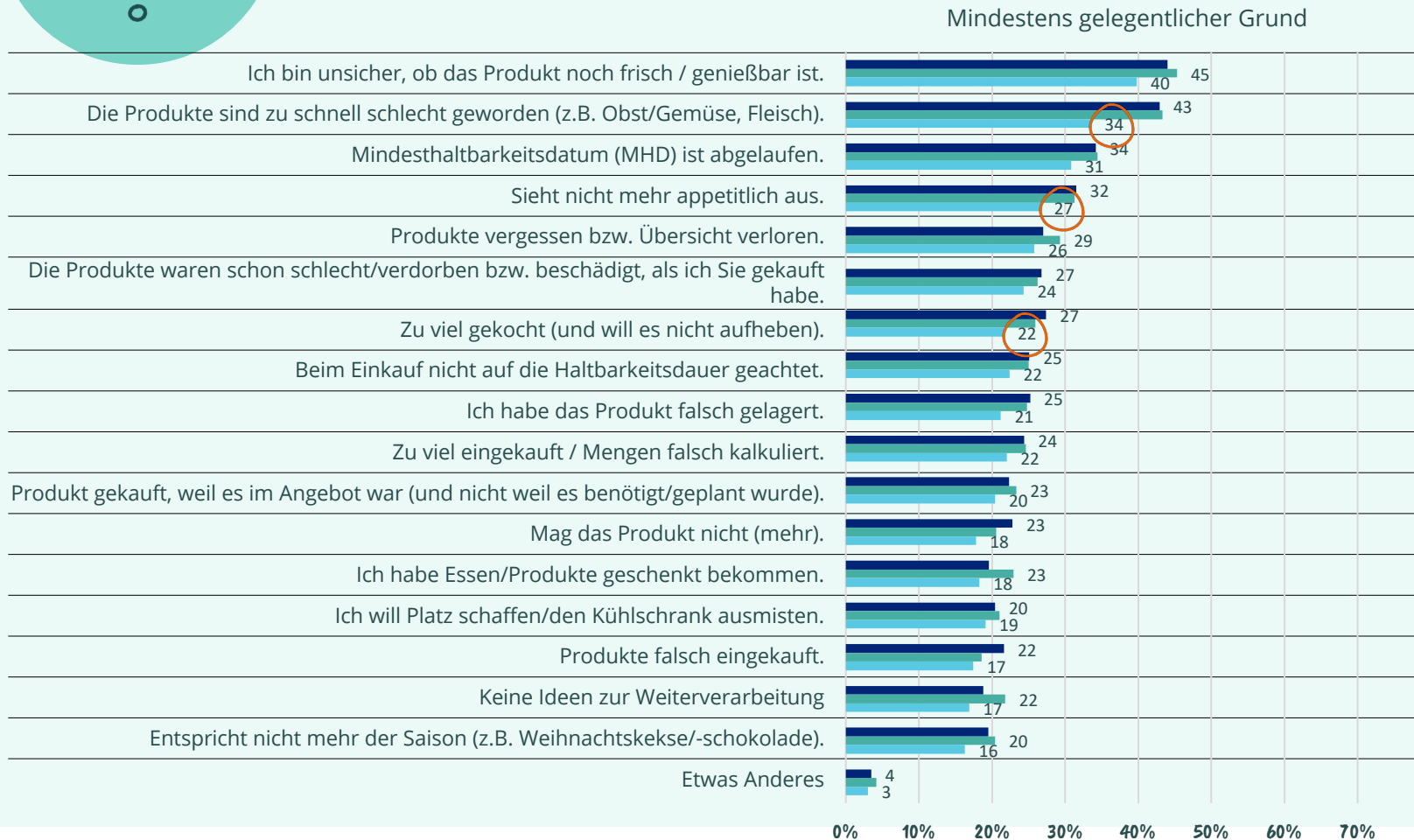
In der Schweiz werden alle Gründe tendenziell oder signifikant seltener genannt.

Signifikanter Unterschied gegenüber allen anderen Ländern

WEGWERFEN VON MILCHPRODUKTEN / PFLANZLICHEN ALTERNATIVEN



Wie häufig treffen die folgenden Gründe auf Sie zu, wenn sie Milchprodukte und pflanzliche Alternativen wegwerfen?
(Mindestens gelegentlich auf einer 4er-Skala von Häufig bis Nie)



Die häufigsten Gründe für das Wegwerfen von Milchprodukten bzw. pflanzlichen Alternativen ist die **Unsicherheit über die Frische bzw. Genießbarkeit**, dass Produkte **zu schnell schlecht geworden bzw. verdorben** sind oder dass das **MHD abgelaufen** ist.

Auch hier werden die Gründe in der Schweiz (teilweise signifikant) seltener genannt.

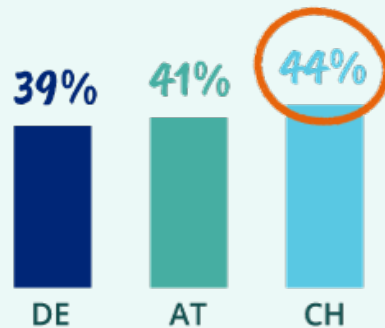
TOP 3 MASSNAHMEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG



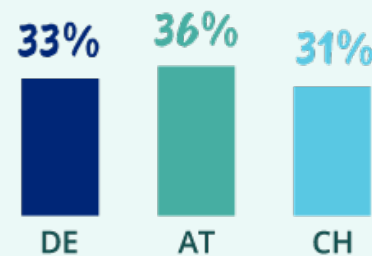
Welche der folgenden möglichen Maßnahmen würden Ihnen persönlich helfen, weniger Lebensmittel wegzuerwerfen?
Mehrfachnennung möglich.



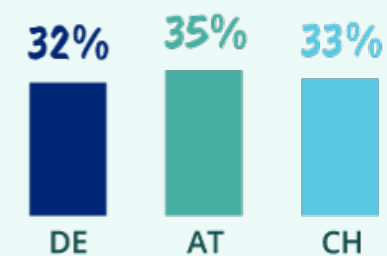
Mehr konkrete Informationen zum Thema Lebensmittelverschwendung



Spezielle Pakete beim Einkauf, die Lebensmittel mit kurzem Haltbarkeitsdatum zu reduzierten Preisen anbieten



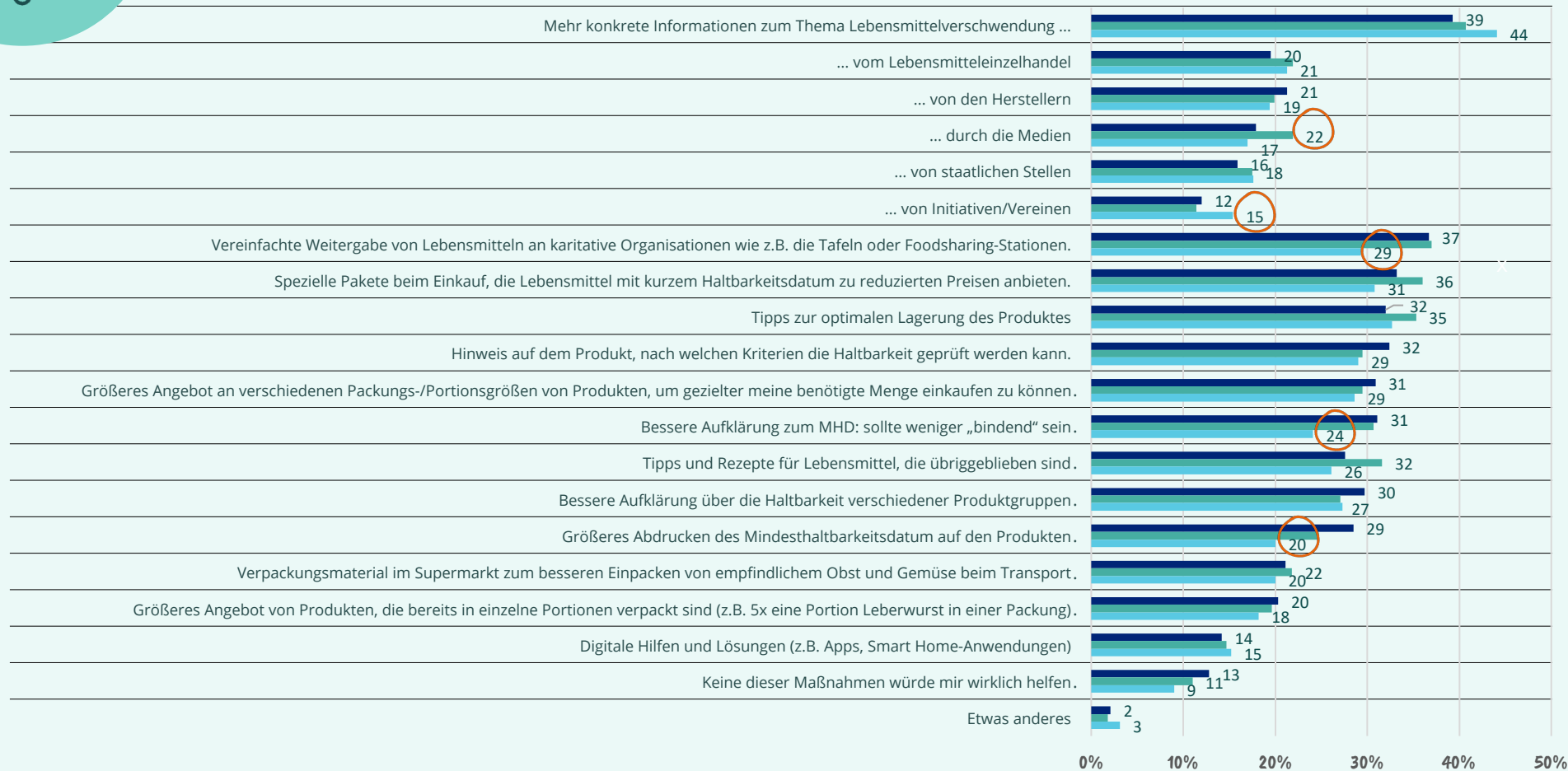
Tipps zur optimalen Lagerung des Produktes



MASSNAHMEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG



Welche der folgenden möglichen Maßnahmen würden Ihnen persönlich helfen, weniger Lebensmittel wegzuerwerfen?
 Mehrfachnennung möglich.

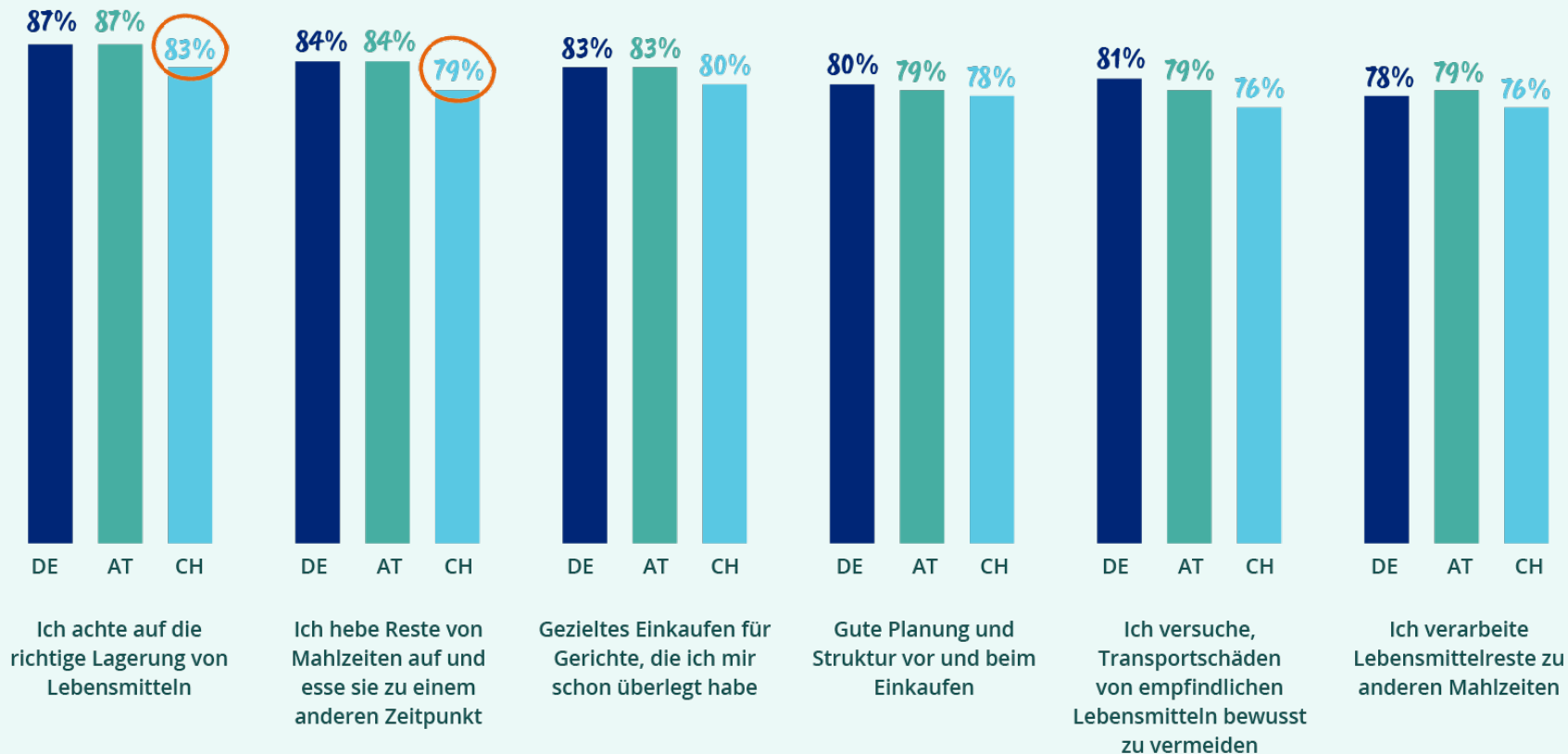


Signifikanter Unterschied gegenüber allen anderen Ländern

PERSÖNLICHE MASSNAHMEN GEGEN FOOD WASTE



Inwiefern ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen bei sich im Haushalt, um weniger Lebensmittel wegzuerwerfen?



Die richtige Lagerung von Lebensmitteln, das Essen von Resten und ein gezielter Einkauf von geplanten Gerichten sind die häufigsten Maßnahmen, um im privaten Bereich Food Waste zu verringern.

Am seltensten mit jeweils 25-30% werden **smarte Lösungen** oder eine Weitergabe an Food Sharing-Stationen genutzt.

BEWERTUNG DER AUSSAGEN ZUM MHD & VERBRAUCHSDATUM



Bitte geben Sie an, ob Ihrer Meinung nach die folgenden Aussagen in Bezug auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und dem Verbrauchsdatum stimmen oder nicht stimmen.

(Summen > 100% auf Grund von Rundungsabweichungen möglich)

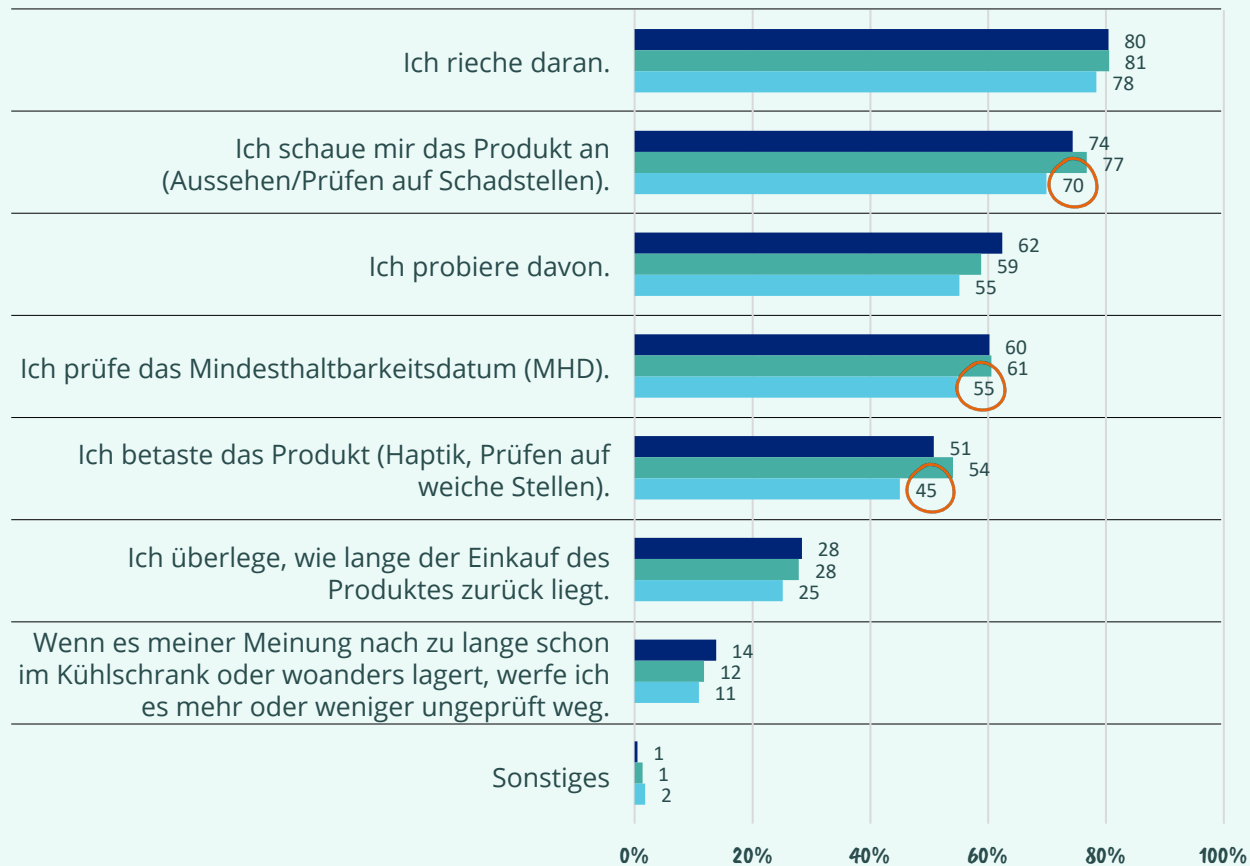
	DE	AT	CH
Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt per Definition den Zeitpunkt an, bis zu dem der Hersteller garantiert, dass das <i>ungeöffnete</i> Lebensmittel bei durchgehend richtiger Lagerung seine spezifischen Eigenschaften, wie Geruch, Geschmack und Nährwert behält.	✓ 89% ✗ 11%	✓ 89% ✗ 11%	✓ 86% ✗ 14%
Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt per Definition den Zeitpunkt an, bis zu dem der Hersteller garantiert, dass das <i>geöffnete</i> Lebensmittel bei durchgehend richtiger Lagerung seine spezifischen Eigenschaften, wie Geruch, Geschmack und Nährwert behält.	✓ 44% ✗ 57%	✓ 41% ✗ 59%	✓ 47% ✗ 53%
Das Verbrauchsdatum nennt unverbindlich einen Zeitpunkt, bis zu dem empfohlen wird, das Lebensmittel verzehrt zu haben.	✓ 64% ✗ 36%	✓ 66% ✗ 34%	✓ 65% ✗ 35%
Das Verbrauchsdatum nennt den letzten Tag, an dem das Lebensmittel noch verkauft und verzehrt werden darf.	✓ 39% ✗ 62%	✓ 36% ✗ 64%	✓ 41% ✗ 59%
Das MHD ist für besonders schnell verderbliche und empfindliche Lebensmittel vorgeschrieben – zum Beispiel bei Hackfleisch oder frischem Fisch.	✓ 52% ✗ 48%	✓ 49% ✗ 51%	✓ 59% ✗ 41%
Ein Verbrauchsdatum ist für besonders schnell verderbliche und empfindliche Lebensmittel vorgeschrieben – zum Beispiel bei Hackfleisch oder frischem Fisch.	✓ 69% ✗ 31%	✓ 68% ✗ 32%	✓ 74% ✗ 27%

Während die Definition des MHDs noch überwiegend bekannt ist, gibt es bei den Einschätzungen zu den anderen Aussagen deutlich **größere Schwierigkeiten** und verstärkten Informationsbedarf bei den Verbrauchern in den drei Ländern.

KRITERIEN ZUR HALTBARKEITSPRÜFUNG VON LEBENSMITTELN



Nach welchen Kriterien entscheiden Sie, ob Lebensmittel noch genießbar sind?



DE

AT

CH

Etwa 80% aller Befragten überprüfen die Genießbarkeit von Lebensmitteln durch den **Geruch**.

Etwa drei Viertel der Befragten in Deutschland und Österreich und 70% in der Schweiz überprüfen vor allem die **Optik der Produkte**.

Etwa 60% (55% in CH) **probieren** das Lebensmittel oder prüfen das MHD.

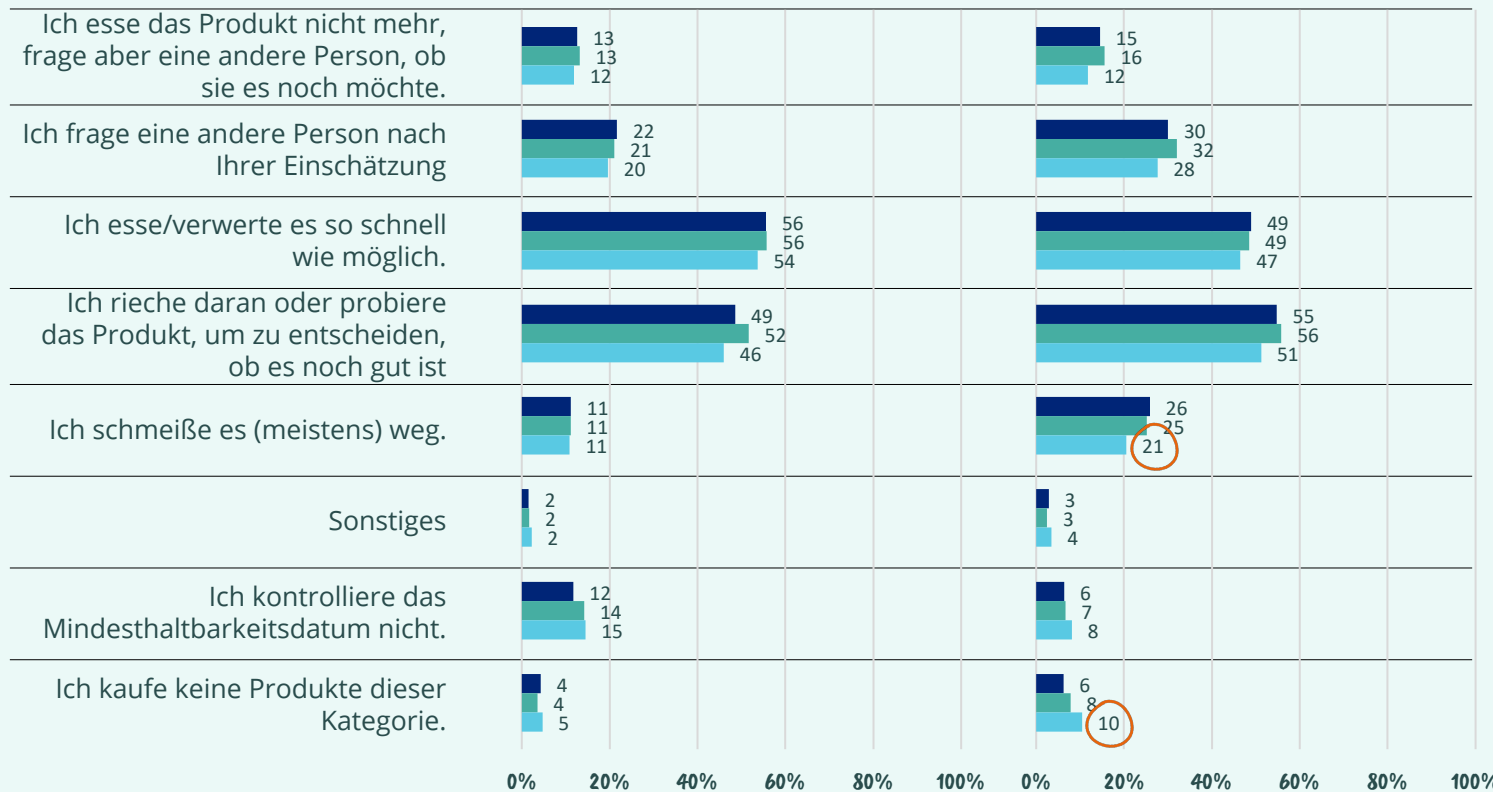
Die **Haptik** wird von circa jedem Zweiten als Prüfkriterium genutzt.

Die Deutschen sind etwas mutiger beim Probieren als die Österreicher und Schweizer.

VERHALTEN BEI ABGELAUFENEM MINDESTHALTBARKEITSDATUM PT. 1



Wie verhalten Sie sich, wenn bei einem Lebensmittel das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) seit drei Tagen überschritten ist, das Produkt aber äußerlich noch frisch und haltbar aussieht?



Obst und Gemüse wird, wenn die Optik noch stimmt, **so schnell wie möglich verwertet**.

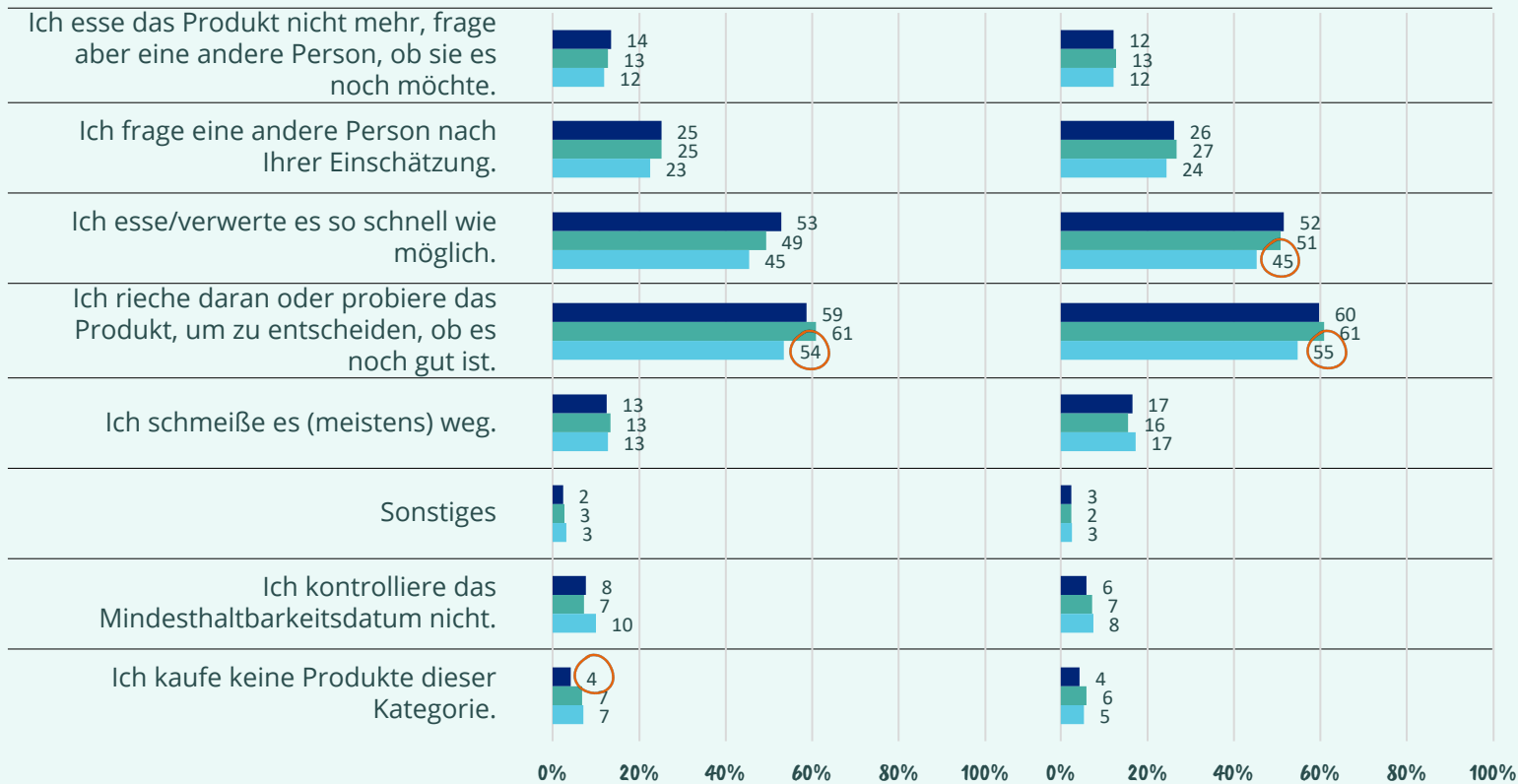
Bei Wurst bzw. Fleisch, Käse und Molkereiprodukten wird zunächst **durch Geruch und Probieren** die Genießbarkeit getestet und das Lebensmittel danach möglichst zeitnah verwertet.

Wurstwaren werden von den 4 Kategorien **am ehesten weggeschmissen**.

VERHALTEN BEI ABGELAUFENEM MINDESTHALTBARKEITSDATUM PT. 2



Wie verhalten Sie sich, wenn bei einem Lebensmittel das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) seit drei Tagen überschritten ist, das Produkt aber äußerlich noch frisch und haltbar aussieht?



Obst und Gemüse wird, wenn die Optik noch stimmt, **so schnell wie möglich verwertet**.

Bei Wurst bzw. Fleisch, Käse und Molkereiprodukten wird zunächst **durch Geruch und Probieren** die Genießbarkeit getestet und das Lebensmittel danach möglichst zeitnah verwertet.

Wurstwaren werden von den 4 Kategorien **am ehesten weggeschmissen**.

3/4

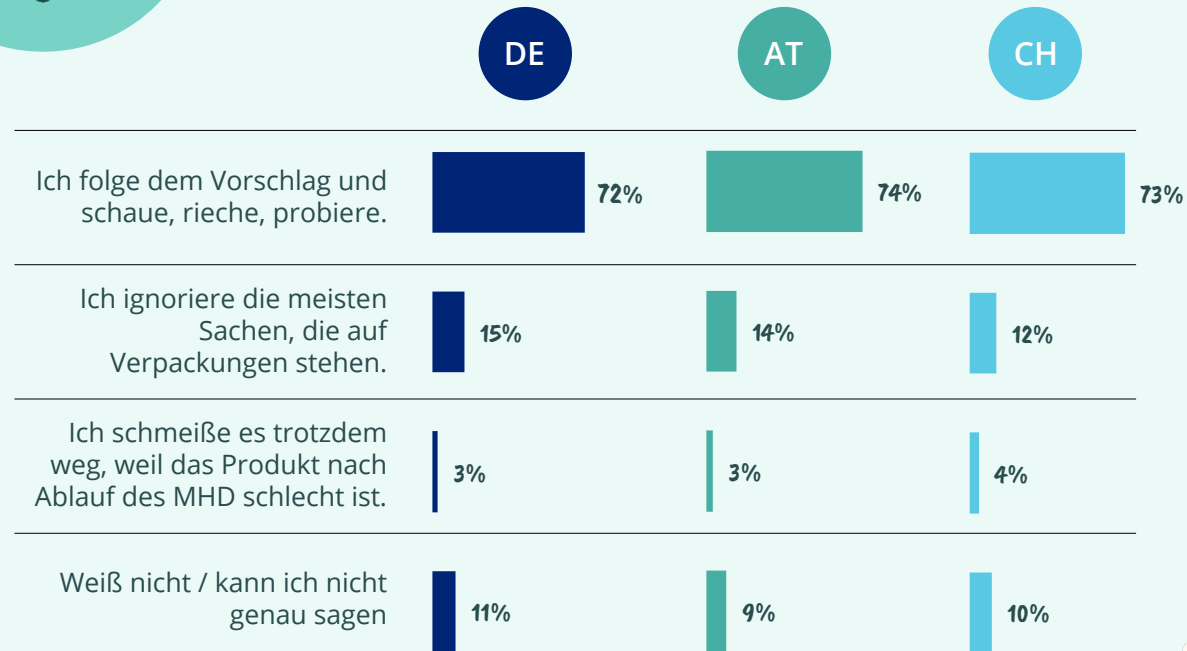
der Befragten
würden dem
Oft-länger-gut-
Hinweis folgen.



BEWERTUNG DER HALTBARKEIT BEI PRODUKTEN



Wie bewerten Sie die Haltbarkeit eines Produkts, wenn Sie einen Aufdruck wie diesen neben dem MHD sehen?



Drei Viertel der Probanden in den jeweiligen Ländern würden dem **Vorschlag des Aufdruckes folgen** und das Produkt durch Optik, Geruch und Geschmack prüfen.

Circa 15% würden Hinweise wie diesen auf Verpackungen **ignorieren**, während rund 3% der Befragten das Produkt **dennoch wegwerfen** würden, da das MHD überschritten ist.



HALTBARKEIT DURCH VERPACKUNG

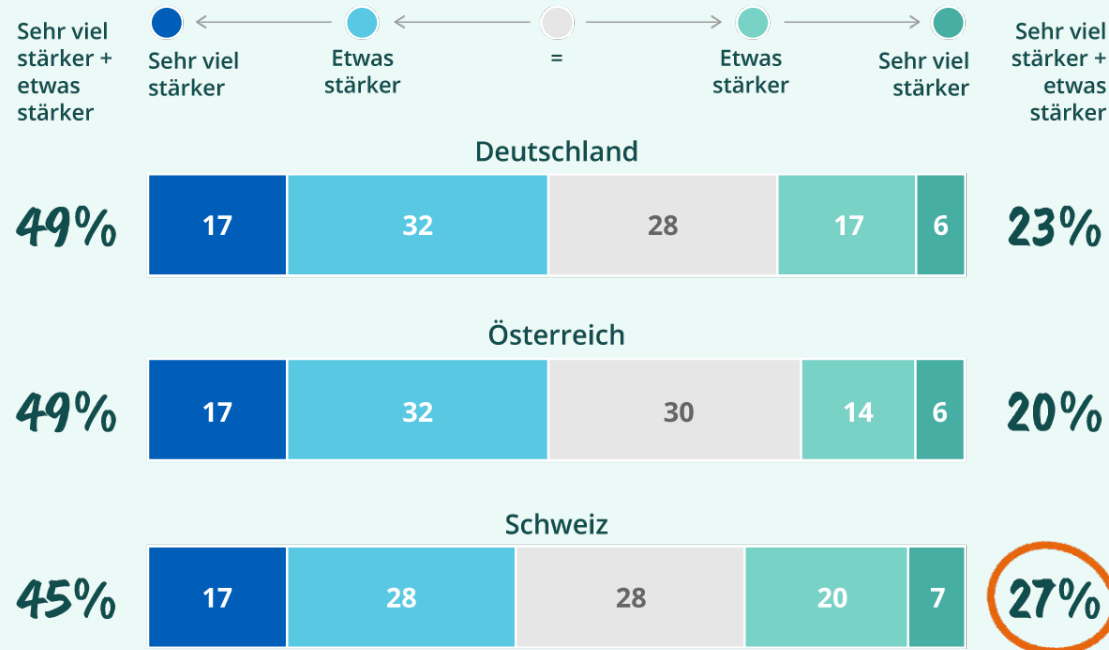
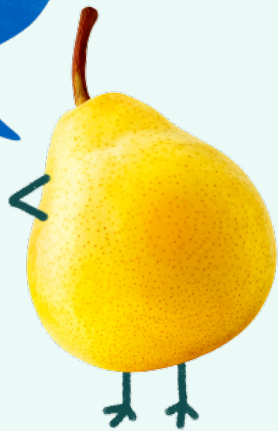


Welche der folgenden Aussagen stimmen Sie in diesem Zusammenhang eher zu?

In allen drei Ländern bevorzugt etwa die Hälfte der Befragten deutlich stärker **unverpackte Produkte** ohne Verpackungsmüll und nehmen dafür in Kauf, dass die Lebensmittel ggf. nicht so lange haltbar sind.

Deutlich mehr Schweizer bevorzugen dagegen **verpackte Produkte**, die dadurch ggf. länger haltbar sind.

Ich bevorzuge **UNVERPACKTE** Produkte ohne Verpackungsmüll, die dadurch aber ggf. nicht so lange haltbar sind.



Ich bevorzuge **VERPACKTE** Produkte (inkl. Verpackungsmüll), wodurch die Produkte aber ggf. länger haltbar sind.





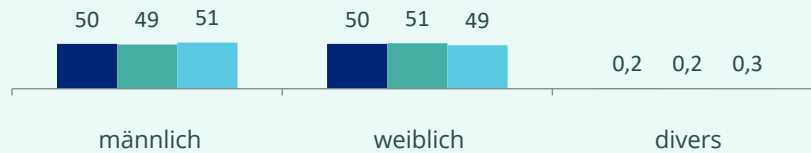
SOZIODEMOKRAFIE

SOZIODEMOGRAFIE

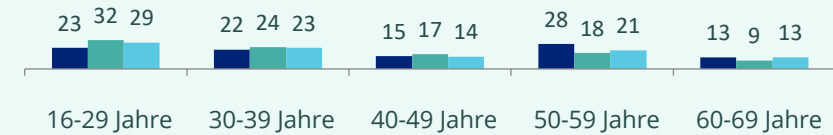


Alle Befragten; Deutschland N = 1.000, Österreich n = 1.014, Schweiz N = 1.000.

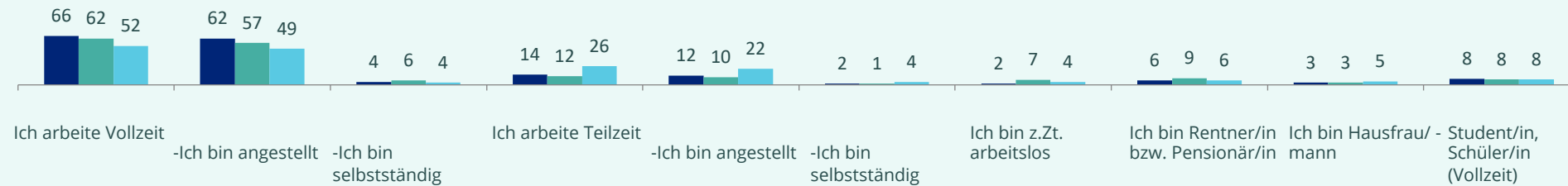
Geschlecht



Alter



Beruf

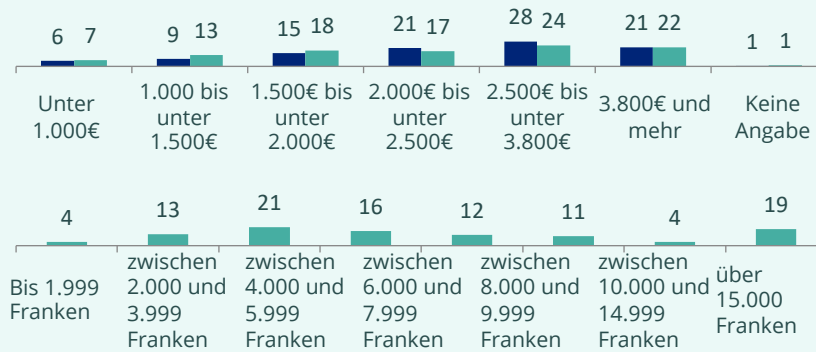


SOZIODEMOGRAFIE

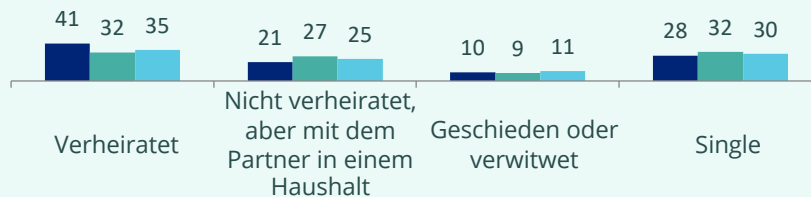


Alle Befragten; Deutschland N = 1.000, Österreich n = 1.014, Schweiz N = 1.000.

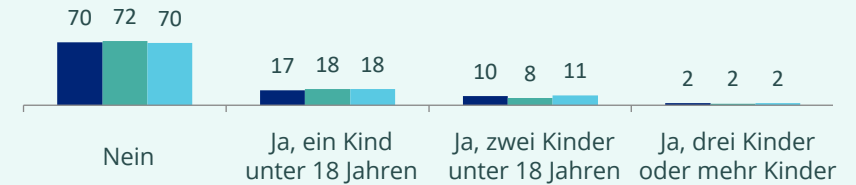
Haushaltsnettoeinkommen



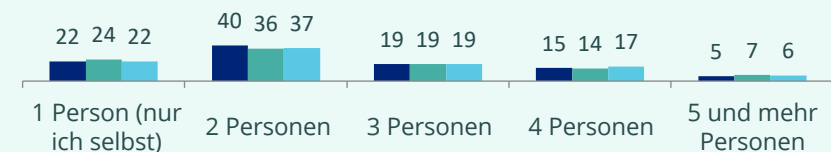
Familienstand



Kinder im Haushalt



Personen im Haushalt





ZUSAMMENFASSUNG

→ Relevanz von Food Waste beim Lebensmitteleinkauf

Die Haupteinkaufsfaktoren bei Lebensmitteln sind **Geschmack, gesunde Lebensmittel** und ein **günstiger Preis**.

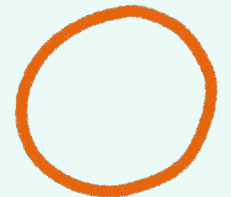
In **Österreich** wird deutlich stärker auf Regionalität und Bio-Produkte geachtet, der Preis ist dort etwas weniger relevant.

Österreicher achten beim Einkauf außerdem deutlich häufiger als Deutsche und Schweizer darauf, dass später **keine Lebensmittel weggeworfen** werden.

→ Einschätzung zur Lebensmittelverschwendung und deren Einfluss auf die Umwelt

In Deutschland und Österreich wird die Lebensmittelverschwendung im eigenen Land **deutlich höher als in der Schweiz** eingeschätzt – 85% der Befragten empfinden es dort als ein sehr großes Problem, während in der Schweiz nur 78% so denken. Etwa zwei Drittel der Verbraucher*innen in Österreich und Deutschland und knapp 60% in der Schweiz schätzen den Einfluss von Lebensmittelverschwendung auf verschiedene Umweltaspekte als (sehr) groß ein. Nur weniger als 5% glauben, dass Lebensmittelverschwendung überhaupt keinen Einfluss auf die Umwelt hat. Jeweils etwa 40% der Befragten halten es ethisch nicht für vertretbar, Lebensmittel wegzuerwerfen und geben an, dass dadurch Umweltressourcen verschwendet werden.

Etwa die **Hälfte der Befragten in allen drei Ländern bevorzugt unverpackte Produkte ohne Verpackungsmüll**, die dadurch aber ggf. nicht so lange haltbar sind. Nur gut jeder Vierte präferiert für eine längere Haltbarkeit einen Schutz durch eine Verpackung (in der Schweiz ist dieser Anteil am höchsten).



→ Vermeidung von Food Waste: Verantwortung vs. tatsächliches Engagement

In allen Ländern sehen die Befragten **sich selbst in der Verantwortung**, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Die **richtige Lagerung von Lebensmitteln**, das **Essen von Resten** und ein **gezielter Einkauf** von geplanten Gerichten sind dabei die häufigsten Maßnahmen, um im privaten Bereich Food Waste zu verringern. Am seltensten mit jeweils 25–30% werden smarte Lösungen oder eine Weitergabe an Food Sharing-Stationen genutzt.

Neben der Wichtigkeit der eigenen Rolle sehen die Befragten ebenso die Verantwortung beim **Lebensmitteleinzelhandel**, der **Gastronomie/Catering/Mensen** sowie den **industriellen Herstellern von Lebensmitteln**. Österreich stuft die Wichtigkeit der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei Personen und Institutionen (zum Teil deutlich) höher ein als Deutschland und die Schweiz. Schweizer geben bei nahezu allen verantwortlichen Personen/Insitutionen ein deutlich geringeres Verantwortungsniveau an.

Auch beim tatsächlichen, aktiven Engagement gegen Food Waste sehen die Befragten am stärksten **zuerst sich selbst** an vorderster Front. Danach folgen Personen im eigenen Haushalt und der Bekannten-/Freundeskreis, denen allesamt ein größeres Engagement gegen Food Waste zugesprochen wird als der Landwirtschaft, dem Lebensmitteleinzelhandel, den industriellen Herstellern und auch dem Gesetzgeber. Im Ländervergleich schätzen Schweizer ihr eigenes und das Engagement von Freunden/Bekanntem etwas weniger stark ein.



→ **Ansatzpunkte / Hilfen zur Vermeidung von Food Waste**

In allen drei Ländern wird ein Bedarf an **mehr konkreten Informationen zum Thema Lebensmittelverschwendung** gesehen (z.B. vom Lebensmittelhandel, den Herstellern, Medien, etc.). In Deutschland und Österreich wird am zweithäufigsten eine **einfachere Weitergabe von Lebensmitteln an karitative Organisationen** gewünscht. Weitere wichtige Ansatzpunkte in allen 3 Ländern sind ein **vergünstigter Abverkauf von Lebensmitteln** mit nur noch kurzem MHD sowie **Tipps zur optimalen Lagerung von Lebensmitteln**.

Von der Industrie wünschen die Befragten sich am häufigsten (**bessere**) **Hinweise auf Verpackungen**, die das MHD besser erklären, um Food Waste zuhause zu vermeiden. Außerdem sollten (neben allgemeinen Informationsleistungen zum Thema) Unternehmensprozesse und die Zusammenarbeit mit anderen Akteuren so eingestellt werden, dass **Food Waste auf ein Minimum reduziert** wird.



→ Menge und Art von Food Waste

Durchschnittlich schätzen die Befragten in jedem der drei Länder, dass etwa die **Hälfte der Lebensmittel, die weggeworfen werden, nicht hätten weggeworfen werden müssen bzw. vermeidbar gewesen wären**. Knapp 30% der Befragten geben an, dass sie gar keine Lebensmittel wegwerfen. Die Mehrheit der Befragten (etwa jeder Zweite) wirft jedoch in einer **durchschnittlichen Woche 1-2 Hände voll Lebensmittel** (abgesehen von Schalenteilen etc.) weg.

Typischerweise sind es **Obst, Brot und Reste von zubereitetem Essen und Gemüse**, die weggeworfen werden. Etwa ein Viertel der Befragten wirft aber auch mind. gelegentlich Milchprodukte inkl. Käse sowie Fleisch-/Wurstwaren weg. Die Schweizer zeigen sich im Ländervergleich hierbei aber etwas zurückhaltender und geben an, diese fünf am häufigsten weggeworfenen Lebensmittelkategorien deutlich seltener zu entsorgen.

Der häufigste Grund für das Wegwerfen ist, dass die **Produkte zu schnell schlecht werden bzw. verderben, Unsicherheit bzgl. der Genießbarkeit** und eine nur noch **wenig ansprechende Optik**. Bei Milchprodukten und pflanzlichen Alternativen ist außerdem noch ein abgelaufenes MHD einer der Hauptgründe.

→ Kriterien zur Haltbarkeitsüberprüfung

Etwa 80% der Befragten **riechen** an Lebensmitteln, um zu überprüfen, ob diese noch haltbar sind, mindestens 70% je Land prüfen das Produkt vor allem **optisch**. Jeweils etwa 60% **probieren** das Lebensmittel bzw. prüfen das MHD. Diese Vorgehensweisen (Riechen, Schauen, Probieren) wird insbesondere auch genutzt, wenn ein Lebensmittel das MHD schon überschritten hat. Abgelaufene Lebensmittel werden zudem schnellstmöglich verwertet.

Durch einen entsprechenden Hinweis „Oft länger gut“ auf der Verpackung von Lebensmitteln würden **knapp drei Viertel der Befragten dem Vorschlag folgen** und durch die verschiedenen Sinne die Lebensmittel nochmals prüfen.



→ MHD und Verbrauchsdatum

Das MHD spielt vor allem bei **Fleisch-/Wurstwaren, Eiern/Ei-Produkten und Molkereiprodukten** die Hauptrolle, wenn sie entscheiden, ob ein Lebensmittel weggeworfen wird. In Deutschland spielt das MHD eine deutlich größere Rolle bei Brot-/Teigwaren und zu kühlenden Fertigprodukten als in Österreich und der Schweiz. Österreicher verlassen sich dafür deutlich stärker bei Aufstrichen auf das MHD.

In Bezug auf das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum scheint es alles in allem noch **Informationsbedarf** in allen drei Ländern zu geben. Dass das MHD angibt, dass der Hersteller bis zu diesem Datum garantiert, dass bei richtiger Lagerung das *ungeöffnete* Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften beibehält, ist dem Großteil der Befragten bewusst. Mehr als 40% gehen jedoch fälschlicherweise davon aus, dass die Garantie des Herstellers auch bei einem *geöffneten* Lebensmittel besteht. Außerdem glaubt etwa die Hälfte der Befragten in DE und AT und sogar knapp 60% der Schweizer, dass das MHD für besonders schnell verderbliche Lebensmittel gilt, was jedoch die Aufgabe des Verbrauchsdatums ist.

Dass das Verbrauchsdatum für besonders verderbliche und empfindliche Lebensmittel vorgeschrieben ist, wissen etwa 70% der Befragten. In Bezug auf die Bedeutung des Datums gibt es jedoch eine **große Unsicherheit und noch Klärungsbedarf**. So gehen knapp zwei Drittel davon aus, dass es sich um einen unverbindlichen Zeitpunkt handelt, bis zu dem das Lebensmittel verzehrt werden soll, obwohl es der letzte Tag ist, an dem es verzehrt werden darf.





Juli 2021

Studie durchgeführt durch
INNOFACT AG Research & Consulting
Neuer Zollhof 3
D-40221 Düsseldorf

Pressekontakte

Danone Deutschland
Dr. Susanne Knittel
susanne.knittel@danone.com
+49 (0) 160 97243025

Too Good To Go Deutschland
Johanna Paschek
jpaschek@toogoodtogo.de
+49 (0) 179 4265988

Danone Österreich
Sigrid Eckhardt
sigrid.eckhardt@danone.com
+43 (0) 67 688 211 215

Too Good To Go Österreich
Stefanie Krenn
skrenn@toogoodtogo.at
+43 (0) 67 688 832220

Danone Schweiz
Philippe Aeschlimann
philippe.aeschlimann@danone.com
+41 (0) 44 306 40 81

Too Good To Go Schweiz
Jessica Jocham
jjocham@toogoodtogo.ch
+41 (0) 76 230 52 93