

REFOWAS (Reduce Food Waste) Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Maßnahmen, Bewertungsrahmen und Analysewerkzeuge sowie zukunftsfähige Ansätze für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln unter Einbindung sozio-ökologischer Innovationen

Thomas Schmidt · Sandra Baumgardt · Bernhard Osterburg

Thünen-Institut für Ländliche Räume

GEFÖRDERT VOM

 Bundesministerium
für Bildung
und Forschung
 Förderkennzeichen 01UT1420


 FONA
Sozial-ökologische
Forschung
BMBF

 DLR Projektträger

Hintergrund

Herausforderung/Gesellschaftliche Relevanz

Laut FAO nutzen wir nur 2/3 der weltweit produzierten Lebensmittel für unsere Ernährung. Der Rest wird anderweitig verwendet oder weggeworfen.

Dies ist mit einer nachhaltigen Entwicklung nicht vereinbar. Bei der Produktion und Entsorgung dieser Nahrungsmittel werden wichtige Ressourcen verbraucht und gleichzeitig wird die Umwelt belastet (z.B. durch Treibhausgase).

Politikziele

Die Europäische Kommission fordert

- die Entsorgung von genussstauglichen Lebensmitteln bis zum Jahr 2025 um 30% zu reduzieren
- Anreize für eine gesündere und nachhaltigere Erzeugungs- und Verbrauchsstruktur zu schaffen
- eine Reduzierung des Ressourceninputs um 20 % in der Lebensmittelkette zu erreichen

Datenlücken

Die Thematik ist in den letzten Jahren aus ökologischen, ökonomischen und ethischen Gründen vermehrt in den Fokus der Öffentlichkeit gerückt.

Bisher ist in Deutschland nur wenig über die Entstehung von Lebensmittelabfällen bekannt. Es gibt kaum verlässliche Schätzungen der Abfallmengen und auch die Gründe für die Abfallentstehung sind nicht immer klar.

Zentrale Fragestellungen

- Wie groß sind die Mengen an Lebensmittelabfällen in Deutschland?
- An welchen Stellen der Produktionskette fallen diese an?
- Warum entstehen diese Abfälle?
- Welche Umweltwirkungen verursachen sie?
- Durch welche effizienten Maßnahmen können Lebensmittelabfälle vermieden werden?

Das Projekt

Ziele

Um die Gründe der Abfallentstehung und ihre Auswirkungen besser zu verstehen, werden die Abfallströme von der Landwirtschaft bis zum Verbraucher ökobilanziell bewertet und Akteure aus der Praxis mit einbezogen:

- Obst- und Gemüseproduktion
- Bäckereien
- Verpflegung in Schulen

Laufzeit Juni 2015 – Mai 2018

Information www.refowas.de



Teilnehmer des ersten Treffens im Juli 2015

Projektstruktur

Arbeitspakete (AP)

- AP 1: Ermittlung der Mengen der Lebensmittelabfälle über die ganze Produktionskette
- AP 2: Betrachtung der Auswirkungen auf die Umwelt (z.B. Treibhausgasemissionen, Flächennutzung, Energieeinsatz)
- AP 3-5: Untersuchungen und Fallstudien mit Akteuren
- AP 6: Alle Informationen fließen zusammen. Ableitung von Handlungsempfehlungen für die Politik, Unternehmen, Verbraucher. Evaluierung der Ergebnisse mit Stakeholdern.
- AP 7: Präsentationen, Artikel, Homepage, Flyer

Teilnehmende Partner

- Thünen Institut (TI), Projektleitung
- Universität Stuttgart, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft (ISWA)
- Max Rubner Institut (MRI)
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (VZ NRW)

