

Ein Drittel aller Lebensmittel landet im Müll und nicht im Bauch

Bei der Produktion dieser Lebensmittel werden unter anderem viel Arbeit, Boden und Wasser eingesetzt und CO₂ ausgestoßen. Gleichzeitig hungern weiter Menschen in vielen Ländern. Die Vereinten Nationen haben daher das Ziel ausgerufen, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu halbieren (SDG12.3)



1,3 Mrd. Tonnen

Lebensmittelabfälle weltweit pro Jahr



11 Mio. Tonnen

Lebensmittelabfälle in Deutschland pro Jahr



79 kg

Lebensmittelabfälle im Wert von rund 300 Euro pro Kopf landen jährlich in Haushalten in Deutschland in der Tonne. Davon sind 44 %, also rund 35 kg, vermeidbar.

Welche Folgen haben Lebensmittelverluste?

Welternährung

Die Weltproduktion aller Lebensmittel reicht, um 12 Mrd. Menschen zu ernähren. Trotzdem hatten 2022 bei einer Weltbevölkerung von 7,8 Mrd. etwa **735 Mio. Menschen** nicht genug zu essen.



Wasser

Lebensmittelabfälle sind global gesehen für **1.300 Mrd. m³ Wasserverlust** pro Jahr verantwortlich. Das entspricht ca. 26x dem Volumen des Bodensees.



Geld

Vom Feld bis auf den Teller werden jedes Jahr Lebensmittel im Wert von etwa **25 Mrd. Euro** in Deutschland weggeworfen.



Klima

Weltweit verursachen Lebensmittelabfälle etwa **3,3 Mrd. Tonnen CO₂** jährlich. Wären sie ein eigenes Land, hätten sie die dritthöchsten Emissionen der Welt.



Fläche

Auf **2,6 Mio. Hektar** wird jedes Jahr in Deutschland für die Tonne angebaut. Das entspricht den Flächen von Mecklenburg-Vorpommern und dem Saarland zusammen.



Pflanzen und Tiere

Durch den Verbrauch von Ressourcen wie Land, Wasser und Energie für die Produktion von Lebensmitteln, die nicht konsumiert werden, wird die Zerstörung natürlicher Lebensräume von Tieren und Pflanzen verschärft.



Wer wirft in Deutschland wie viel weg?

Landwirtschaftliche Erzeugung

- Wetter, Klima und Natur
- Vorgaben des Handels
- Rechtliche Regelungen



Verarbeitung

- Technische Störungen
- Fehllieferungen und Fehletikettierung
- Überproduktion



Lebensmitteleinzelhandel

- Bruch und Verderb
- Fehlkalkulation und Fehlbestellung
- Unterbrechung der Kühlkette



Außer-Haus-Verpflegung

- Speisen schmecken nicht
- Zu große Portionen
- Zu viel zubereitet



Privathaushalte

- Zeitdruck und viele Aufgaben
- Flexiblere Lebensstile
- Fehlende Anreize durch Überangebot



Das kannst du tun!

Wenn wir alle wöchentlich Lebensmittelverluste im Umfang von nur 350 Gramm verhindern, können wir gemeinsam dazu beitragen, das UN-Nachhaltigkeitsziel 12.3 zu erreichen.



Mehr Informationen zum Projekt "Wertvoll NRW – Landesweite Initiative für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln" findest du auf www.wertvoll.nrw



Weitere Informationen zu Lebensmittelverlusten sowie das Poster zum Download findest du auf www.wertvoll.nrw/poster-lmv

Gefördert von
Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

