

Gutes für die Tonne

BACKWARENVERLUSTE IN DEUTSCHLAND – UMFANG, ENTSORGUNG UND VERWERTUNG

1/3 DER PRODUZIERTEN
BACKWAREN LANDET IM MÜLL

BACKWARENVERLUSTE

2015 wurden in Deutschland ca. 4,9 Mio. Tonnen Backwaren hergestellt. Davon fielen ca. 1,7 Mio. Tonnen bzw. 30% als Verluste an.*

Allein aus Bäckereien und Konditoreien stammen ca. 610.000 Tonnen Retouren pro Jahr. Das sind etwa 36% der Verluste.

Würde dieser Abfall auf LKW verladen und würden diese sich dann hintereinander aufreihen, ergäbe dies eine Strecke von etwa 400 km.

* Diese Mengen sind Schätzungen des WWF von 2018, da nicht alle Gemeinden in Deutschland die Brotabfälle erfassen.

RESTE VERWERTEN

Weiterverarbeitung zu Tierfutter:

Die Brotabfälle verbleiben in der Nahrungsmittelkette (Backwarenabfälle ohne tierische Beilagen oder Belag).

Herstellung von Brotteigen:

Hierbei wird verkehrsfähiges und hygienisch einwandfreies Brot (Backwarenabfälle, die nicht im Verkauf waren) einem neuen Brotteig zugesetzt. Diese Verwendung in Teigen ist traditionell üblich.

Weitergabe an gemeinnützige Organisationen:

Übriggebliebene, verzehrfähige Backwaren dürfen an gemeinnützige Organisationen, z.B. Tafeln abgegeben werden.

Energetische Verwertung in Biogasanlagen:

Hier zersetzen Bakterien die Backwarenabfälle und erzeugen Methan. Ein Blockheizkraftwerk erzeugt aus Methan Strom und Wärme.

BACKWARENABFÄLLE VERMEIDEN

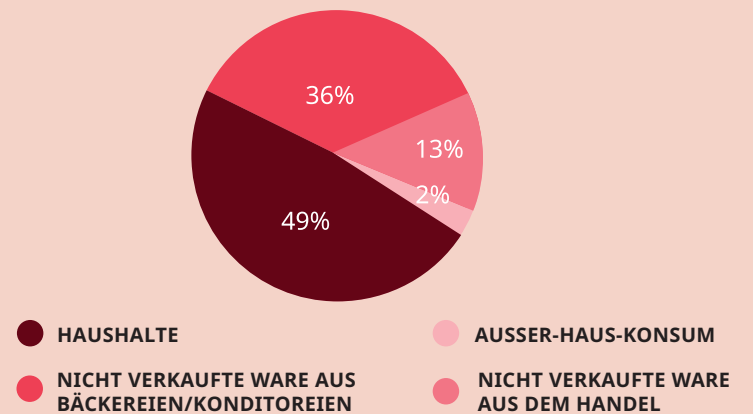
Bei der Produktion von Lebensmitteln werden Ressourcen genutzt und Treibhausgase erzeugt – auch wenn wir die Lebensmittel nicht essen. Das macht es umso schlimmer Brot, Kuchen und Co. wegzuerwerfen anstatt sie zu genießen. Um herauszufinden, welche Maßnahmen zur Vermeidung von Backwarenverlusten besonders wirksam sind, muss zunächst herausgefunden werden, wo Verluste im Betrieb bei Produktion und Verkauf anfallen.

Bei der Verringerung von Backwarenverlusten können viele unterschiedliche Ansätze und Maßnahmen helfen:

- Messung der Verluste,
- Kostengünstiges Vortagsbrot,
- Weiterbildung der Kolleg*innen,
- Medieninformationen und Kundenansprache für den Kauf von Brot vom Vortag
- Nicht immer alles im Verkauf vorrätig haben



VERLUSTE NACH SEKTOREN:



Bieten Sie Brot vom Vortag günstiger an, um den Abverkauf zu fördern!

Sensibilisieren Sie Kunden und Kundinnen mithilfe unterschiedlicher Medien für das Verschwendungsproblem!

Messen Sie die Verluste!

Binden Sie alle Kolleg*innen ein!

Bieten Sie entsprechend der Nachfrage an!

DU WILLST NOCH MEHR WISSEN? HIER GEHT'S ZU DEN ERKLÄRFILMEN.



Quellen:
- EU-Kommission (2017). Bekanntmachung der Kommission. EU-Leitlinien für Lebensmittel-spenden. Online: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_food-donation_eu-guidelines_de.pdf. Zugriff am 10.03.2020.
- Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft – iSuN (2012): Ritter et al.: Reduktion von Lebensmittelabfällen bei Brot und Backwaren. Ein Konzept für Handwerk, Handel und Verbraucher. Studie.
- Jäger, Sabine (2018). Unser Täglich Brot. Von überschüssigen Brotkranten und wachsenden Brotbergen. WWF Deutschland (Hrsg.). Online: https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Studie-Unser-taeglich-Brot-Von-ueberschuessigen-Brotkranten-und-wachsenden-Brotbergen_102018.pdf Zugriff am 03.04.2019.
- Leverenz, D. und Hafner, G. (2018). Chancen und Grenzen bei der Vermeidung von Backwarenverlusten. Refowas Abschlusskonferenz. Online: <https://refowas.de/refowas-abschlusskonferenz-programm-konferenzbeitraege-referenten>. Zugriff am 28.05.2019.