

Die Produktions- und Handelskette

von Brot und Gebäck



© BMNT/Bernhard Kern



© istockphoto



© istockphoto



© istockphoto



© istockphoto



© istockphoto

Hintergrundinformationen:

Lebensmittel werden entlang der gesamten Wertschöpfungskette weggeworfen. Nach Schätzungen von Experten werden zwischen 10 und 40 % der weltweiten Lebensmittelproduktion nicht verzehrt, sondern aus unterschiedlichen Gründen entsorgt. Neben nicht mehr genießbaren Produkten werden auch solche zur Entsorgung bereitgestellt, die noch einwandfrei für den menschlichen Verzehr geeignet sind, jedoch aus verschiedenen Ursachen als nicht mehr marktgängig eingestuft oder in Haushalten nicht konsumiert werden.

Die entsorgten Lebensmittel müssen als Abfall erfasst und ordnungsgemäß behandelt werden. Zudem werden kostbare Ressourcen wie landwirtschaftliche Fläche, Wasser, Energie, menschliche Arbeit und Rohstoffe in die Produktion von Lebensmitteln investiert. Werden die Lebensmittel am Ende weggeworfen, waren diese Aufwendungen im Grunde vergeblich. (Schneider 2011)*

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist daher ein Schwerpunkt der Kampagne „Lebensmittel sind kostbar!“.

Im Folgenden werden Verluste entlang der Wertschöpfungsketten beschrieben. Wenn Sie dieses Thema mit Ihrer Gruppe in die pädagogische Arbeit mit den Materialien einfließen lassen möchten, ist es wichtig, darauf hinzuweisen, dass viele Verluste technisch unvermeidbar sind und die Handelnden in der Be- und Verarbeitung immer Eigeninteresse zur Vermeidung dieser Verluste haben.

*Quelle:

Schneider, Felicitas: „Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen“, BMNT, Wien 2011.

www.bmnt.gv.at/lebensmittelsindkostbar



Wege häufiger Lebensmittel

Informationen für die anleitende Person

Gründe, welche vor allem im Bereich Lebensmittelproduktion und Lebensmittelhandel zur Entsorgung von genießbaren Lebensmitteln führen, sind zum Beispiel:

- Die Produkte erreichen die von Lebensmittelindustrie und -handel geforderten Standards für bestimmte Handelsklassen, beispielsweise hinsichtlich Form, Farbe oder Größe nicht.
- Um den Marktpreis eines bestimmten Produktes stabil halten zu können, werden weitere Mengen desselben Produktes nicht auf den Markt gebracht (sog. Interventionsprodukte).
- Ware kann auf dem Markt nicht abgesetzt werden. Der Begriff „nicht marktgängig“ umfasst dabei jene Lebensmittel, die aus Gründen der Verbrauchererwartung bzw. der Marktstabilisierung nicht über den herkömmlichen Markt abgesetzt werden können oder sollen. Die Verbrauchererwartung betrifft beispielsweise absolute Frische, weswegen Lebensmittel nahe dem Mindesthaltbarkeitsdatum oftmals schon frühzeitig aus dem Verkauf entfernt und Brot vom Vortag sowie Obst und Gemüse mit leichten Druckstellen aussortiert werden.
- Lagerüberschüsse aufgrund von Fehlkalkulationen des Absatzes
- Fehletikettierungen
- Das Produkt genügt unternehmensinternen Qualitätskriterien nicht.
- Es gibt leichte Abweichungen des Produktes im Vergleich zu den Angaben auf der Verpackung, wie z. B. eine höhere/niedrigere Masse als angegeben.
- Die Verpackung wurde beim Transport leicht beschädigt bzw. weist Mängel auf (z. B. fehlerhafte Bedruckung).
- Saisonartikel wurden bis Saisonende nicht abgesetzt, z. B. Osterhasen, die vor den Osterfeiertagen nicht verkauft werden konnten.
- Nicht verkaufte Ware nach einer Sortimentsbereinigung.
- Kosmetische Fehler von Produkten bzw. ihren Verpackungen, welche keinen Einfluss auf die Sicherheit der Lebensmittel haben (z. B. fremdsprachige Beschriftung auf Produkten).
- Ware innerhalb einer Restlaufzeit bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums, in welcher sie vom Handel nicht mehr für den Verkauf angenommen wird.

Quelle:

Schneider, Felicitas: „Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen“, BMNT, Wien 2011.

www.bmnt.gv.at/lebensmittelsindkostbar

