

Gutes für die Tonne

BACKWARENVERLUSTE IN DEUTSCHLAND – UMFANG, ENTSORGUNG UND VERWERTUNG

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:

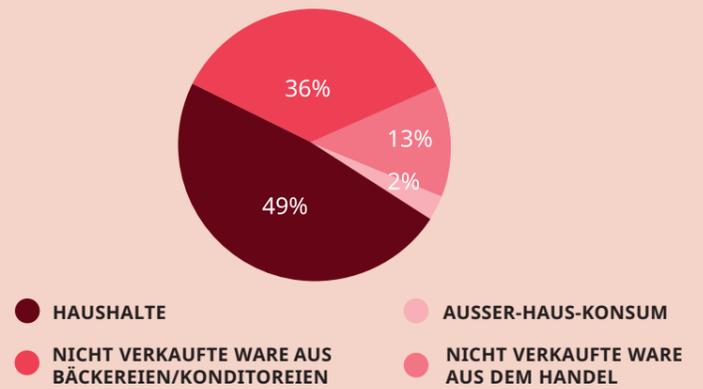
- Messung der Verluste,
- Kostengünstiges Vortagsbrot,
- Weiterbildung der Kolleg*innen,
- Medieninformationen und Kundenansprache für den Kauf von Brot vom Vortag
- Nicht immer alles im Verkauf vorrätig haben

Quellen:
- EU-Kommission (2017). Bekanntmachung der Kommission. EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden. 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.

1/3 DER PRODUZIERTEN
BACKWAREN LANDET IM MÜLL



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!

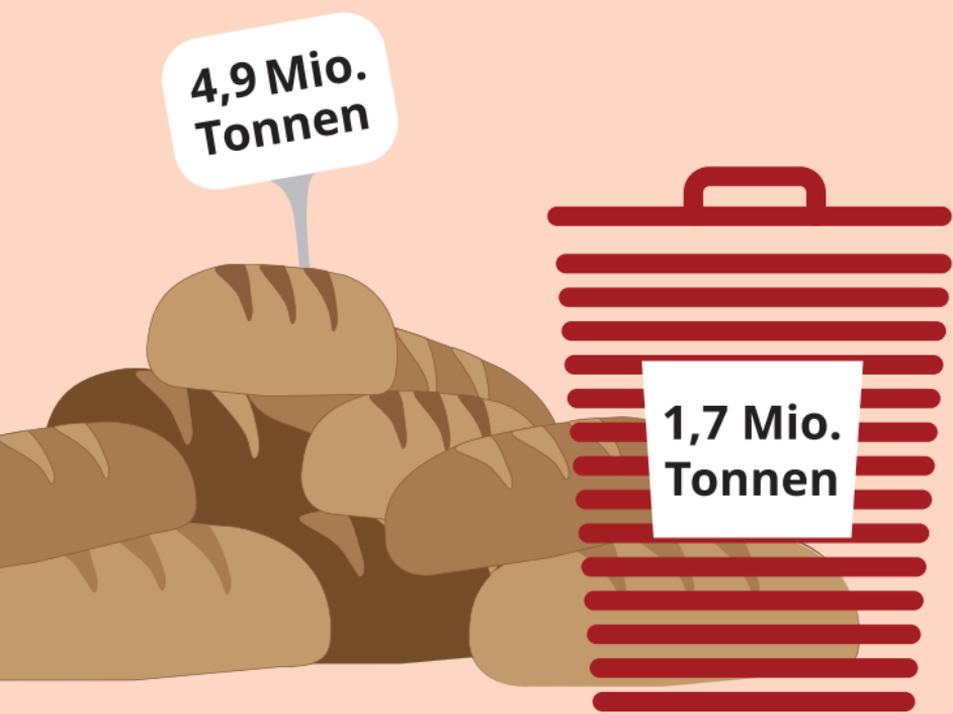
Bildquellen:
Abb.1: Logo des deutschen Dachverbands „Tafel Deutschland e.V.“
Abb. 2: Brotteig kneten. Pixabay, free License – JackMac34.
Abb.3: Brötchen, Pixabay, free License – Tibine.
Abb. 4: Luftbild einer Biogasanlage – Wikipedia, CC BY-SA 3.0 - Martina Nolte

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



Gutes für die Tonne

**1/3 DER PRODUZIERTEN
BACKWAREN LADET IM MÜLL**

An illustration on a light orange background. On the left, there is a large pile of several brown, braided loaves of bread. A white speech bubble with a blue tail points to the top of the bread pile, containing the text '4,9 Mio. Tonnen'. On the right, there is a red trash bin with horizontal lines and a handle. A white rectangular label is attached to the front of the bin, containing the text '1,7 Mio. Tonnen'.

**4,9 Mio.
Tonnen**

**1,7 Mio.
Tonnen**

Gutes für die Tonne – Backwarenverluste in Deutschland und wie man sie reduzieren kann

Bei der Produktion von Lebensmitteln werden Treibhausgase erzeugt und Ressourcen verbraucht. Das macht es umso schlimmer Brot, Kuchen und Co. wegzuerwerfen statt zu genießen. In Deutschland landet rund ein Drittel der produzierten Backwaren im Müll. Das entspricht 1,7 Millionen Tonnen. Was kann man dagegen tun?

Brotabfälle vermeiden:

- Messen, wo Verluste anfallen
- Mit Vorbestellungen arbeiten
- Weiterbilden der Kolleg*innen
- Brot vom Vortag günstiger anbieten
- Kunden und Kundinnen für Lebensmittelabfälle sensibilisieren und z.B. erklären, warum nicht jede Backware immer verfügbar ist
- Produkte mit der „ABC-Statistik“ klassifizieren
Welche Produkte werden häufig nachgefragt (A), welche nur selten (C)? A-Artikel sind immer verfügbar, C-Artikel werden in geringer Menge angeboten und nicht nachgeliefert

Angefallene Brotabfälle sinnvoll weiterverwerten:

- Weiterverarbeitung zu Tierfutter
- Herstellung von neuen Brotteigen
- Weitergabe an gemeinnützige Organisationen
- Energetische Verwertung in Biogasanlagen