

Die Einstellung von Wiener KonsumentInnen zum Thema Lebensmittelverschwendung

B. Kapp, P. L. Sajovitz, C. Strobel und S. Pöchtrager¹

Abstract - Die folgende Studie befasst sich mit der Einstellung von Wiener KonsumentInnen zum Thema Lebensmittelverschwendung. Zu diesem Zweck wurden 270 KonsumentInnen quantitativ mit vorgegebener Quote in Wien befragt. Zentrales Ergebnis ist, dass sich der Durchschnitt der Befragten nicht mit dem Thema befasst. Nur wenige Personen sind im Stande, konkrete Initiativen und Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung zu nennen. Ebenso ist den meisten ProbandInnen nicht bewusst, in welchem Teil der Wertschöpfungskette die meisten Abfälle anfallen. Dennoch besitzen vor allem gut ausgebildete Frauen hinsichtlich der Thematik Lebensmittelverschwendung ein hohes Involvement. Der Großteil der TeilnehmerInnen gibt an, beim Wegwerfen der Lebensmittel Schuldgefühle zu empfinden. Vor allem der Umweltschutzgedanke und die bewusste Reduktion von Lebensmittelabfällen bewegen die Befragten laut Eigenangaben zum Kauf von Produkten, die kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen.

EINLEITUNG

Lebensmittelverschwendung (LMV) ist ein Thema, das eine hohe Medienpräsenz aufweist. Dennoch ist die entsorgte Menge an genusstauglichen Lebensmitteln immens. Vor allem aber betrifft diese Thematik die gesamte Supply Chain – von den ProduzentInnen, über die VerarbeiterInnen, die Gastronomie und den Handel, bis hin zu den KonsumentInnen. Dem Forschungsfeld, das die Sicht der KonsumentInnen untersucht, wurde bisher allerdings nur wenig Beachtung geschenkt.

PROBLEMSTELLUNG UND ZIELSETZUNG

Laut der FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) gehen weltweit rund ein Drittel aller zum menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel verloren oder werden verschwendet. Allein in der EU werden jährlich 100 Mio. Tonnen an Lebensmitteln verschwendet. Ohne weitere Maßnahmen soll sich dieser Wert bis 2020 auf 120 Mio. Tonnen erhöhen (vgl. European Commission, 2016, 17). Die Gründe hierfür liegen einerseits in schlecht geplantem Einkaufs- und Essverhalten, unsachgemäßer Lagerung und Verpackung Fehlern sowie andererseits in zu hohen Ansprüchen hinsichtlich des Aussehens (Form und Farbe) und der Qualität (vgl. Stuart, 2011, 56ff). Der monetäre Verlust, der durch

Produktions-, Umwelt- und Sozialkosten entsteht, wird jährlich auf 2.100 Mrd. Euro geschätzt (vgl. Schneider, 2014). Doch nicht nur die ökonomischen, auch die ökologischen Aspekte dürfen nicht außer Acht gelassen werden. Ein Drittel der globalen Landmasse wird als Agrarfläche genutzt; zudem erfordert die Produktion agrarischer Produkte und Lebensmittel große Mengen an Wasser, Energie und Rohstoffen. Hochrechnungen zufolge beträgt der Anteil der Ernährung an den anthropogenen Treibhausgasemissionen 30%. 35% des vom Menschen verursachten Methan-Ausstoßes geht auf Fäulnisprozesse im Lebensmittel Müll zurück (vgl. Stuart, 2011, 126; Kreuzberger und Thurn, 2011, 147). Laut Eurostat fallen 42% der Lebensmittelabfälle in den Haushalten an, 39% bei den Erzeugern, 14% in der Gastronomie und 5% im Handel (vgl. European Commission, 2011, 13).

Ziel der Arbeit war es, die Einstellung der Wiener KonsumentInnen in Hinblick auf die LMV zu erforschen. Ebenso sollte erhoben werden, welche Initiativen den befragten KonsumentInnen zur Vermeidung von LMV bekannt sind. Die Arbeit fußt auf folgenden Forschungsfragen:

- *Welchen Einfluss haben Alter, Geschlecht und Bildungsstand auf die Lebensmittelverschwendung?*
- *Wer trägt aus Sicht der Wiener KonsumentInnen die Verantwortung für die Lebensmittelverschwendung und wer sollte sich gezielt für deren Reduktion einsetzen?*
- *Welche Initiativen zur Vermeidung der Lebensmittelverschwendung sind den Wiener KonsumentInnen bekannt?*

METHODEN UND STICHPROBENBESCHREIBUNG

Die Erhebung der Daten erfolgte von Mitte bis Ende Mai 2015 mittels teilstandardisiertem Fragebogen in den Wiener Innenbezirken (1.-9. und 20. Bezirk). Für den Fragebogen wurden sowohl uni- als auch bipolare Skalen verwendet. Die Datenauswertung erfolgte mit SPSS. Durch Kreuztabellen und Korrelationen wurden Zusammenhänge ermittelt. In Summe wurden 270 KonsumentInnen im öffentlichen Raum (z.B. in Parks) befragt. Die Grundgesamtheit bildeten die EinwohnerInnen von Wien ab 18 Jahren. Anhand der soziodemographischen Struktur Wiens wurden Quoten hinsichtlich Alter und Geschlecht definiert, die erfüllt werden konnten. Unter den befragten Personen waren 125 Männer und 145 Frauen.

¹ Barbara Kapp, Pia Luise Sajovitz und Siegfried Pöchtrager sind an der Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Marketing und Innovation tätig (barbara.kapp@boku.ac.at; pia.sajovitz@boku.ac.at; siegfried.pöchtrager@boku.ac.at).

Christine Strobel ist ehemalige Mitarbeiterin des Instituts (christine.strobel@metro.at).

ERGEBNISSE

LMV scheint zumindest für den Großteil der Befragten von Relevanz zu sein. Nur 12% führen an, sich gar nicht damit auseinanderzusetzen. Zwar titulieren sich selbst lediglich 4% als Experten, allerdings geben 36% an, sich ganz gut auszukennen und 48% ein wenig. Die beiden mittleren Gruppen werden in Folge als Personen mit hohem Involvement zusammengefasst. Primär sind es Frauen, die angeben sich mit der Thematik zu beschäftigen (signifikanter Unterschied zu den männlichen Probanden, $p=0,008$). Hinsichtlich des Ausbildungsgrades sind keine Unterschiede zu erkennen. Von den Personen mit hohem Involvement sind 45% über 50 Jahre alt. Die Studie zeigt einen signifikant positiven Zusammenhang ($p=0,007$) zwischen dem Involvement und dem Einkauf mit Einkaufsliste, d.h. je höher das Involvement, desto eher wird von den Befragten angegeben, mit Einkaufsliste einzukaufen. Ebenso ist ein Konnex zwischen dem Involvement und der Bereitschaft, Lebensmittel knapp vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zu kaufen, um die Umwelt zu schützen und die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden (jeweils signifikant positiv, $p=0,000$) erkennbar. Vor allem weibliche, gut ausgebildete Personen führen an, die LMV als Umweltbelastung zu empfinden ($p=0,053$). Nach Einschätzung der TeilnehmerInnen liegt der Mittelwert der von ihnen entsorgten Lebensmittel bei 8,14% der gekauften Waren. In der Gruppe der 18-30-jährigen liegt dieser Wert mit 8,81% knapp darüber. Die über 60-jährigen geben im Schnitt an, 5,87% zu entsorgen.

Nach Eigenangaben werden Lebensmittel von den Befragten entsorgt, weil sie verdorben sind (von 82% der ProbandInnen), weil sie angebrochen, aber nicht aufgebraucht sind (35%) und weil sie das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht oder überschritten haben (29%). Nur 3% der TeilnehmerInnen führen an, auch ungeöffnete Lebensmittel zu eliminieren. Zwei Drittel der ProbandInnen geben an, Obst und Gemüse zu entsorgen, gefolgt von Backwaren und Brot (54%), Milch und Milchprodukten (46%). Ungefähr ein Drittel gibt an, auch selbst zubereitete Speisen wegzuerwerfen. In den Augen der TeilnehmerInnen fußt die LMV in Privathaushalten auf mehreren Faktoren. Vor allem die Überschätzung der Haltbarkeit, Sonderangebote (von je 55% der Befragten genannt) und große Portionen bzw. Packungsinhalte (51%) werden hier angeführt. Bei der Entsorgung der Lebensmittel empfindet der Großteil der Befragten (71%) zumindest eher ein Schuldgefühl. Hier gibt es eine signifikante Korrelation mit dem Involvement ($p=0,000$), d.h. je mehr sich der/die TeilnehmerIn mit der LMV auseinandersetzt, desto stärker ist das Schuldgefühl ausgeprägt.

Laut 41 % der ProbandInnen sind die Lebensmittelindustrie und die KonsumentInnen (40%) in ungefähr gleichem Ausmaß für die LMV verantwortlich. Mit relativ großem Abstand folgen staatliche Maßnahmen (13%) und die LandwirtInnen (6%). Auf die explizite Frage, wo nach Meinung der Befragten am meisten Lebensmittelabfälle auftreten, führten 41% den Handel, 23% die Gastronomie, 20% die Haushalte und 16% die Erzeuger an. Ebenso wurde erhoben, wer sich nach Meinung der ProbandInnen für

die Reduktion der LMV einsetzen soll. Je 31% nennen hier die KonsumentInnen sowie staatliche Maßnahmen und 29% die Lebensmittelindustrie. Nur 9% führen diesbezüglich die Landwirtschaft an.

Die Frage nach bereits bekannten Initiativen zur LMV erfolgte ungestützt. Lediglich 68 TeilnehmerInnen, 62% davon weiblich, sind über solche Initiativen im Bilde. Ebenso ist das Schuldgefühl bei der Lebensmittelentsorgung bei den befragten Frauen stärker ausgeprägt als beim Rest der TeilnehmerInnen. Hiervon ist die Wiener Tafel die bekannteste, gefolgt von Sozialmärkten und den „Wunderlingen“ der REWE Group. Im Anschluss wurde gestützt die Bekanntheit der „Lebensmittel sind kostbar“-Kampagne des Lebensmittelministeriums abgefragt. Diese ist nur rd. 10% der KonsumentInnen ein Begriff. Von den Alternativen der Lebensmittelbeschaffung sind Foodsharing (63%), Dumpstern (60%) und Food-Coops (21%) die bekanntesten.

DISKUSSION

Die Reduktion von Lebensmittelabfällen birgt großes Potential hinsichtlich der Vermeidung umweltschutzrelevanter Emissionen in sich. Aus diesem Grund sollten alle Supply-Chain-Akteure in die Pflicht genommen werden. Vor allem Sonderangebote im Handel und große Portionen bzw. Packungsgrößen werden von den Befragten als Hauptfaktoren für die LMV genannt. Da bisherige Initiativen zum Thema LMV nur einem kleinen Teil der Befragten bekannt sind, gilt es, diese weiterhin zu forcieren – vor allem weil die vorliegende Studie zeigte, dass sich ein höheres Involvement positiv auf die Vermeidung der LMV auswirkt. Der Bevölkerung soll durch diese Kampagnen auch vor Augen geführt werden, dass entgegen ihrer Annahme nicht Handel und Gastronomie für die meisten Lebensmittelabfälle verantwortlich sind, sondern der Großteil (42%) dieser Abfälle in Privathaushalten anfällt. Dies bringt allein in Österreich neben einer immensen Umweltbelastung auch einen monetären Verlust von 116€ pro Einwohner und Jahr bzw. bundesweit einen Verlust von 1 Mrd. € pro Jahr mit sich (vgl. European Commission, 2011, 13; vgl. Schneider, 2014).

LITERATUR

- European Commission (2011). Preparatory Study On Food Waste Across EU 27. http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library/docs/bio_foodwaste_report_en.pdf (22.04.2016).
- European Commission (2016): Stop food waste. http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/stop/index_en.htm (22.04.2016).
- Kreutzberger, S. und Thurn, V. (2011). Die Essensvernichter – Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist. Köln: Kiepenheuer & Witsch.
- Schneider, F. (2014). Lebensmittelabfälle – Zahlen, Fakten & Umweltauswirkungen. <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/schneider.pdf> (22.04.2016).
- Stuart, T. (2011). Für die Tonne – Wie wir unsere Lebensmittel verschwenden. Mannheim: Artemis & Winkler.