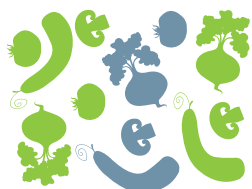


Über

Lebensmittelabfälle



Lebensmittelabfälle

20 % der für den menschlichen Verzehr erzeugten **Lebensmittel** (= **88 Millionen Tonnen Lebensmittel**) werden in Europa verschwendet, während weltweit 795 Millionen Menschen hungern.



Lebensmittelabfälle stellen auch eine erhebliche Verschwendung von Ressourcen wie **Wasser, Land, Energie, Arbeit und Kapital** dar, und führen zu Entstehung von unnötigen **Treibhausgasemissionen**, die zur **Erwärmung der Atmosphäre und damit zum Klimawandel** beitragen.

4 % der Treibhausgasemissionen der EU-28, oder 186 Millionen Tonnen pro Jahr sind auf Lebensmittelabfälle zurückzuführen und sind daher der CO²-Fußabdruck von Lebensmitteln.



34%



21%



21%



..... 4%



Lebensmittelabfälle von Konsumenten

in Europa
und Nord Amerika

95–115 kg / Jahr / Personen

in Sub-Sahara Afrika
and Südost Asien

6–11 kg / Jahr/ Person

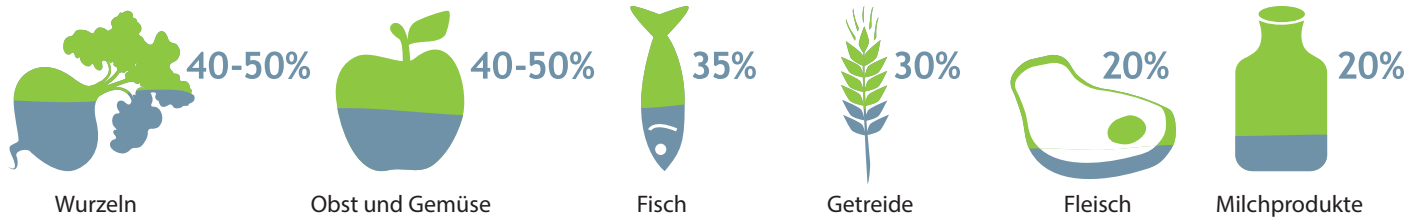


US\$ 680 Milliarden

US\$ 310 Milliarden

Lebensmittelabfälle entstehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der landwirtschaftlichen Produktion bis hin zu KonsumentInnen. Die **Lebensmittelverluste** in Entwicklungsländern betragen mehr als **40 % auf Ebene der Landwirtschaft (nach der Ernte)** und der Produktion, in Industrieländern entstehen im Vergleich dazu mehr als **40 % im Einzelhandel und beim Konsumenten**.

Weltweite quantitative Lebensmittelverluste und abfälle pro Jahr



Lebensmittelabfälle in Europa



Ressourcen sind nicht unendlich



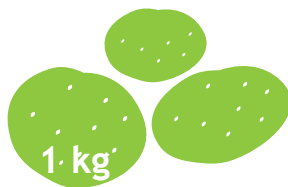
Wasser: 3.8 Billionen m³ an Wasser werden jedes Jahr für den menschlichen Gebrauch entnommen (Zum Vergleich: das entspricht 1,5 Milliarden olympischer Schwimmbecken)

70% wird von der Landwirtschaft verbraucht

- Für die Produktion von 1 kg Rindfleisch werden 15.415 Liter Wasser benötigt
- 1 kg Kartoffeln – 287 Liter Wasser
- 1 kg Apfel – 822 Liter Wasser
- 500 bis 4000 Liter Wasser sind erforderlich, um 1 kg Weizen herzustellen, gegenüber 5000 bis 20 000 Liter, um 1 kg Fleisch herzustellen



5,000-20,000 L



287 L



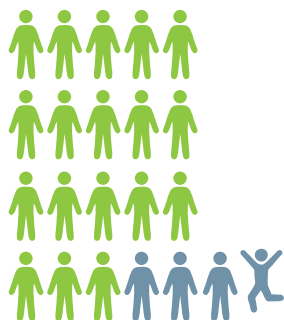
822 L



500-4,000 L



3 cal



Boden: 50 % der verfügbaren, geeigneten Landfläche wird bereits genutzt. Ein Hektar Land kann Reis oder Kartoffeln für 19–22 Personen oder Lamm bzw. Rindfleisch für 1–2 Personen pro Jahr produzieren.



35 cal

Energie: Aus 7–10 Kalorien, die in die Produktion investiert werden = entsteht eine Kalorie an verschiedenen Lebensmitteln – je nach Art der Produkte sind unterschiedliche Kalorieninputs von Nöten – von 3 Kalorien für pflanzliche Kulturen bis zu 35 Kalorien in der Rindfleischproduktion