

Erläuterung Themendienst:

Der Themendienst **SAVE FOOD – Zahl des Monats** informiert Sie regelmäßig über aktuelle Daten und Inhalte zu den Themen Nahrungsmittelverluste und Nahrungsmittelverschwendung. Dabei widmet sich jede Ausgabe einem ausgewählten Schwerpunkt. Diesen Service liefert Ihnen die Initiative SAVE FOOD.

SAVE FOOD – Zahl des Monats April

45 Prozent des weltweit produzierten Obsts und Gemüses werden nicht verzehrt, sondern **gehen verloren**. In keinem anderen Nahrungsmittelbereich sind die Verluste im internationalen Maßstab – mit Ausnahme von Wurzeln und Knollen – so hoch. Ob Kiwi, Mango oder Möhre: Fast die Hälfte dessen, was auf Äckern, Plantagen und Farmen heranwächst, erreicht niemals den Verbraucher. Es vergammelt, verrottet oder wird weggeworfen, weil es bestimmten Verkaufskriterien nicht (mehr) genügt. 45 Prozent der globalen Produktion entsprechen in etwa der Menge von **3,7 Billionen Äpfeln**.¹ Zum Vergleich: Der Apfel-Konsum aller Einwohner in Deutschland liegt pro Jahr bei etwa 11,5 Milliarden.²

Neben widrigen Wetterbedingungen bei der Erzeugung oder einem zu späten Erntezeitpunkt sind Lagerung und Transport einer der größten Risikofaktoren im Hinblick auf Verluste bei Obst und Gemüse. Rund 40 Prozent sämtlicher Nahrungsmittel verderben in den Schwellen- und Entwicklungsländern unmittelbar nach der Ernte. Weltweit liegt der Anteil der Nahrungsmittel, die bei Transport und Distribution ungenießbar werden, bei bis zu einem Fünftel.³

Gelöst werden kann dieses Problem etwa durch den Einsatz entsprechender Verpackungs- und Transportlösungen – zum Beispiel spezielle Transport-Container. Hiermit ist eine entscheidende Verlängerung der Haltbarkeit durch künstliches „Überwintern“ der Nahrungsmittel um bis zu 45 Tage realisierbar. Verantwortlich dafür sind neue Technologien wie etwa innovative Systeme zur Luftregulierung in den Containern. Sie verringern den Sauerstoffanteil der Luft und verzögern damit den Reifungsprozess ebenso wie mit einem anspruchsvollen Raumtemperatur-Management.⁴

Ein weiteres anschauliches Beispiel zur Minimierung der Verluste von Obst und Gemüse liefert die auf Afrika spezialisierte Unternehmensberatung XCOM Africa, ein Partner der Initiative SAVE FOOD. Rund ein Drittel der Mango-Ernte im ostafrikanischen Kenia kann nicht genutzt werden, weil es an Verarbeitungs- und Verpackungskapazitäten mangelt. Gleichzeitig ist die internationale Nachfrage nach Mangos groß und auch die Binnennachfrage wächst. Um diese Wachstumspotenziale effizient erschließen zu können, hat XCOM Africa ein dezidiertes Programm zur lokalen Verarbeitung der Mangos ausgearbeitet, mit dem die Erzeuger verstärkt von der höheren Wertschöpfung profitieren können. Das Projekt soll in Kürze mit verschiedenen Projektpartnern in Kenia umgesetzt werden. Es trägt zur

Initiative SAVE FOOD

Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Germany
Tel. +49(0)211/45 60 - 01
Fax +49(0)211/45 60 - 6 68

www.save-food.org

An initiative of Messe Düsseldorf
in collaboration with the
Food and Agriculture Organization
of the United Nations (FAO).



Verminderung von Verlusten bei, da mehr Früchte mithilfe entsprechender Prozesstechnik verarbeitet werden können – eben auch solche, die zum unmittelbaren Verzehr nicht mehr geeignet sind oder aber einen längeren Transport nicht überstehen würden.

„Schon kleine Schritte gegen Nahrungsmittelverluste können in der Lebensmittelkette afrikanischer Staaten eine große Wirkung entfalten. Bisher ist es so, dass Produkte aufgrund verschiedener Probleme oft erst gar nicht bei den Menschen ankommen. Gebraucht werden passgenaue Lösungen vor Ort, zum Beispiel Verpackungs- und Transportlösungen. SAVE FOOD kann hier mit seinen Kompetenzen wichtige Impulse und Hilfestellungen geben“, erklärt Marc Zander, CEO von XCOM Africa.

Weitere Details zum Mango-Projekt sowie die gesamte Problematik von Nahrungsmittelverlusten und -verschwendung stehen vom 7. bis zum 8. Mai auf der Tagesordnung des zweiten internationalen SAVE FOOD Kongresses in Düsseldorf. Die interpack als internationale Leitmesse für die Verpackungsbranche und die verwandte Prozessindustrie stellt hierfür eine optimale Plattform dar, um Branchenexperten aus Unternehmen und Verbänden mit Vertretern aus Politik und Gesellschaft zusammenzubringen.

1) FAO, Global Food Losses and Food Waste, 2012

2) Vgl. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Pressemitteilung Nr. 232 vom 15.08.2013; „Mittlere Gewichte einzelner Obst- und Gemüseerzeugnisse“, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, 2002.

3) Erik Høgh-Sørensen, Maersk Container Industry, Keynote Speech “Food Packaging and Logistics”, SAVE FOOD Partnership Event, FAO, Rome, 11.12.2013.

4) Ebd.

Über SAVE FOOD:

Die Initiative SAVE FOOD ist eine Kooperation der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen, FAO, und der Messe Düsseldorf GmbH gegen weltweite Nahrungsmittelverluste und -verschwendung. Seit Anfang 2013 unterstützt auch das Weltumweltprogramm der Vereinten Nationen, UNEP, die Initiative. SAVE FOOD will die Akteure aus Wirtschaft, Politik und Forschung miteinander vernetzen, den Dialog anregen und helfen, Lösungen entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette zu erarbeiten. Ziel ist es außerdem, eigene SAVE FOOD-Projekte mit Unterstützung der Industrie zu initiieren und zu fördern. SAVE FOOD startete im Mai 2011 mit einem internationalen Kongress und einer Ausstellung im Rahmen der Weltleitmesse der Verpackungsbranche und der verwandten Prozessindustrie, interpack. Zur interpack 2014 treffen sich am 7. und 8. Mai erneut Experten aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft in Düsseldorf, um das Thema Nahrungsmittelverschwendung und -verluste zu diskutieren. Mehr Informationen unter www.save-food.org.



Kontakt

SAVE FOOD Pressebüro

Jan Leder
PR and Media Relations
Grayling Deutschland GmbH
Rather Str. 49 D
D – 40476 Düsseldorf
Tel.: +49 (0)211 – 964 85-41
Fax: +49 (0)211 – 964 85-45
JL@save-food.org

Pressereferat interpack 2014

Sebastian Pflügge
Cathrin Imkampe (Assistenz)
Messe Düsseldorf GmbH
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 211/4560-464/-589
Fax: +49 (0) 211/4560-8548
Email: PflueggeS@messe-duesseldorf.de,
ImkampeC@messe-duesseldorf.de