

„Konsumentenstudie zum Wissensstand im Bereich der häuslichen Obst- und Gemüselagerung sowie daraus resultierende Potentiale zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten“

Bachelorarbeit von B.Sc. Nadine Keßler an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

In Deutschland werden jährlich rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Ein Großteil der Verluste findet dabei auf Verbraucher- und Verbraucherinnenebene statt. Die Produktgruppe Obst und Gemüse hat mit fast 50% den größten Anteil. Ziel der vorliegenden Arbeit war die Untersuchung von Gründen für Lebensmittelverluste in Privathaushalten. Eine zentrale Rolle spielte dabei der Zusammenhang zwischen falscher Lagerung von Obst und Gemüse und dadurch entstehende Verluste und Verderb. Aus den gewonnenen Informationen können so Maßnahmen und Handlungsempfehlungen abgeleitet werden, um Verluste auf Verbraucher- und Verbraucherinnenebene zukünftig zu reduzieren.

Der erste Teil der Arbeit stellt Studien vor, die sich bereits mit diesem Thema befassen. Dort wird aufgezeigt, aus welchen Gründen und in welchem Ausmaß Lebensmittel in Deutschland weggeworfen werden und welche Maßnahmen existieren. Außerdem werden Faktoren und Parameter erläutert, welche den Qualitätsaufbau im Zuge der Reife von Obst und Gemüse beeinflussen. Dabei wird erklärt, wie die Qualität durch entsprechende Maßnahmen in der Lagerung (z.B. Temperatur, Luftfeuchte) möglichst lange aufrechterhalten werden kann. Unter Berücksichtigung dieser Punkte wurden im zweiten Teil der Arbeit leitfadengestützte Interviews durchgeführt und Privatpersonen zu deren häuslicher Obst- und Gemüselagerung befragt. Die Interviews wurden anschließend mittels einer qualitativen Inhaltsanalyse ausgewertet und analysiert.

Die Ergebnisse zeigen, dass Konsumenten und Konsumentinnen aus vielfachen Gründen Obst und Gemüse wegwerfen. Ursachen sind zum einen lagerunabhängige Faktoren wie zu große Packungen, Einkaufsverhalten und mangelnde Qualität der Produkte beim Einkauf. Zum anderen tragen auch lagerabhängige Faktoren, wie Lagerung von Obst bei zu warmen Temperaturen oder nicht beachtetes Transpirations- und Atmungsverhalten von Gemüse zu Verlusten bei. Während der Befragungen wurde deutlich, dass sich der Großteil der Probanden und Probandinnen Tipps zur richtigen Lagerhaltung wünscht, aber selten auf Quellen aus dem Internet zurückgreift. Informationen sollten daher möglichst zentral an der Einkaufsstätte verfügbar sein, um so einfach in den Alltag integriert zu werden.

Die vorliegende Arbeit zeigt, dass bei der Verringerung von Lebensmittelverlusten aus Obst und Gemüse, vor allem das Bewusstsein der Konsumenten und Konsumentinnen gefordert ist. Die Sensibilisierung der Haushalte zur Planung und zum Verbrauch ihrer Einkäufe spielt dabei eine zentrale Rolle. Um Verlusten aus falscher Lagerung entgegenzuwirken, ist es notwendig, Verbraucher und Verbraucherinnen über Faktoren aufzuklären, die die Qualität während der Lagerung beeinflussen. Es wird empfohlen auch im Handel entsprechende Schulungen und Maßnahmen zur Lagerung durchzuführen, um die Qualität zu erhalten. Als Grundlage für die Aufklärung über Lagerhaltung zu Hause werden die Lagerkarten 'alma' vorgestellt.