



Zu Hause kochen mit gutem Gewissen: Kochboxen von HelloFresh sorgen für mindestens ein Drittel weniger Lebensmittelabfälle in deutschen Haushalten

Berlin, 29. April 2020

HelloFresh veröffentlicht zum Tag der Lebensmittelverschwendung am 2. Mai die Ergebnisse einer globalen akademischen Studie, die in Zusammenarbeit mit dem Wuppertal Institut in Deutschland durchgeführt wurde. Im Rahmen des Forschungsprojekts wurden Lebensmittelabfälle, die in Haushalten bei der Nutzung von HelloFresh-Kochboxen anfallen, im Vergleich zu Lebensmittelabfällen bei alternativen Möglichkeiten der Essenszubereitung untersucht. Die Ergebnisse zeigen, dass Lebensmittelabfälle weitgehend durch zu viele eingekaufte Zutaten und schlechte Planung der Mahlzeiten entstehen. Zudem wird dokumentiert, dass beim Kochen mit HelloFresh mindestens ein Drittel weniger Lebensmittelabfälle entstehen als bei der Zubereitung des Abendessens nach dem Supermarkteinkauf.

Jedes Jahr werden in Deutschland rund 12 Millionen Tonnen essbare Lebensmittel weggeworfen, das entspricht einer Verschwendung von 75 kg Lebensmitteln pro Kopf.¹ Die Abfälle tragen damit zur Entstehung von Kohlenstoffemissionen, einer Hauptquelle der globalen Erwärmung, wesentlich bei. Laut der "Food and Agriculture Organisation" der Vereinten Nationen, werden jährlich rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel verschwendet, welches einem CO₂-Ausstoß von 4,4 Gigatonnen pro Jahr entspricht.² Durch die richtige Planung beim Lebensmitteleinkauf und die genaue Bemessung der Portionen könnte ein erheblicher Teil der Abfälle vermieden werden. Laut der Studie des Wuppertal Instituts ist die CO₂-Bilanz bei der Verwendung von HelloFresh um 36 % geringer im Vergleich zur herkömmlichen Mahlzeitenzubereitung und schon allein bei der Vorbereitung des Abendessens fallen bei der Nutzung von Kochboxen 82 % weniger Lebensmittelabfälle an.

Mehr Geld in der Haushaltskasse durch weniger Lebensmittelverschwendung

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen hat nicht nur positive Einflüsse auf den CO₂-Ausstoß, eine gute Planung und restlose Verwertung von Nahrungsmitteln hilft auch beim Geld sparen. Laut einer aktuellen Umfrage von HelloFresh³ werfen 45 % der Deutschen jeden Monat genießbare Speisen im Wert von ca. 40,- Euro in den Müll.

¹ Vgl. <https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/Texte/Studie-Lebensmittelabfaelle-Deutschland.html>.

² Vgl. <http://www.fao.org/3/a-bb144e.pdf>.

³ Umfrage des Marktforschungsinstituts Censuswide im Auftrag von HelloFresh. Befragt wurden im März 2020 insgesamt 1.006 Personen in Deutschland. Die komplette Studie und detaillierte Ergebnisse sind auf Nachfrage bei HelloFresh verfügbar.



Nils Herrmann, Geschäftsführer von HelloFresh in Deutschland, Österreich und der Schweiz, ist davon überzeugt, dass Studien dieser Art entscheidend dazu beitragen, auf das Thema Lebensmittelverschwendung und die Unterschiede der entstehenden Abfälle in Privathaushalten aufmerksam zu machen: „Ganz gleich, wie Sie eine Mahlzeit zubereiten – die vorherige Planung und die angenommenen Portionsgrößen haben einen entscheidenden Einfluss auf den Abfall, den Sie erzeugen. Die Ergebnisse dieser Studie bestätigen die Notwendigkeit neuer und nachhaltiger Methoden des Lebensmittelkonsums und der Zubereitung. Dies ist eine wesentliche Tatsache, wenn man bedenkt, wie sehr sich die Lebensmittelabfälle auf den Klimawandel auswirken. Bei HelloFresh können wir Zutaten grammgenau anhand der tatsächlichen Nachfrage bereitstellen und gleichzeitig über kurze Transportwege ohne Zwischenstationen bei Großhändlern oder Supermärkten direkt zu unseren Kunden nach Hause liefern. Und wenn wir Lebensmittel doch einmal nicht verwenden können, spenden wir sie rechtzeitig vor dem Verderben an die Tafel. Ich freue mich, dass 93 % der Studienteilnehmer bestätigen, dass wir beim Thema Lebensmittelverschwendung einen guten Job machen.“

Aufgrund des Mangels an verfügbarer Forschung über Lebensmittelabfälle gibt es die weit verbreitete irrtümliche Annahme, dass Lebensmittelabfälle in Privathaushalten unvermeidlich sind. In der Studie wurden jedoch verschiedene Stadien identifiziert, in denen Lebensmittelreste anfallen und ungenutzt bleiben, so dass der Abfall zunimmt, wenn er eigentlich vermieden werden könnte. Die Ergebnisse bestätigen eine Korrelation zwischen vorportionierten Zutaten, wie sie von HelloFresh geliefert werden, und einer Reduzierung der Lebensmittelabfälle, was beweist, dass Speisereste bei schlechterer Planung der Mahlzeiten im Vorfeld zunehmen.

Hintergrund der Studie

Für die Studie rekrutierte das Forschungsteam eine Gruppe von Teilnehmern mit Sitz in den USA, Kanada, Großbritannien, Deutschland, den Niederlanden und Belgien, die einem Aufruf von HelloFresh folgten. Die Stichprobengröße umfasste bis zu 200 Teilnehmer pro Markt. Im Laufe von zwei Wochen wurden die Teilnehmer der Studie gebeten, in täglichen Umfragen über die Menge an Nahrungsmitteln zu berichten, die in der ersten Woche von den mit HelloFresh zubereiteten Mahlzeiten übrig blieben, und danach sieben Tage lang über ihre Erfahrungen mit einer herkömmlichen Ernährung (ohne HelloFresh) zu berichten. Zu den anderen Alternativen gehörten im Supermarkt gekaufte Lebensmittel, Essen zum Mitnehmen, Abendessen vom Lieferservice, Tiefkühlgerichte oder das Essen in Restaurants.

Neben dem Wuppertal Institut hat ein internationales Expertengremium, bestehend aus der TU Berlin, der FH Münster, der University of Cambridge, der Universität Wageningen und ReFED, an der Entwicklung dieser Studie mitgewirkt.



Pressekontakt

Judith Schwarzer

PR Managerin DACH

judith.schwarzer@hellofresh.de

Über HelloFresh

HelloFresh ist die wöchentliche Garantie für eine ausgewogene Ernährung: Mit einer Kochbox voller frischer, ausgewählter Zutaten und leckeren Rezepten. Der weltweit führende Anbieter von Kochboxen beschäftigt in den USA, Großbritannien, Deutschland, den Niederlanden, Belgien, Luxemburg, Australien, Österreich, der Schweiz, Kanada, Neuseeland, Frankreich und Schweden ein Team von über 5.000 Mitarbeitern. Im Geschäftsjahr 2019 lieferte HelloFresh mehr als 280 Millionen Mahlzeiten und zählte im vierten Quartal 2019 rund 3 Millionen aktive Kunden weltweit. 2011 in Berlin gegründet, ging das Unternehmen im November 2017 in Frankfurt an die Börse. www.hellofresh.de