



## **5 hartnäckige Irrtümer: So teuer ist Lebensmittelverschwendung wirklich**

**Berlin, 14. Mai 2020**

Manche Annahmen zu Lebensmittelverschwendung kommen der Haushaltskasse und dem Klima teuer zu stehen. Knapp 500 Euro verschwenden deutsche Konsumenten pro Jahr, indem sie Essen wegschmeißen. Die dem Coronavirus geschuldete Situation verdeutlicht den kostbaren Wert von Lebensmitteln noch stärker, auch weil viele Konsumenten momentan finanzielle Einbußen hinnehmen müssen. [HelloFresh](#) zeigt die größten Irrtümer zum Thema auf und verrät, wie Verbraucher das Wegwerfen von Nahrungsmitteln effektiv minimieren können – und damit auch noch Geld sparen.

### **1. Irrtum: Was in der Tonne landet, kostet nichts**

Lebensmittelabfälle verschwenden nicht nur kostbare Ressourcen, sie reduzieren auch das persönliche Budget. Laut den Ergebnissen einer aktuellen HelloFresh-Studie<sup>1</sup> werfen 45 Prozent der Deutschen jeden Monat genießbare Speisereste im Wert von rund 40 Euro in den Müll. Das ergibt knapp 500 Euro pro Jahr, die gemeinsam mit dem Essen unnötig verschwendet werden.

### **2. Irrtum: Lebensmittelabfälle tragen nicht zur Erderwärmung bei**

Im Vergleich zu anderen Treibern des Klimawandels halten die Deutschen weggeworfene Lebensmittel für weniger ausschlaggebend. Dabei sorgen verschwendete Lebensmittel für gigantische 3,3 Tonnen CO<sub>2</sub>-Ausstoß pro Jahr und tragen damit erheblich zur Erderwärmung bei.<sup>2</sup>

### **3. Irrtum: Der Verzehr nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum ist gefährlich**

Ein weit verbreiteter Irrglaube ist, dass Essen mit Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ungenießbar oder sogar ungesund sei. Den Ergebnissen zufolge vergessen einige Verbraucher die Lebensmittel im Kühlschrank (50 %) oder schaffen es nicht, sie rechtzeitig zu essen (37 %) und schmeißen sie beim Blick auf die Datumsangabe weg. Die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung ist jedoch nicht zu verwechseln mit dem Verfallsdatum. In der Regel sind die Produkte mit überschrittenem MHD noch länger verzehrbar.

*1 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.*

*2 Food waste footprint, Impacts on natural resources. FAO (2013). Abgerufen von <http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>.*



Tipp: Die eigenen Sinne helfen dabei, abgelaufene Lebensmittel zu erkennen. Wenn das Produkt nicht mehr gut riecht, sich verfärbt oder Schimmel gebildet hat, sollten Konsumenten es entsorgen.

#### **4. Irrtum: Die krumme Paprika schmeckt nicht**

Auch wenn die Karotte krumm oder die Kartoffel unförmig ist, bleibt ihr Nährstoffgehalt derselbe. 30 Prozent der Deutschen<sup>3</sup> geben zwar zu, dass sie ein schlechtes Gewissen haben, wenn sie beim Kauf von Gemüse zur besser aussehenden Paprika greifen, häufig wählen Verbraucher dennoch das "schönere" Exemplar. Dabei ist das Gemüse mit Druckstelle vollkommen ausreichend, wenn es später ohnehin in der Suppe landet – Lebensmittelrettung beginnt schon bei der Auswahl am Gemüseregal.

#### **5. Irrtum: Lebensmittelabfälle sind unvermeidbar**

Über 85 Prozent der Deutschen sind sich einig, dass Lebensmittelverschwendung ein großes Problem für den Planeten darstellt. Aufgrund des Mangels an verfügbarer Forschung über Lebensmittelabfälle gibt es dennoch die weit verbreitete falsche Annahme, dass Lebensmittelabfälle in Privathaushalten unvermeidbar sind.

Eine globale Studie<sup>4</sup> des Wuppertal Instituts, die gemeinsam mit HelloFresh durchgeführt wurde, zeigt, dass Lebensmittelabfälle hauptsächlich durch zu viele eingekaufte Zutaten und schlechte Planung der Mahlzeiten entstehen. Die Teilnehmer dokumentierten, dass sie beim Kochen mit HelloFresh mindestens ein Drittel weniger Lebensmittelabfälle produzieren als bei der Zubereitung des Abendessens nach dem Supermarkteinkauf.

\*\*\*\*\*

Die Fotos sind zum Abdruck frei, **Copyright: ©HelloFresh**. Für weitere Motive kontaktieren Sie bitte die Pressestelle unter [presse@hellofresh.de](mailto:presse@hellofresh.de).

*3 Umfrage des Marktforschungsinstituts InnoFact im Auftrag von HelloFresh. Befragt wurden im Mai 2019 3.026 Menschen in Deutschland, Österreich und der Schweiz – darunter 1.005 Männer und Frauen im bevölkerungsrepräsentativen Verhältnis in Deutschland.*

*4 HelloFresh Food Waste Study (2020). Hintergründe der Studie: [www.hellofresh.de/about/hellofresh-studie-lebensmittelverschwendung](http://www.hellofresh.de/about/hellofresh-studie-lebensmittelverschwendung).*



### **Pressekontakt**

Judith Schwarzer

PR Managerin DACH

[judith.schwarzer@hellofresh.de](mailto: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 ersten Quartal 2020 lieferte HelloFresh mehr als 111 Millionen Mahlzeiten und zählte 4,18 Millionen aktive Kunden weltweit. 2011 in Berlin gegründet, ging das Unternehmen im November 2017 in Frankfurt an die Börse. [www.hellofresh.de](http://www.hellofresh.de)