



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

KORREKTIV DER VERANTWORTUNG VON
VERBRAUCHERN FÜR LEBENSMITTELABFÄLLE:
GEPLANTE OBSOLESZENZ BEI LEBENSMITTELN?

Beate Gebhardt, Jana-Lisa Ding und Philipp Feisthauer

Beate.gebhardt@uni-hohenheim.de

Institut für Agrarpolitik und Landwirtschaftliche Marktlehre, Fachgebiet
Agrarmärkte und Agrarmarketing, Universität Hohenheim, Stuttgart



2018

Posterpräsentation anlässlich der 58. Jahrestagung der GEWISOLA
(Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaues e.V.)

„Visionen für eine Agrar- und Ernährungspolitik nach 2020“

Kiel, 12. bis 14. September 2018

KORREKTIV DER VERANTWORTUNG VON VERBRAUCHERN FÜR LEBENSMITTELABFÄLLE: GEPLANTE OBSOLESCENZ BEI LEBENSMITTELN?

Zusammenfassung

Geplante Obsoleszenz bei Lebensmitteln ist kaum erforscht und in der Literatur selten thematisiert. Im Lebensmittelbereich haben sich die Begriffe „Verschwendung“ sowie fehlende „Wertschätzung“ etabliert. Beide setzen vor allem am Verbraucher als Hauptverantwortlichen für überflüssige Lebensmittelabfälle an. Auf Basis einer Expertenbefragung wird der Relevanz des Themas und Begriffs Obsoleszenz bei Lebensmitteln nachgegangen. Die Rolle der Verbraucher wird dabei korrigierend neben die anderen Akteure der Wertschöpfungskette eingeordnet. Das Mindesthaltbarkeitsdatum gilt als Haupttreiber mit Regelungsbedarf.

Keywords

Lebensmittelabfall, Obsoleszenz, Verbraucher, Wertschöpfungskette.

1 Einleitung und Hinführung zum Thema

Obsoleszenz ist definiert als Verschleiß oder Verderb von Dingen und wird in der jüngeren Verbraucherbeforschung meist in Zusammenhang mit Gebrauchsgütern und technischen Geräten diskutiert (BRÖNNEKE und WECHSLER, 2015; KREIB, 2014). Wenn die Lebensdauer kürzer ist als erwartet, spricht man von künstlicher bzw. geplanter Obsoleszenz. Moden, Innovationszyklen oder minderwertige Materialien und Verarbeitung gelten dabei als Treiber. Vor allem Hersteller und Händler, teils auch Verbraucher, gelten als die Verantwortlichen. Aber gibt es auch Obsoleszenz bei Lebensmitteln? Denkbar ist, dass die Haltbarkeit eines Lebensmittels – oder die Kommunikation darüber – absichtlich verkürzt wird, um beispielsweise den Umsatz zu steigern. In einer Studie der FH MÜNSTER & VZ NRW (2012) wird dies für Christstollen belegt. Eine geplante Obsoleszenz nach technischem Vorbild würde bedeuten, dass verschiedene Akteure während der Produktion und Verarbeitung oder der Distribution im Handel durch gezielte Maßnahmen dazu beitragen, dass vermeidbare Mengen an Nahrungsmitteln nicht verzehrt werden, sondern in den Müll gelangen, um so den Verbraucher frühzeitig zu einem Neukauf zu animieren. Geplante Obsoleszenz bei Lebensmitteln ist kaum erforscht und in der Literatur selten thematisiert oder gar als Begriff verwendet. Food Waste ist bisher nicht in die wissenschaftliche Obsoleszenz-Debatte eingegangen. Im Lebensmittelbereich haben sich die Begriffe „Verschwendung“ sowie fehlende „Wertschätzung“ etabliert (GUSTAVSON et al., 2011; WWF, 2015). Beide setzen vor allem am Verbraucher als Hauptverantwortlichen für überflüssige Lebensmittelabfälle an. Auch internationale und akteursübergreifende Studien der FAO und EU zu Lebensmittelabfällen formulieren trotz methodischer Schwächen und fehlender Daten insbesondere auf der produktiven Seite, eine Vielfalt an Lösungsvorschlägen, die den Verbraucher adressieren (MONIER et al., 2010; GUSTAVSON et al., 2011). Anders stellt sich dies in der populär-wissenschaftlichen Literatur dar (z.B. KREUTZBERGER und THURN, 2011; WWF, 2015; SCHRIDDE, 2014). Ziel dieses Beitrags ist es, der Relevanz des Themas und Begriffs Obsoleszenz bei Lebensmitteln nachzugehen und dabei die Rolle des Verbrauchers neu zu beleuchten.

2 Empirische Methoden und Analyserahmen

Der explorativen Fragestellung entsprechend wurden im Frühjahr und Sommer 2015 leitfadengestützte Experteninterviews geführt. Zehn Experten entstammen allen Stufen der Lebensmittelwertschöpfungskette: Landwirtschaft – Verarbeiter – Handel – Verbraucher. Weitere neun Experten sind Fachkundige des Themas Obsoleszenz bzw. Lebensmittelabfall. Alle 19 Interviews wurden transkribiert und mittels einer kategorialen Inhaltsanalyse nach MAYRING (2010) ausgewertet. Einige Fragen waren standardisiert, darunter eine 100-Punktvergabe für die als verantwortlich geltenden Wertschöpfungsstufen für geplante Obsoleszenz.

3 Ergebnisse und Diskussion

Die Ergebnisse der Expertenbefragung zeigen, dass das Meinungsbild sehr gemischt ist. Die meisten Experten betonen jedoch, dass der Begriff Obsoleszenz auch bei Lebensmitteln anzuwenden sei. Viele sehen dies als sehr wichtiges Thema, das weiter vertieft und erforscht werden sollte angesichts steigender Lebensmittelabfälle. Geplante Obsoleszenz und Verschwendung gelten dabei als sehr eng verwandte Themen, was die Differenzierung der beiden Begriffe zum Teil erschwert. In der Verantwortung sehen sie oft Hersteller (MW 28,5 von 100 Punkten) und Händler (MW 28,4), teils auch Verbraucher (MW 25,4) und etwas seltener die Landwirtschaft (MW 17,7). Um die Rolle des Verbrauchers wird gerungen: Die Verantwortungszuweisung reicht von 0 bis 80 Punkte. Kaum strittig sind Verarbeiter (min-max 10-50) und Handel (min-max 10-40) als Verantwortliche für geplante Obsoleszenz, die keiner ausnimmt. Außerdem fördern gesellschaftliche Rahmenbedingungen sowie zu ungenaue oder gar kontraproduktive staatliche Regelungen und Normen den vorzeitigen Verderb und zu hohe Mengen an Lebensmittelabfällen. Als wesentlicher Faktor des frühzeitigen Verderbs bei Lebensmitteln gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum: Es fehlen genaue rechtliche Vorgaben. Die Festlegung von Seiten der Hersteller wird damit willkürlich. Fehlinterpretationen der Verbraucher machen es Herstellern und Handel möglich, diese Angabe gezielt zur Mengen- und Gewinnsteigerung einzusetzen. Angesichts hoher Ressourcenverbräuche durch unnötig weggeworfene Lebensmittel sowie globale Unterschiede in der Ernährungsversorgung fordern die Experten Lösungen, die an der gesamten Wertschöpfungskette ansetzen. Verbraucher sind dabei nur eine Gruppe neben anderen, die zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beitragen können, und nicht länger alleine in den Vordergrund der notwendigen Lösungsansätze gestellt.

Literatur

- BRÖNNEKE, T. und A. WECHSLER (2015): Obsoleszenz interdisziplinär. Vorzeitiger Verschleiß aus Sicht von Wissenschaft und Praxis. Nomos: Baden-Baden.
- FH MÜNSTER und VERBRAUCHERZENTRALE NRW (2012): Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in NRW. Münster.
- GUSTAVSSON, J.; C. CEDERBERG; U. SONESSON; R. OTTERDIJK und A. MEYBECK (2011): Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. In: www.fao.org.
- KREIB, C. (2014): Geplanter Verschleiß. Wie die Industrie uns zu immer mehr und immer schnellerem Konsum antreibt – und wie wir uns dagegen wehren können. Europa Verlag: Berlin.
- KREUTZBERGER, S. und V. THURN (2011): Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist. Verlag Kiepenheuer & Witsch: Köln.
- MAYRING, PHILIPP (2010): Qualitative Inhaltsanalyse. In: Mey, G. und K. Muck (Hrsg.): Handbuch Qualitative Forschung in der Psychologie. VS Verlag für Sozialwissenschaften: Wiesbaden, 601-613.
- MONIER, V. et al. (2010): Preparatory study on food waste across EU 27. Final Report. In: ec.europa.eu.
- SCHRIDDE, S. (2014): Murks? Nein Danke! Oekom: München.
- WWF (2015): Das große Wegschmeißen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. In: www.wwf.de.