

## **Mit digitalen Plattformen gegen Lebensmittelverschwendungen**

- **93 Prozent finden, in Deutschland werden zu viele Lebensmittel weggeworfen**
- **10 Prozent haben Online-Plattformen gegen Lebensmittelverschwendungen schon genutzt - 43 Prozent können es sich vorstellen**

**Berlin, 02. August 2023** - Der Joghurt kurz nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum, das Brot vom Vortag oder die Äpfel mit kleinen Macken – 93 Prozent der Deutschen sagen, in Deutschland werden zu viele Lebensmittel weggeschmissen. Digitale Technologien können dabei helfen, das zu ändern: Zwei Drittel (68 Prozent) sind überzeugt, dass spezielle Online-Plattformen einen wichtigen Beitrag leisten können, weniger Lebensmittel zu verschwenden. Nur jede und jeder Zehnte (10 Prozent) hat solche Plattformen aber bereits genutzt. Weitere 43 Prozent könnten sich aber vorstellen, sie künftig zu nutzen. Das sind Ergebnisse einer repräsentativen Befragung im Auftrag des Digitalverbands unter 1.002 Personen in Deutschland ab 16 Jahren. Digitale Plattformen gegen Lebensmittelverschwendungen wie SirPlus, Too Good To Go und etepetete.de erleichtern den Austausch von noch genießbaren Lebensmitteln, die normalerweise weggeworfen würden. Sie vermitteln beispielsweise überschüssige Lebensmittel von Restaurants, Supermärkten oder Privatpersonen oder fungieren selbst als Online-Marktplätze für Produkte, die aufgrund von fehlerhaftem Verpackungsdesign oder Beschaffenheit nicht in den regulären Handel gelangen.

„Jedes Lebensmittel, das nicht auf dem Teller, sondern im Abfall landet, ist eines zu viel. Denn damit werden nicht nur die Produkte selbst verschwendet, sondern auch die Ressourcen wie CO2 oder Wasser, die für Anbau und Produktion verbraucht wurden“, sagt Jana Moritz, Referentin Digital Farming und Food Tech beim Bitkom. „Neben der besseren Verteilung bereits produzierter Lebensmittel, können digitale Technologien aber auch dabei helfen, dass im Supermarktregal gar nicht erst so viel übrigbleibt, indem sie eine präzisere Bestell- und Produktionsplanung ermöglichen. Durch eine smarte Bestandsverwaltung und Vernetzung entlang der gesamten Lieferketten können beispielsweise kurzfristige Nachfrageänderungen erkannt und Warenströme in Echtzeit angepasst werden. Predictive Analytics kann außerdem helfen, Prognosemodelle zu entwickeln, um bereits frühzeitig Überproduktionen zu vermeiden.“

Für fast die Hälfte der Befragten haben Online-Plattformen gegen Lebensmittelverschwendungen neben dem schonenderen Umgang mit Ressourcen einen weiteren positiven Nebeneffekt: 46 Prozent sagen, dort Lebensmittel zu kaufen, spart Geld. 35 Prozent machen sich jedoch Sorgen um eine geringere Qualität der dort angebotenen Produkte.

## **Kontakt**

### **Merle Wiez**

Pressereferentin

Telefon: +49 30 27576-274

E-Mail: [m.wiez@bitkom.org](mailto:m.wiez@bitkom.org)

[Download Pressefoto](#)

### **Nastassja Hofmann**

Bereichsleiterin Retail & PropTech

[Download Pressefoto](#)

[Nachricht senden](#)

## **Hinweis zur Methodik**

Grundlage der Angaben ist eine Umfrage, die [Bitkom Research](#) im Auftrag des Digitalverbands

Bitkom durchgeführt hat. Dazu wurden 1.002 Personen in Deutschland ab 16 Jahren telefonisch befragt. Die Umfrage ist repräsentativ. Die Fragestellung lautete: „Haben Sie Online-Plattformen für Angebote gegen Lebensmittelverschwendungen, z.B. SirPlus, Too Good To Go, etepetete.de, bereits genutzt?“ und „Inwieweit treffen die folgenden Aussagen zu digitalen Technologien und Lebensmittelverschwendungen Sie zu?“

---

Link zur Presseinformation auf der Webseite:

[\*\*https://www.bitkom.org/Presse/Presseinformation/Digitale-Plattformen-gegen-Lebensmittelverschwendungen\*\*](https://www.bitkom.org/Presse/Presseinformation/Digitale-Plattformen-gegen-Lebensmittelverschwendungen)