



Veröffentlicht am *Ecologic Institut: Wissenschaft und Forschung für eine nachhaltige Welt* (<https://www.ecologic.eu>)

[Startseite](#) > Ressourceneffiziente Verwendung von Lebensmitteln in der gesamten Versorgungskette (REFRESH)

---

## PROJEKT

H2020  
Ernährung  
Landwirtschaft  
Nachhaltigkeit  
Ressourcenschonung + Kreislaufwirtschaft  
Verbraucherpolitik

## Ressourceneffiziente Verwendung von Lebensmitteln in der gesamten Versorgungskette (REFRESH)



[1]

Weltweit werden fast 30% aller Lebensmittel in der Nahrungsmittelkette verschwendet. Das im Rahmen des EU Forschungsrahmenprogramms Horizon 2020 geförderte Projekt "Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain" (REFRESH) setzt bei der Industrie und den Verbrauchern an, um Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung zu entwickeln und zu verbreiten. 26 Partner aus 12 europäischen Ländern und China kooperieren, um gemeinsam auf das Ziel 12.3 der Nachhaltigen Entwicklungsziele hinzuarbeiten, die Lebensmittelverschwendung im Einzelhandel und von Konsumenten zu halbieren, Lebensmittelverluste entlang der ganzen Wertschöpfungskette zu reduzieren und übertragbare Lösungsansätze zu entwickeln.

### Video über REFRESH

### Ein Drittel aller Lebensmittel wird verschwendet - Lebensmittelverschwendung ist drittgrößter Verursacher von CO<sub>2</sub>-Emissionen

Rund 100 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich in der EU verschwendet (Schätzung für 2012). Prognosen gehen davon aus, dass die Lebensmittelverschwendung bis 2020 auf über 120 Millionen Tonnen ansteigen wird, wenn keine Gegenmaßnahmen

ergriffen werden. Die Nahrungsmittelressourcen, die auf diese Weise in Europa verloren gehen, reichen aus, um die gesamte Weltbevölkerung mehr als zweimal zu ernähren ([Europäische Kommission 2015](#) [2]). Zusammen mit einer Ernährungsumstellung stellt die Reduktion von Lebensmittelverschwendung bei Endverbrauchern und in der Verwertungskette die wichtigste nachfrageseitige Maßnahme zur Reduktion der Kohlenstoffintensität des Ernährungssystems dar.

### **Lösungen werden durch Forschung und Zusammenarbeit mit Unternehmen und der Öffentlichkeit entwickelt**

Der Fokus von REFRESH liegt auf der Reduzierung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen und der besseren Verwendung von Lebensmittelressourcen. Durch verhaltenswissenschaftliche Untersuchungen werden die Faktoren analysiert, die zu Lebensmittelverschwendung führen. Das Projekt verfolgt einen innovativen, systemischen Ansatz, um Lebensmittelverschwendung durch praxisorientierte Aktionsplattformen und Pilotprojekte zu verringern. Die Forschungsergebnisse werden als Berichte, Empfehlungen und Entscheidungsinstrumente für Industrie und Verbraucher aufbereitet. Eine Vielzahl von Kommunikationselementen soll die Verbreitung der Projektergebnisse sicher stellen, darunter ein Video-Wettbewerb und Veranstaltungen.

REFRESH baut auf bestehenden Initiativen zur Entwicklung, Evaluation und Verbreitung sozialer, technologischer und organisatorischer Erkenntnisse und Praktiken zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung auf, geht aber gleichzeitig auch über diese hinaus.

Zudem werden Politikempfehlungen erarbeitet, mit welchen Maßnahmen Lebensmittelverschwendung effektiv bekämpft werden kann.

### **Das Projekt zielt darauf ab:**

- Strategische Vereinbarungen zu entwickeln, um die Nahrungsmittelverschwendung zusammen mit Regierungen, Unternehmen und lokalen Interessengruppen zu reduzieren (hierzu wird der Aufbau von Allianzen in Spanien, Deutschland, Ungarn und den Niederlanden unterstützt). Unternehmen und andere Interessengruppen sind aufgerufen, in diesen Pilotprojekten neue Ansätze zu testen, um sie anschließend auf andere Länder übertragen zu können.
- EU-Politikempfehlungen zu formulieren und die Implementierung von Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung auf nationaler Ebene zu unterstützen.
- Technologische Innovationen zu entwickeln, welche die

Verwertung von Lebensmittelabfällen verbessern. Dazu zählen z.B. IKT-basierte Plattformen, und Instrumente, die die Anwendung von bestehenden und neuen Lösungsansätzen unterstützen.

### **REFRESH-Konsortium ist eine Multi-Stakeholder-Partnerschaft**

Das Projekt wird von der Universität Wageningen DLO geleitet und läuft von 2015 bis 2019. Das REFRESH-Konsortium repräsentiert eine breit angelegte europäische und chinesische Partnerschaft, bestehend aus führenden Universitäten, Forschungsinstituten, Unternehmen, Regierungen, zivilgesellschaftlichen Organisationen und anderen Akteuren und Interessengruppen. Dieses Konsortium bringt ein interdisziplinäres Team zusammen, das über tiefgehende theoretische und praktische Kenntnisse verfügt und bereits auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit in nationalen und länderübergreifenden Forschungsprojekten zurückblicken kann. Das REFRESH-Team kann außerdem auf die Ergebnisse und Erfahrungen des laufenden Projektes "[FUSIONS](#) [3]" ("Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies") aufbauen.

Das Ecologic Institut leitet das Arbeitspaket 7 zur Kommunikation und Verbreitung der Projektergebnisse. Weiterhin ist das Ecologic Institut in das Arbeitspakete 2 ("Unternehmerisches Engagement – Frameworks for Action") und das Arbeitspaket 3 ("Politikansätze zur Vermeidung von Nahrungsmittelverschwendung sowie zur Verwendung und Verwertung von Lebensmittelabfällen") involviert.

### **Wichtigster Link**

[REFRESH-Website](#)

### **Thematisch verwandte Websites**

- [REFRESH-Projektwebsite \[Englisch\]](#)

### **Thematisch verwandte Artikel**

- [REFRESH Food Waste 2017](#)
- [REFRESH Food Waste Solution Wettbewerb Video](#)
- [Lebensmitteleabfälle reduzieren - REFRESH-Ideenwettbewerb](#)
- [Dynamische Politikansätze für die Entkopplung von Ressourcenverbrauch und Wirtschaftswachstum in der EU \(DYNAMIX\)](#)
- [Options for Sustainable Food and Agriculture in the EU](#)
- [Der Flächenfußabdruck. Bewertung bestehender Berechnungsmethoden und Entwicklung von wirkungsorientierten Landnutzungsindikatoren](#)
- [Was treibt \(in\)effiziente Nutzung der Ressourcen? Ergebnisse einer Meta-Analyse der wissenschaftlichen Literatur](#)
- [Globale Landnutzung und Nachhaltigkeit \(GLOBALANDS\)](#)

### **Weiterführende Links**

- Anmeldung zum REFRESH-Newsletter [Englisch]
- REFRESH auf Twitter
- REFRESH auf Facebook
- REFRESH at YouTube

---

## **Finanzierung**

Europäische Kommission, Research Executive Agency (REA)

## **Partner**

DLO Foundation, Stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek (WUR-DLO), Holland

## **Partner**

The Waste and Resources Action Programme (WRAP), Großbritannien  
 Institute of Food Research (IFR), Großbritannien  
 Wageningen University (Wageningen UR), Holland  
 University of Bologna (UNIBO), Italien  
 SP Technical Research Institute of Sweden, Food and Bioscience, Schweden  
 BIO Intelligence Service (BIO IS), Frankreich  
 Provalor, Holland  
 Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), Österreich  
 Newcastle University, Großbritannien  
 Ecologic Institut, Deutschland  
 Anthesis UK, Großbritannien  
 Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP), Deutschland  
 IVL Swedish Environmental Research Institute (IVL), Schweden  
 Vacuvita, Holland  
 United Nations Environment Programme (UNEP)  
 Center for Agro-food Economy and Development (CREDA-UPC-IRTA), Spanien  
 Chinese Academy of Sciences, Institute of Geographic Sciences and Natural Resources Research (IGSNRR), China  
 All-China Environment Federation (ACEF), China  
 EuroFIR AISBL, Belgien  
 Jožef Stefan Institute (JSI), Slovenia  
 Norwegian University of Science and Technology (NTNU-Trondheim), Norway  
 Hungarian Food Bank Association, Hungary  
 Global Feedback (Feedback)  
 GS1 Belgium & Luxembourg (GS1), Belgien  
 Bactevo, Großbritannien  
 Centre de Recerca en Economia Internacional (CREi), Spanien

## **Team**

Stephanie Wunder

## **Team**

Melanie Kemper  
 Keighley McFarland  
 Lucy Olivia Smith  
 Dr. Martin Hirschnitz-Garbers  
 McKenna Davis  
 Beáta Welk Vargová  
 Melissa Maxter

Sebastian Ossio

**Projektdauer**

Juli 2015 bis Juni 2019

**Projektnummer**

2804

**Schlüsselwörter**

Lebensmittelverschwendung, Abfall, nachhaltige Lebensmittelsysteme, Ernährungssystem, Ernährungspolitik, Ressourceneffizienz, Politikanalyse, Pilotprojekte, Partnerschaften in den öffentlichen und privaten Sektoren, Stakeholderengagement, Wissenstransfer, Europa, China

---

**Quellen URL (modified on 11/05/2019 - 10:33):** <https://www.ecologic.eu/de/12244>

**Links**

[1] <https://www.ecologic.eu/sites/files/project/2015/refresh-logo.jpg>

[2] [http://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/index_en.htm)

[3] <http://www.eu-fusions.org/>