

„Leicht“ liegt im Trend

Die Nachfrage von kalorienreduzierten und -freien Erfrischungsgetränken wächst. Dies bestätigen die Berechnungen der Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke (wafg) zum Pro-Kopf-Verbrauch für das Jahr 2021 auf Grundlage aktualisierter Daten des Statistischen Bundesamtes.

>> **Im Jahr 2021** liegt bei Erfrischungsgetränken der Pro-Kopf-Verbrauch bei 118,4 Litern (2020: 114,7 Liter). Dies bedeutet im Vorjahresvergleich zum ersten Pandemiejahr ein Plus um 3,7 Liter bzw. 3,2 Prozent, zugleich ist dies ein leichter Rückgang gegenüber der vorläufigen Schätzung (118,6 Liter). Die Berechnung beruht auf den inzwischen endgültigen Produktions-, Außenhandels- und Bevölkerungsdaten. Trotz des Anstiegs zu 2020 bleiben die Auswirkungen der Corona-Lage spürbar, denn verglichen mit 2019 bzw. der vorpandemischen Zeit werden in Deutschland weniger Erfrischungsgetränke getrunken. Dabei war 2021 erneut geprägt von massiven Einschränkungen in der Gastronomie sowie im Kultur- und Eventbereich. Diese Entwicklungen waren für die AfG-Branche ebenso herausfordernd wie der durchwachsene Sommer.

Die Zahlen verdeutlichen ebenso: Das Engagement der Branche zur Kalorienreduktion trifft weiterhin auf Zuspruch bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern. Vor allem kalorienreduzierte bzw. -freie Erfrischungsgetränke (light) (2021: 18,5 Liter, 2020: 17,7 Liter) wurden im vergangenen Jahr erneut verstärkt nachgefragt. Insbesondere „leichte“

Weitere Daten zum Pro-Kopf-Verbrauch bei AfG siehe www.wafg.de/pkv2021.

Pro-Kopf-Verbrauch an Erfrischungsgetränken in Liter

Die Berechnungen der wafg anhand der endgültigen Daten des Statistischen Bundesamtes zeigen für 2021: Der Pro-Kopf-Verbrauch von Erfrischungsgetränken in Deutschland erholte sich gegenüber dem ersten Pandemiejahr und lag bei 118,4 Litern (2020: 114,7 Liter).



Quelle Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V

Varianten bei Cola und Cola-Mischgetränken (2021: 13,1 Liter, 2020: 12,2 Liter) werden immer beliebter. Positiv entwickelten sich auch Wässer mit Aromen (2021: 6,0 Liter, 2020: 5,7 Liter). Besonders deutlich konnten Kaffee- und Teegetränke (2021: 9,7 Liter, 2020: 7,2 Liter) zulegen. Erfrischungsgetränke stehen traditionell für Vielfalt und Innovation im Angebot. Ob im Einzelhandel, unterwegs oder in der Gastronomie – die Unternehmen der Branche können bei den Konsumenten mit einer sehr breiten und abwechslungsreichen Auswahl an Produkt- und Verpackungskonzepten punkten.

Allerdings werden die wirtschaftlichen Herausforderungen auch für die Unternehmen der mittelständisch geprägten Branche immer größer. Die Folgen der geopolitischen Entwicklungen stellen grundlegende und komplexe Aufgaben. Dies betrifft vor allem enorme Kostensteigerungen bei Energie und Rohstoffen und die Sorge um die Energiesicherheit sowie die Aufrechterhaltung von Lieferketten. Hinzu treten Fragen zur Verfügbarkeit von Fachkräften und der Aufrechterhaltung einer funktionierenden Logistik.

Last but not least gewinnt die Umsetzung von Klimazielen noch weiter an Relevanz. Zahlreiche Unternehmen der Branche engagieren sich bereits seit vielen Jahren für Ressourceneffizienz, vor allem in Produktion und Distribution. Eine erfolgreiche Transformation so zu gestalten, dass Machbarkeit und Umsetzbarkeit ebenso gewährleistet werden wie Wirtschaftlichkeit sowie Versorgungs- und Investitionssicherheit bleibt eine wichtige Aufgabe. Diese unter ersichtlich immer größeren und schwierigeren Herausforderungen anzugehen und zu lösen, wird sozial, ökonomisch und ökologisch von zentraler Bedeutung bleiben. Hoffentlich bleibt dabei die Diversifikation der Branche ein Standortvorteil, der zum Gelingen beitragen kann.

Foto Yuki Zipse

Erhebung zu Lebensmittelverlusten

>> **2020 sollen** entlang der Lebensmittelversorgungskette in Deutschland rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle angefallen sein – so das Ergebnis eines Berichts der Bundesregierung an die EU-Kommission. Der überwiegende Anteil weggeworfener essbarer Lebensmittel sowie von Schalen, Blättern, Knochen oder Kaffeesatz entstehe in Privathaushalten (rund 59 Prozent). 17 Prozent werden Restaurants, Gemeinschaftsverpflegung oder Catering zugeschrieben, die (industrielle) Verarbeitung wird bei etwa 15 Prozent gesehen – zudem rund 7 Prozent im Handel und ungefähr 2 Prozent in der Landwirtschaft.

Mit dem Bericht kommt Deutschland der in der EU-Abfallrahmenrichtlinie verankerten Pflicht nach, Fortschritte bei der Reduzierung der Lebensmittelabfälle sichtbar zu machen. Die zur Datenerhebung entwickelte Methodik beruht auf Vorgaben der EU-Kommission.



Der Reduzierung von Lebensmittelverlusten werden Vermeidungsziele nach der Methode „Rasenmäher“ ebenso wenig gerecht wie eine fehlende Austarierung im Spannungsfeld mit den Anforderungen der Lebensmittelsicherheit.

Ausgangspunkt ist die Abfallstatistik. Darauf aufbauend wurde mit Hilfe von Sortieranalysen und Befragungen in der Abfallwirtschaft ermittelt, wie hoch der Anteil der Lebensmittelabfälle sei. Allerdings: Nicht alle der erfassten Lebensmittelabfälle seien überhaupt

vermeidbar, etwa Knochen bzw. Schalen. Zudem sei der Vergleich dieser Daten mit der bisherigen Datenlage über Lebensmittelabfälle (der vom Thünen-Institut erstellten sogenannten „Baselilne 2015“) aufgrund eines wesentlichen Methodenwechsels nicht möglich.

Daten und Zahlen



der Lebensmittelabfälle entlang der Lebensmittelversorgungskette fielen 2020 in **privaten Haushalten** an.



betrug der Anteil von **Restaurants, Gemeinschaftsverpflegung und Catering**.



entfielen auf die **Verarbeitung von Lebensmitteln**

Quelle Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Fundiert handeln

Auf EU-Ebene wird über verbindliche Reduzierungsziele für Lebensmittelverschwendung beraten. Die Bundesregierung will bis 2030 die Lebensmittelverschwendung in Deutschland halbieren. Richtig ist: Diese Aufgabe betrifft alle Bereiche und bedarf fundierter Lösungen und Konzepte. Dazu gehört, sich den Praxisfragen und Realitäten zuzuwenden. Hier bleibt viel zu tun: Die spezifische und belastbare Erfassung des status quo. Die Klärung zentraler Begrifflichkeiten, ohne die Ziele nicht abstimbar sind. Die Frage, wie mit unterschiedlichen Ausgangslagen in Betrieben umzugehen ist. Die Abklärung der Schnittstellen zum Abfallrecht. Vor allem: Wie ist der Umgang mit nicht verkehrsfähigen Lebensmitteln? Die Aufgabe bleibt, Lebensmittelverluste weiter erfolgreich zu reduzieren. Je konkreter und ambitionierter dazu abstrakte Ziele definiert werden desto mehr die Frage: Wie umsetzbar und realisierbar ist das?.

Dr. Detlef Groß,
wafg-Hauptgeschäftsführer,
dgross@wafg.de

Kontakt

Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke e.V. (wafg)

Telefon:
+ 49 (0) 30 / 259258-0
E-Mail:
mail@wafg.de
Internet:
www.wafg.de