



LEBENSMITTELABFÄLLE FAKTEN STATT MYTHEN

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber:
BUNDESMINISTERIUM FÜR NACHHALTIGKEIT UND TOURISMUS
Stubenring 1, 1010 Wien
www.bmnt.gv.at

Text und Redaktion: Christian Pladerer, pulswerk GmbH – Beratungsunternehmen
des Österreichischen Ökologie-Instituts
Bildnachweis: BMNT/A. Haiden (S. 1), BMNT/P. Gruber (S. 3), BMNT (S. 5), ArtBuyer.com (S. 7, 11),
pixabay (S. 8, 9, 10, 12), Wiener Tafel (S. 14), BMNT/A. Gusenbauer (S. 16)
Konzept und Gestaltung: WIEN NORD Werbeagentur
Grafikdesign: Mag. Niels Reutter (BMNT Grafik)

3. überarbeitete Auflage

Alle Rechte vorbehalten.
Wien, September 2018

VORWORT

LIEBE LESERINNEN UND LESER! Leistbare und hochwertige Lebensmittel sind ein wesentliches Grundelement für ein nachhaltiges Österreich. Allein in Österreich landen Lebensmittel und Speisereste im Wert von über einer Milliarde Euro im Restmüll.

Wo fallen welche Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette an? Welche Folgen hat das? Welche Lebensmittelabfälle sind vermeidbar? Welche Maßnahmen führen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen? Was kann jede bzw. jeder tun, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden? Zu diesem Thema gibt es eine Reihe von Mythen, die oft nicht der Realität entsprechen. Der vorliegende Faktencheck geht diesen Fragen nach und stellt die Fakten anschaulich dar. Alle Informationen entlang der Wertschöpfungskette – von der Produktion über die Lebensmittelindustrie und Gastronomie bis hin zum privaten Haushalt – werden berücksichtigt.

Diese Broschüre „Lebensmittelabfälle – Fakten statt Mythen“ des Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) wurde im Rahmen der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ erstellt. Ziel der Initiative ist, in Kooperation mit Wirtschaft, Konsumentinnen und Konsumenten, Gemeinden und sozialen Einrichtungen eine nachhaltige Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen herbeizuführen.

Lebensmittelabfälle in Österreich sind vermeidbar! Wir alle können bereits mit kleinen Maßnahmen Großes bewirken und gemeinsam einen wesentlichen Beitrag zum Schutz unserer Ressourcen leisten.



ELISABETH KÖSTINGER
Bundesministerin für Nachhaltigkeit
und Tourismus

INHALT

- 3 VORWORT
- 5 LEBENSMITTELABFÄLLE: DATEN UND FAKTEN
- 7 MYTHOS NR. 1: LEBENSMITTELABFÄLLE SIND NICHT VERMEIDBAR
- 8 MYTHOS NR. 2: IN DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN PRODUKTION WERDEN KEINE LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN
- 9 MYTHOS NR. 3: IN DER LEBENSMITTELPRODUKTION WERDEN KEINE LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN
- 10 MYTHOS NR. 4: IM HANDEL WERDEN DIE MEISTEN LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN
- 11 MYTHOS NR. 5: IN PRIVATEN HAUSHALTEN WERDEN KAUM LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN
- 12 MYTHOS NR. 6: IN GROSSKÜCHEN UND IN DER GASTRONOMIE WERDEN KAUM LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN
- 13 MYTHOS NR. 7: DER LEBENSMITTELHANDEL DARF LEBENSMITTEL NICHT SPENDEN
- 14 MYTHOS NR. 8: „FAIRTEILER“ SIND NUR BESTIMMTEN MENSCHEN ZUGÄNGLICH
- 15 MYTHOS NR. 9: IST DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM ÜBERSCHRITTEN, IST DAS LEBENSMITTEL VERDORBEN
- 17 MYTHOS NR. 10: ES GIBT KEINE MASSNAHMEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG
- 19 RICHTIGER UMGANG MIT LEBENSMITTELN
- 20 QUELLENVERZEICHNIS

LEBENSMITTELABFÄLLE: DATEN UND FAKTEN

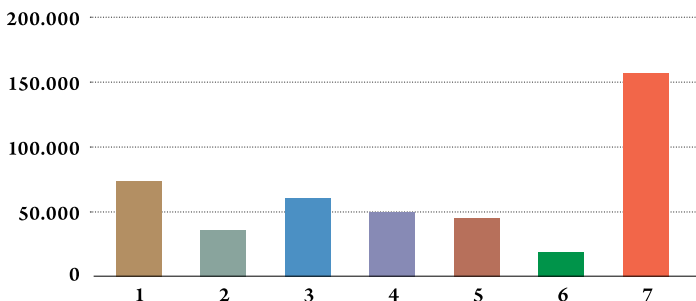
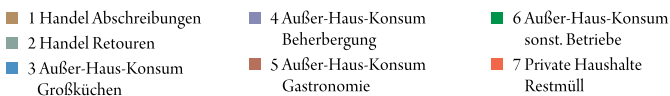
LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR – trotzdem landen täglich erhebliche Mengen Brot, Gemüse, Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte und vieles mehr im Abfall. Oft sogar noch originalverpackt und unverdorben. Bei weggeworfenen Lebensmitteln ist prinzipiell zu unterscheiden zwischen:

- Vermeidbare Lebensmittelabfälle: Das sind weggeworfene verpackte oder nicht verpackte Lebensmittel, hauptsächlich aus der Küche in privaten Haushalten und bei der Außerhausverpflegung, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung bzw. bei rechtzeitigem Verzehr noch uneingeschränkt genießbar gewesen wären.
- Teilweise vermeidbare Lebensmittelabfälle: Das sind vorwiegend Speisereste, die aufgrund unterschiedlicher Gewohnheiten der Konsumentinnen und Konsumenten im Abfall landen (z. B. Tellerreste, Kantinenabfälle).
- Nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle: Das sind Zubereitungsreste wie Bananenschalen oder Knochen.

Lebensmittelverluste treten am Beginn der Wertschöpfungskette auf: Bei der Ernte und in der Produktion entstehen größtenteils nicht vermeidbare Lebensmittelverluste.

VERMEIDUNGSPOTENTIAL (ANGABEN IN TONNEN/JAHR)

Das Diagramm zeigt jene Bereiche an, in denen bereits ausreichend Daten über Lebensmittelabfälle und -verluste vorhanden sind.



ÖKOLOGISCHE FOLGEN DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG:

Eine Studie der Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat die negativen Auswirkungen der globalen Verschwendung von Lebensmitteln auf die Umwelt untersucht. Die CO₂-Emissionen der produzierten, aber nicht konsumierten Lebensmittel betragen rund 3,3 Gigatonnen – das entspricht der Hälfte der jährlichen CO₂-Produktion der USA. Das Wasservolumen, das bei der landwirtschaftlichen Produktion von verschwendeten Lebensmitteln global verbraucht wird, beträgt rund 250 km³ – das entspricht dem dreifachen Volumen des Genfer Sees. Ein weiterer negativer Effekt von produzierten, aber nicht konsumierten Lebensmitteln besteht darin, dass rund 1,4 Milliarden Hektar Land vergebens für landwirtschaftliche Zwecke bebaut werden. In einer Liste der größten Länder würde diese Fläche hinter Russland den zweiten Platz belegen.

ÖKONOMISCHE FOLGEN DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG:

14,5 Masseprozent des Restmülls in Österreich sind vermeidbare Lebensmittelabfälle. Das sind jährlich ca. 157.000 Tonnen bzw. rund 19 kg pro Kopf. Gemeinsam mit anderen Entsorgungswegen (z. B. Biotonne oder Komposthaufen) entspricht das einem Geldwert von ca. 300 Euro pro Haushalt und Jahr oder rd. 1 Milliarde Euro für alle österreichischen Haushalte in einem Jahr.

LEBENSMITTEL WERDEN GESPENDET.

In Österreich waren 2013 knapp über 100 soziale und gemeinnützige Einrichtungen zur Lebensmittelweitergabe in allen Bundesländern tätig. Dabei handelt es sich um 64 karitative, private und kirchliche Organisationen, sowie Einrichtungen unter dem Dachverband SOMA Österreich & Partner, dem Verband der österreichischen Tafeln. In Summe wurden von diesen Einrichtungen rd. 11.100 Tonnen Lebensmittel übernommen, verteilt und/oder verkauft. Davon werden rd. 10.500 Tonnen (94 %) Lebensmittel als Nahrungsmittel verwendet. Die Ergebnisse der Untersuchung „Weitergabe von Lebensmitteln in Österreich“ unterstreichen die Zahlen des österreichischen Lebensmittelhandels. 6.630 Tonnen werden pro Jahr vom Lebensmittelhandel gespendet, das entspricht rd. 60 % der 11.100 Tonnen pro Jahr. Den Rest der Spenden beziehen die Einrichtungen von landwirtschaftlichen Betrieben, Lebensmittelproduzenten, Bäckereien, Großhandel und Märkten.



MYTHOS NR. 1: LEBENSMITTEL- ABFÄLLE SIND NICHT VERMEIDBAR

FALSCH! Lebensmittel gehen entlang der ganzen Wertschöpfungskette (Landwirtschaft, Produktion, Handel bis zum Haushalt) verloren. Dabei müssen wir zwischen vermeidbaren und nicht vermeidbaren Lebensmittelabfällen unterscheiden. Eine große Menge dieser Lebensmittelabfälle sind potentiell vermeidbar. Es gibt aber Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette, die nicht vermeidbar sind, wie Knochen oder Schalen.

Lebensmittelverluste treten zu Beginn der Wertschöpfungskette auf: Bei der Ernte und in der Produktion entstehen auch nicht vermeidbare Lebensmittelverluste, die jedoch andere sinnvolle Verwertungswege finden.

FAZIT: Oft werden Äpfel mit Birnen verglichen. Lebensmittelabfälle sind der Überbegriff für weggeworfene verpackte oder nicht verpackte Lebensmittel, Zubereitungsreste und Speisereste. Überall entlang der Wertschöpfungskette entstehen vermeidbare Lebensmittelabfälle.

MYTHOS NR. 2: IN DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN PRODUKTION WERDEN KEINE LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN

FALSCH! Lebensmittelverluste und -abfälle entstehen auch in der Landwirtschaft. Verluste in der Landwirtschaft sind im Acker- und Feldbau von äußeren Bedingungen wie z. B. dem Wetter abhängig. Aber auch Erntemethoden und Vorgaben des Marktes in Bezug auf ständige Frische, Verfügbarkeit, Vielfalt und Makellosigkeit haben einen Einfluss auf die Menge der Abfälle in der Primärproduktion.

FAZIT: In der Landwirtschaft können verschiedene Arten an Lebensmittelverlusten und -abfällen entstehen. Sowohl vermeidbare Abfälle beispielweise aufgrund von Qualitätsansprüchen als auch unvermeidbare Lebensmittelverluste aufgrund von Witterungsverhältnissen. Wir Konsumentinnen und Konsumenten haben vor allem bei Obst und Gemüse einen wesentlichen Einfluss auf jene Menge, die erst gar nicht geerntet wird bzw. als Abfall anfällt. Gründe dafür sind unsere Wünsche nach immerwährender Verfügbarkeit, Vielfalt, Frische und Makellosigkeit von Lebensmitteln. Jede unserer Kauf-, Koch- und Essensentscheidungen kann Abfälle vermeiden.



MYTHOS NR. 3: IN DER LEBENSMITTELPRODUKTION WERDEN KEINE LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN

FALSCH! Lebensmittelabfälle entstehen auch in der Lebensmittelproduktion. Während der Weiterverarbeitung entstehen Prozessverluste, die die Menge vermarktungsfähiger Ware reduzieren, ehe diese die Handelswege erreicht. Ein Großteil der Verluste ist bei der industriellen Weiterverarbeitung von tierischem und pflanzlichem Rohmaterial für die Veredelung zu Ernährungszwecken z. B. bei Wasch-, Schnitt- und Kochprozessen kaum vermeidbar.



FAZIT: In der Lebensmittelproduktion entstehen neben unvermeidbaren Verlusten auch vermeidbare Lebensmittelabfälle. Wir Konsumentinnen und Konsumenten greifen immer zu den Lebensmitteln mit möglichst langem Mindesthaltbarkeitsdatum. Nudeln oder Paradeissauce müssen mindestens ein halbes Jahr haltbar sein, obwohl sie morgen verkocht bzw. gegessen werden. An der Schnittstelle Handel können wir mit unserer Kaufentscheidung wichtige Signale in Richtung Produktion schicken.



MYTHOS NR. 4: IM HANDEL WERDEN DIE MEISTEN LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN

FALSCH! Vermeidbare Lebensmittelabfälle fallen auch im Lebensmittelgroß- und -einzelhandel oder Märkten, etc. an. In Österreich gibt es eine sehr gute Datenlage zu den Lebensmittelabfällen im Lebensmitteleinzelhandel. Unternehmensinterne Aufzeichnungen zu Lebensmittelabfällen wurden über den Zeitraum von einem Jahr vollständig erfasst. Die Summe an Lebensmittelabfällen betrug im Jahr 2013 ca. 74.100 Tonnen. Außerdem wurden 35.600 Tonnen nicht verkaufte Brot und Gebäck an Lieferanten retourniert. Den mit Abstand höchsten massebezogenen Anteil haben mit knapp 50 Prozent Obst und Gemüse, sowie Brot und Backwaren, gefolgt von Wurst und Selchwaren, Halbfertig- und Fertigprodukte, Molkereiprodukten und Frischfleisch, -fisch und -geflügel.

FAZIT: Wichtig ist, uns vor Augen zu führen, welchen Einfluss unser Kaufverhalten hat. Wir greifen gerne zu den Lebensmitteln mit möglichst langem Mindesthaltbarkeits- (MHD) oder Verbrauchsdatum, obwohl diese in wenigen Tagen verbraucht werden. Der Handel setzt zahlreiche Maßnahmen um, zum Beispiel angepasstes Bestellwesen, Abverkaufskleber auf Lebensmitteln, die bald das Mindesthaltbarkeitsdatum erreichen, oder Schwarzbrot vom Vortag wird zu reduzierten Preisen angeboten.

MYTHOS NR. 5: IN PRIVATEN HAUSHALTEN WERDEN KAUM LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN

FALSCH! Tatsache ist, dass enorme Mengen an Lebensmitteln im Abfall privater Haushalte zu finden sind. Rund die Hälfte der im Haushalt weggeworfenen Lebensmittel müsste gar nicht im Müll landen. Allein im Restmüll der österreichischen Privathaushalte finden sich jährlich rund 157.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle. Das sind ca. 19 kg pro Kopf und Jahr. Die Zusammensetzung nach Produktgruppen zeigt, dass der größte Anteil auf Gemüse und Brot gefolgt von Molkereiprodukten und Käse, Süßwaren, Backwaren sowie Fleisch fällt.

FAZIT: Vor jedem Einkauf sollte die eigene Lagerhaltung überprüft werden. Wichtig sind Vorausplanung der benötigten Lebensmittel, flexible Menüplanung und kleine Portionen am Teller. Bevor wir Lebensmittel wegwerfen, sollten wir unsere Sinne einsetzen: Sehen, Riechen und Schmecken. Oft sind Lebensmittel nach Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) noch lange genießbar. Anstatt sie wegzuerwerfen, sollten wir im Bekannten- oder Freundeskreis fragen, ob Interesse an den Lebensmitteln besteht oder diese selbst haltbar machen.



MYTHOS NR. 6: IN GROSSKÜCHEN UND IN DER GASTRONOMIE WERDEN KAUM LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN

FALSCH! Lebensmittelabfälle entstehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Bei der Außerhausverpflegung in Gemeinschaftsverpflegungen (wie Caterer, Großkantinen in Betrieben oder Schulen, Krankenhäuser etc.), in Gastronomiebetrieben wie Restaurants und Gasthäusern oder in Beherbergungsbetrieben wie Hotels und Pensionen fallen große Mengen vermeidbarer Lebensmittelabfälle an. Im Rahmen der Initiative United Against Waste wurden in 50 österreichischen Küchenbetrieben Erhebungen durchgeführt. Das Ergebnis: Der Lebensmittelabfall lag in den Testbetrieben bei 3–46 % des ausgegebenen Essens – ohne Zubereitungsreste. Österreichweit entstehen jährlich 61.000 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung, 50.000 Tonnen in der Beherbergung, rund 45.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Gastronomie sowie 19.000 in sonstigen Betrieben wie z. B. Kaffeehäusern.

FAZIT: Durch bewusste Planung und die Vermeidung von Buffet- und Tellerresten, z. B. durch das Angebot von kleineren Portionen, können Lebensmittelabfälle bei der Außerhausverpflegung verringert werden. Fragen Sie nach einer Tafelbox, wenn Sie die Portion nicht auf einmal aufessen können!



MYTHOS NR. 7: DER LEBENSMITTEL- HANDEL DARF LEBENSMITTEL NICHT SPENDEN

FALSCH! Lebensmittel werden vom Handel und von Lebensmittelproduzenten an soziale Einrichtungen gespendet. Diese Spenden kommen fast zur Gänze bedürftigen Personen zugute. Von den sozialen Einrichtungen wurden 2013 rund 11.100 Tonnen Lebensmittel übernommen, verteilt oder verkauft. Tatsächlich werden davon 94 % als Nahrungsmittel verwendet. Laut der Untersuchung „Weitergabe von Lebensmitteln in Österreich“ kommt mehr als die Hälfte der Warenspenden vom Lebensmittelhandel, der andere Teil von Bäckereien, Großhandel, Lebensmittelproduzenten, landwirtschaftlichen Betrieben, Märkten und fallweise auch Privathaushalten.



FAZIT: Die Weitergabe von nicht mehr verkaufsfähigen, aber noch voll genussfähigen Lebensmitteln ist gelebte Nachhaltigkeit – sie kommen Menschen zugute. Die sozialen Einrichtungen ersparen sich die teure Anschaffung von Lebensmitteln bzw. die Spenderinnen und Spender die Entsorgungskosten. Darüber hinaus ist es sowohl ethisch als auch sozial nachhaltig, Lebensmittel ihrem ursprünglichen Zweck, dem Verzehr, zuzuführen.

MYTHOS NR. 8: „FAIRTEILER“ SIND NUR BESTIMMTEN MENSCHEN ZUGÄNGLICH

FALSCH! Fair-Teiler sind mit Lebensmitteln gefüllte Kühlschränke in Gebäuden wie z. B. Volkshochschulen, Cafés, Geschäften, die zu bestimmten Öffnungszeiten frei zugänglich sind. Es ist keinerlei Anmeldung oder Nachweis erforderlich, um überschüssige Lebensmittel weiterzugeben oder Lebensmittel aus dem FairTeiler zu entnehmen. Für die Nutzung der foodsharing Plattform ist jedoch eine Registrierung mit E-Mail-Adresse und Passwort erforderlich (foodsharing.at).

Lebensmittelhygiene steht ganz vorne bei den foodsharing Regeln, daher sind Produkte mit Verbrauchsdatum wie roher Fisch, Geflügel oder anderes Frischfleisch ausgeschlossen bzw. werden aussortiert. Es gibt jeweils einen Verantwortlichen, der sich um Reinigung, Befüllung, Aussortierung etc. der Fair-Teiler Kühlschränke kümmert.



FAZIT: Foodsharing ist eine Initiative in Österreich, um Lebensmittel aller Art zu verwenden, die Internationalisierung von foodsharing voranzubringen und Veranstaltungen zum Thema zu organisieren. Foodsharing ist kostenlos und nicht kommerziell. Die Plattform basiert zu 100 % auf ehrenamtlichem und unentgeltlichem Engagement.

MYTHOS NR. 9: IST DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM ÜBERSCHRITTEN, IST DAS LEBENSMITTEL VERDORBEN

FALSCH! Viele Lebensmittel landen im Abfall, obwohl sie noch genießbar wären. Wir vertrauen dem gedruckten Datum mehr als unseren eigenen Sinnen – Sehen, Riechen, Schmecken. Viele Produkte sind nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums einwandfrei genießbar.

MINDESTHALTBARKEITSDATUM (MHD), VERBRAUCHSDATUM UND ABLAUFDATUM – ALLES DASSELBE?

Umgangssprachlich wird immer vom Ablaufdatum geredet, aber es gibt nur ein Mindesthaltbarkeitsdatum und ein Verbrauchsdatum. Um unnötige Lebensmittelabfälle zu vermeiden, ist es wichtig, den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- (MHD) und Verbrauchsdatum zu kennen.

„MINDESTENS HALTBAR BIS ...“

Verpackte Lebensmittel müssen ein MHD tragen. Das ist jener Zeitpunkt, bis zu dem das Lebensmittelunternehmen garantiert, dass das Produkt bei richtiger Lagerung und geschlossener Verpackung seine spezifischen Eigenschaften behält (z. B. Geschmack, Aussehen, Konsistenz, Nährwerte ...). Es wird vom herstellenden Unternehmen festgelegt. Auch darüber hinaus können Lebensmittel genießbar sein. Zu beachten ist, dass das MHD nur für original verschlossene Verpackungen gilt. Nach dem Öffnen der Verpackung kann durch die Zufuhr von Sauerstoff, Feuchtigkeit und Mikroorganismen der Verderb verursacht und beschleunigt werden. Das MHD wird mit den Worten „mindestens haltbar bis ...“ und dem Datum angegeben. Ware, deren MHD überschritten wurde, kann weiterhin verkauft werden, wenn sichergestellt ist, dass die Lebensmittel noch in Ordnung sind. Im Handel müssen Lebensmittel mit überschrittenem MHD entsprechend deutlich und allgemein verständlich gekennzeichnet werden.

Neben dem MHD sind verpackte rohe Eier fallweise auch mit einem Verkaufsdatum (21 Tage nach dem Legedatum) gekennzeichnet. Nach dem Ablauf des Verkaufsdatums dürfen rohe Eier im Handel nicht mehr abgegeben werden, die Eier können jedoch weiterhin verwendet werden.

„ZU VERBRAUCHEN BIS ...“

Das Verbrauchsdatum wird bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln verwendet. Das Verbrauchsdatum ist für frisches Fleisch, Innereien, Knochen, rohes Wurstbrät, rohe Bratwürste, frischen Fisch und Rohmilch vorgeschrieben. Bei diesen Lebensmitteln müssen unbedingt die angegebenen Lagerungsbedingungen (Kühltemperaturen) eingehalten werden. Lebensmittel sollten nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verzehrt werden, da diese gesundheitsschädlich sein können.

FAZIT: Das MHD gibt an, wie lange ein Lebensmittel „mindestens“ haltbar ist und somit sind viele Lebensmittel auch nach diesem Datum noch genießbar. Bitte die Lebensmittel prüfen (Aussehen, Geruch, Geschmack) und entscheiden, ob sie noch genießbar sind. Wenn das Verbrauchsdatum überschritten ist, wird vom Verzehr abgeraten. Es besteht die Gefahr, dass sich bei leicht verderblichen Lebensmitteln Keime und Bakterien entwickeln und vermehren.



MYTHOS NR. 10: ES GIBT KEINE MASSNAHMEN GEGEN LEBENSMITTELVerschWENDUNG

FALSCH! Sowohl in Österreich als auch in den europäischen Institutionen gibt es eine Reihe von Initiativen gegen die Lebensmittelverschwendung. Hier wurde der Reduktion von Lebensmittelverschwendung hohe Priorität eingeräumt. Um die Wettbewerbsfähigkeit zu steigern, Arbeitsplätze zu schaffen und ein nachhaltiges Wachstum zu erreichen, hat die Europäische Kommission am 2. 12. 2015 ein neues Maßnahmenpaket zur Kreislaufwirtschaft verabschiedet. Eine wichtige Zielsetzung ist die Umsetzung der UN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung. Diese sieht u.a. die Reduktion von Lebensmittelabfällen in Haushalten und im Handel um die Hälfte und die Verringerung der Lebensmittelverluste und Abfälle in allen Bereichen bis zum Jahr 2030 vor.

DIE ÖSTERREICHISCHE INITIATIVE „LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR!“ DES BMNT:

- Reduktion der vermeidbaren Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette.
 - Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung für einen verantwortungsvollen Umgang mit unseren Lebensmitteln in Form von Öffentlichkeitsarbeit, Schulprojekten und Kooperationen mit Partnerinnen und Partnern aus Wirtschaft und Gesellschaft. Die Initiative soll in der Öffentlichkeit als Plattform und verbindende Marke agieren.
 - Unterstützung von Prozessen und Systemen in der Wirtschaft (Produktion, Handel, Gastronomie usw.), die zur Reduktion von Lebensmittelabfällen beitragen.
 - Unterstützung von Projekten zur Weitergabe nicht mehr benötigter Lebensmittel an Bedürftige und soziale Institutionen.
 - Unter dem Motto „Die besten Beispiele vor den Vorhang“ werden herausragende Ideen und Projekte aus allen Lebensbereichen ausgezeichnet.
- Der Preis VIKTUALIA Award wurde 2016 zum vierten Mal vergeben.

Diese Initiative hat bereits rund 90 Kooperationspartner (Stand April 2017), welche laufend Maßnahmen zur Verringerung von Lebensmittelverlusten und -maßnahmen setzen.

Weitere Informationen unter: bmnt.gv.at/lebensmittelsindkostbar
facebook.com/lebensmittelsindkostbar

United Against Waste wurde im Jahr 2014 in Form einer branchenübergreifenden Plattform ins Leben gerufen. Gemeinsam verfolgen Unternehmen aus dem Food Service Markt sowie Bund, Länder, Wissenschaft und NGOs ein ambitioniertes Ziel: Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben sollen bis zum Jahr 2020 um die Hälfte reduziert werden. Näheres unter www.united-against-waste.at

FAZIT: Lebensmittelabfälle gehen uns alle an! Wir alle können gemeinsam einen Beitrag leisten und ein Zeichen gegen die Verschwendung setzen. Egal ob in Landwirtschaft, Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln, verschiedenen Handelsformen, in der Außenhausverpflegung (Gastronomie, Catering, Hotels) und privaten Haushalten: Lebensmittelabfälle können vermieden werden.

RICHTIGER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

DURCH BEWUSSTEN KONSUM Geld sparen, Abfälle vermeiden und einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

NÜTZLICHE TIPPS:

- Überprüfen Sie vor dem Einkauf Ihren Kühlschrank und Ihre Vorräte.
- Erstellen Sie einen Wochenspeiseplan und führen Sie eine Einkaufsliste.
- Gehen Sie nicht hungrig einkaufen und überdenken Sie den Kauf von Großpackungen.
- Lagern Sie im obersten Kühlschrankfach jene Lebensmittel, die nicht besonders stark gekühlt werden müssen, z. B. Marmeladen, vorgekochte Speisen oder Reste von Gerichten. Milchprodukte gehören auf die mittlere Kühlschrankebene. Das unterste Fach im Kühlschrank ist der kälteste Ort. Lagern Sie im untersten Fach leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel oder Wurst. Die untersten Laden sind die Gemüsefächer. Obst und Gemüse gehören im Kühlschrank unbedingt getrennt gelagert.
- Paradeiser (Tomaten), Erdäpfel (Kartoffeln), Bananen oder Zitrusfrüchte gehören nicht in den Kühlschrank.
- Lagern Sie Brot und Gebäck immer bei Zimmertemperatur in Tongefäßen oder Brotboxen.
- Es gibt viele köstliche Rezepte für Restl-Menüs.

Weitere praktische Tipps für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln finden Sie in der Broschüre **Lebensmittel sind kostbar – 100 Fakten und Tipps**.

Diese kann kostenlos unter service@bmnt.gv.at bestellt werden.

Nähere Infos unter: bmnt.gv.at/lebensmittelsindkostbar
facebook.com/lebensmittelsindkostbar

QUELLENVERZEICHNIS

Folgende Studien bzw. Untersuchungen wurden für die Erstellung der Broschüre herangezogen:

FAO (2011):

Food losses and food waste – Extent, causes and prevention, Food and Agriculture Organization of the United Nations Global, Rom

UAW (2016):

<http://united-against-waste.at/erheben/ergebnisse-der-testerhebung/> (Zugriff am 30.3.2016)

PLADERER C., HIETLER P., KALLEITNER-HUBER M., BERNHOFER G., MEISSNER M. (2015):

Lebensmittelweitergabe in Österreich - ein aktiver Beitrag zur Abfallvermeidung, IST-Stand und Bedarfshebung der Lebensmittelweitergabe in sozialen und gemeinnützigen Einrichtungen in Österreich; Österreichisches Ökologie-Institut im Auftrag von Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus, Amt der Oberösterreichischen Landesregierung, Amt der Salzburger Landesregierung, Amt der Steiermärkischen Landesregierung, Amt der Tiroler Landesregierung, Umweltverband Vorarlberg, Arbeiterkammer Wien, gefördert im Rahmen der Abfallinitiative der ARA AG und der ÖkoBox GmbH, Wien

LEBERSORGER S., SCHNEIDER F. (2014):

Aufkommen an Lebensmittelverderb im österreichischen Lebensmittelhandel, im Auftrag der ECR-Arbeitsgruppe Abfallwirtschaft, Wien

SCHNEIDER F., PART F., LEBERSORGER S., SCHERHAUFERS S., BÖHM K. (2012):

Sekundärstudie Lebensmittelabfälle in Österreich, Endbericht, Universität für Bodenkultur Wien, Department für Wasser – Atmosphäre – Umwelt, Institut für Abfallwirtschaft, im Auftrag des Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus, Wien

SCHRANZHOFER A., ROCKENBAUER R., TRAGNER F., HALA V., HRAD M., OTTNER R., OBERSTEINER G., SCHNEIDER F., LEBERSORGER S., MANHART A., MARONNIER C. (2015):

Vermeidung von Lebensmittelabfall in Gastronomie, Beherbergung und Großküchen, United Against Waste: Tatwort Nachhaltige Projekte GmbH, Universität für Bodenkultur Institut für Abfallwirtschaft, Envicient OG, Wien



NOTIZEN

