

TRENNT

Das Magazin der ARA AG April 2015

RESSOURCEN
MANAGEMENT
PARTNERSCHAFT
ABFALLVERMEIDUNG
KLIMASCHUTZ
NACHHALTIGKEIT

Vermeiden statt verschwenden

Lebensmittel – zu schade für den Müll

RECYCLING FÜR ÖSTERREICH **ARA** 
Altstoff Recycling Austria



In Österreichs Haushalten werden jährlich bis zu 157.000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Essen wandert in den Müll statt in den Magen – ein soziales, ethisches, ökologisches und letztlich abfallwirtschaftliches Thema.

Rund ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel wird weggeworfen oder geht entlang der Wertschöpfungskette verloren, das sind immerhin 1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr. Dabei unterscheiden sich Industrie- und Entwicklungsländer kaum. In Afrika und Asien landet zwar kaum etwas im Abfall, dort gibt es die Verluste aber direkt nach der Ernte oder aufgrund unzureichender Lagerung, Verpackung und Kühlung. Für Europa schätzen Experten einen jährlichen pro Kopf Verlust von knapp 300

Kilogramm. Ein Teil davon entsteht beim privaten Konsum, der Großteil stammt aus vorgelagerten Stufen von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis zum Vertrieb, ein kleiner Rest aus der Gastronomie und dem Einzelhandel. Auch der Wertverlust ist beträchtlich: Pro Haushalt und Jahr werden in unserem Land Nahrungsmittel im Wert von durchschnittlich rund 300,- Euro verschwendet und weggeworfen – bei der Ernte, beim Transport, bei der Lagerung, der Weiterverarbeitung und beim Konsum.

Gründe dafür finden sich viele: Zum einen ist es die mangelnde Abstimmung zwischen den einzelnen Handelsstufen und zum anderen sind es unsere Konsumgewohnheiten. Die Kenntnisse über das Kochen, das Verarbeiten und richtige Lagern von Lebensmitteln, aber auch das Wissen über Qualitätsmerkmale bei Lebensmitteln nehmen ab. Der optische Anspruch vor allem an Obst und Gemüse ist gestiegen, welcher Salat und schrumpelige Äpfel wandern in den Müll, Brot und Gebäck wird vorschnell als hart entsorgt und Mindesthaltbarkeitsdaten werden ohne Nachzudenken quasi als „Todesurteil“ angesehen und das Joghurt landet im Mistkübel. Mangelnde Planung und Zeit im privaten Haushalt sowie Sonder- und Überangebote, die zum Kauf verleiten, kommen dazu. In Wien wird täglich jene Menge an Brot als Retourware vernichtet, mit der die zweitgrößte Stadt Österreichs, Graz, versorgt werden kann.

Informationen

ARA-Spot „Abfallvermeidung: <https://www.youtube.com/watch?v=SPC6axkTvOw>
www.lebensmittel-sind-kostbar.at
www.united-against-waste.at
www.issmich.at
www.wienertafel.at
www.myfoodsharing.at

Vermeiden statt verschwenden

Handeln ist demnach mehr als gefragt, sowohl was Abfallvermeidung als auch die Verwertung von weggewor-

fenen Nahrungsmitteln betrifft. Ausgangspunkt für sinnvolle und passgenaue Maßnahmen ist eine fundierte Wissensbasis. Hier nimmt Österreich europaweit eine Vorreiterrolle ein, nicht zuletzt durch die Studie aus dem Jahr 2014 zum „Aufkommen an Lebensmittelverderb im österreichischen Lebensmittelhandel“ durch das Institut für Abfallwirtschaft am Department für Wasser, Atmosphäre und Umwelt der Universität für Bodenkultur Wien. International gibt es bisher keine Untersuchung in vergleichbarer Qualität und Umfang. Der Vergleich mit anderen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette zeigt, so die Studie, dass die Menge an Lebensmittelabfällen aus dem Lebensmitteleinzelhandel in Summe deutlich geringer ist als jene aus privaten Haushalten. Wissenschaft und Forschung liefern somit die Basics, auf deren Wissenspool dann Initiativen und Maßnahmen aufgebaut werden können, zielgerichtet und möglichst effizient.

Alle sind betroffen

In unterschiedlichen Gewichtungen trifft das Thema letztlich alle gesellschaftlichen Gruppen, Wirtschaft und Politik gleichermaßen. Lebensmittel zu vermeiden ist auch das Ziel der Initiative des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft „Lebensmittel sind kostbar!“. Bis Ende 2016 soll eine Reduktion um 20 Prozent der Abfälle im Restmüll erzielt werden, angestrebt wird eine Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung. Weiters unterstützt das Ministerium Prozesse und Systeme in der Wirtschaft, aber auch Projekte zur Weitergabe nicht mehr benötigter Lebensmittel an Bedürftige und soziale Institutionen. Unter dem Motto „Die besten Beispiele vor den Vorhang“ werden beim Viktualia Award herausragende Ideen und Projekte in allen Lebensbereichen prämiert. Heuer wurden bereits zum zweiten Mal Vorzeigeprojekte ausgezeichnet, unter anderem REWE für ihr Projekt „Wunderlinge“, die Initiative „ISS MICHI!“ oder die Caritas der Erzdiozesen Wien für ihr Projekt „LE+O – Lebensmittel und Orientierung“. Iss mich! – die ARA unterstützt diese Initiative im Rahmen zahlreicher anderer Projekte zu Abfallvermeidung und Ressourceneffizienz – hat erst im März auch den Umweltpreis der Stadt Wien 2015 verliehen bekommen. Iss mich! Catering verarbeitet für seine Caterings und Essenslieferungen, die in Mehrweggläsern mit dem Rad erfolgen, ausschließlich frische Waren – jedoch mit Zutaten, die aus unterschiedlichsten Gründen zum Wegwerfen vorgesehen waren. Pro Glas werden rund 300 g aussortierte Lebensmittel verköcht. Bezogen auf die Iss mich! Jahresproduktion sind das zwischen 40 und 80 Tonnen.

Gezielte Unterstützung

Der beste Abfall ist jener, der gar nicht entsteht. Die ARA initiiert und unterstützt daher seit Jahren zahlreiche Projekte zu Abfallvermeidung und Ressourceneffizienz – von Bewusstseinsbildung in Vor- und Volksschulalter bis zur Spitzenforschung an unseren Universitäten. „Das Thema Lebensmittel ist deshalb ein besonderes, da es nicht nur einen abfallwirtschaftlichen und ökologischen, sondern vor allem auch einen sozialen und ethischen Aspekt hat“, erläutert ARA Vorstand Christoph Scharff. In den letzten Jahren hat man daher auch gezielt Projekte zum Thema „Lebensmittelabfälle“ unterstützt. Etwa das bereits erwähnte Iss mich!, aber auch das Forschungsprojekt „Abfallvermeidung durch Lebensmittelverpackungen“. Im Rahmen des Projektes „Verpackungsminimierung“ werden zum einen allgemeine Grundlagen zur Verpackungsminimierung im Bereich Kunststoff- und Kunststoffverbund-Verpackungen entwickelt, aber auch Optimierungsvorschläge erarbeitet. Weiters unterstützt die ARA ein

Unternehmen mit zwei Großküchen dabei, Lebensmittelabfälle, die aufgrund kurzfristiger Bestellungen immer wieder in großem Ausmaß vorkommen, zu reduzieren. Darüber hinaus wird auch „United Against Waste“ gefördert. Vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Gastronomie bis 2020 um die Hälfte zu reduzieren ist das übergeordnete Ziel dieser Initiative, die von Unilever Food Solutions vor knapp zwei Jahren ins Leben gerufen wurde. Bisher hat die Brancheninitiative, die mittlerweile über

30 Partner aus Wirtschaft, öffentlicher Hand und NGOs zählt, viele Maßnahmen gesetzt, um gemeinsam mit Köchen und der Industrie das angestrebte Ziel zu erreichen. Die Ergebnisse eines Pilotprojektes, in dem 29 Testbetriebe aus Großküchen, Gastronomie und Beherbergung mittels Lebensmittelabfallanalysen von der BOKU wissenschaftlich untersucht wurden, liegen vor: Das Einsparungspotenzial in dieser Branche liegt bei fast 400 Mio. Euro pro Jahr.



Foto: BMEFW/Robert Strasser

„Foodsharing“ hat Potenzial

András Rupprecht, Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, im Gespräch mit dem TRENT.

Weggeworfene Lebensmittel erzeugen in der EU jährlich 170 Mio. Tonnen CO₂-Äquivalente. Was müssen wir tun, um diese Problematik in den Griff zu bekommen?

Es braucht gezielte Bewusstseins- und Informationskampagnen, um nachhaltige Veränderungen im Einkaufs- und Konsumverhalten zu bewirken. Statt noch genießbare Lebensmittel wegzuworfen, sollten diese an soziale Einrichtungen weitergegeben werden. Foodsharing hat Potenzial. Wirksam sind die Maßnahmen, wenn sie entlang der Wertschöpfungskette ansetzen – vom Transport bis zum bedarfsorientierten Angebot.

Wie stellt sich die Situation in Österreich dar?

In Österreich landen jedes Jahr ca. 157.000 Tonnen an verpackten und unverpackten Lebensmitteln und Speiseresten im Restmüll von Haushalten – im Wert von rund einer Milliarde Euro. Im Handel fallen Lebensmittelabfälle von rund 74.000 Tonnen pro Jahr an, zurzeit werden nur 6.600 Tonnen an soziale Einrichtungen weitergegeben. In Großküchen, Beherbergungs- und Gastronomiebetrieben landen bis zu 200.000 Tonnen an Lebensmitteln im Abfall.

Welchen Stellenwert haben Lebensmittelverpackungen bei der Lösung des Problems?

Verpackungen schützen vor Beschädigungen, verlängern die Haltbarkeit von bestimmten Produkten und ermöglichen gezielte Portionsgrößen, die auch tatsächlich

verbraucht werden können. Werden Lebensmittel nicht verbraucht, sondern entsorgt, werden damit Ressourcen vergeudet und die Umwelt belastet. Darum bringt eine optimierte Verpackung in der Regel ökologische Verbesserungen. Intelligente eingesetzte Verpackungen und bewusster Konsum sind der Schlüssel zum Erfolg.

Ist das Thema in der EU angekommen und was ist zu erwarten?

Lebensmittelabfälle zu vermeiden ist in erster Linie eine nationale und regionale Aufgabe, dabei setzen wir auf Bewusstseinsbildung und Information. Gesetzliche Maßnahmen und Regelungen können diese Probleme nicht lösen. Aber das Thema ist ohne Zweifel in der EU angekommen, wie die Vorschläge der EU Kommission zur Circular Economy zeigen. Österreich ist hier Vorreiter, auch in der Forschung.

Welchen Plan gibt es für Österreich?

Mein Ressort hat die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ ins Leben gerufen. Ziel ist es, Lebensmittelabfälle auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette nachhaltig zu reduzieren – von der Produktion über die Verarbeitung bis zu den Haushalten. Handel, Transport, soziale Einrichtungen, Gastronomie und NGOs sind wichtige Partner. Wir werden die gemeinsamen Bemühungen auch weiterhin mit voller Kraft fortsetzen.