

# Zu viel Essen landet im Müll

Frankreich verpflichtet Supermärkte per Gesetz zur Abgabe von übriger Ware an Sozialmärkte. Italien zieht nach. In Österreich läuft es anders.

GERALD STOIBER

**SALZBURG, WIEN.** Es ist eine der Schattenseiten unserer Überflussgesellschaft. In Privathaushalten, Supermärkten, Gastronomie sowie Großküchen bleiben ständig genießbare Lebensmittel übrig, die meist im Müll landen. Die Schätzungen schwanken stark, aber die Initiative „United Against Waste“ spricht von rund 1,2 Millionen Tonnen Lebensmitteln, die in Österreich jedes Jahr weggeworfen werden. Dem Forum gehören neben Umweltorganisationen wie Global 2000 auch Hersteller wie Iglo oder Unilever, aber auch Händler wie die Großhandelskette AGM aus dem Rewe-Konzern an. Als größte Verschwender gelten die privaten Haushalte und die Gastronomie, während der Handel eine untergeordnete Rolle spielt.

Daher erklären die beiden größten Handelskonzerne, Spar und Rewe, übereinstimmend, eine gesetzliche Regelung wie in Frankreich sei nicht notwendig. 90 Prozent der Filialen gäben bereits jetzt einwandfreie Überschussware an Sozialmärkte, Tafeln oder andere karitative Einrichtungen ab.

In Frankreich werden Supermärkte mit einer Verkaufsfläche

von über 400 Quadratmetern gesetzlich verpflichtet, mit einer karitativen Organisation ein Abkommen über Lebensmittelpendenzen zu schließen. Oder es müssen unvermeidbare Abfälle kompostiert oder zu Tierfutter verarbeitet werden. Auch Italien zieht nach und hat ein Gesetz gegen Verschwendung von Lebensmitteln angekündigt. Durch gesetzliche Vorgaben und durch mehr Aufklärungsarbeit sowie Be-

## „Der österreichische Handel ist da viel weiter als andere Länder.“

Nicole Berkmann, Spar-Sprecherin

wusstseinsbildung an Schulen will Frankreich die Verschwendung von Lebensmitteln bis zum Jahr 2025 halbieren. Wobei in Frankreich von „nur“ 30 Kilogramm pro Kopf und Jahr ausgegangen wird.

In Deutschland kam die Universität Stuttgart 2012 zu wesentlich höheren Zahlen über die Lebensmittelverschwendung. Demnach wirft rechnerisch jeder Bürger pro Jahr fast 82 Kilogramm noch genießbare Lebensmittel weg. In Summe macht das fast sieben Millionen Tonnen oder 61 Prozent der verschwende-



1,2 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich weggeworfen.

ten Lebensmittel. Für Gastronomie und Hersteller wurden Anteile von je 17 Prozent erhoben, auf den Handel entfielen dagegen vergleichsweise bescheidene fünf Prozent. Ähnliche Zahlen wurden auch in einer EU-weit durchgeführten Studie für die EU-Kommission erhoben.

Nach Bekanntwerden des französischen Gesetzesbeschlusses kündigte Staatssekretärin Sonja Steßl an, einen Lebensmittelgipfel in Österreich abhalten zu wollen. Einen Termin dafür gibt es noch nicht.

Die Handelsketten zeigen sich gesprächsbereit, verweisen aber auf ihre bisherigen Leistungen in der Sache. Spar-Sprecherin Nicole Berkmann: „Der österreichische Handel ist da viel weiter als andere Länder.“ Vor allem durch die vom Roten Kreuz koordinierten Tafeln des „Team Österreich“ habe sich in den vergangenen Jahren viel getan. Für altes Brot hat Spar nun eine weitere Verwertungsschiene begonnen, nämlich die Weiterverarbeitung zu Futtermittel.

Rewe-Sprecherin Ines Schurin: „Wir sind in jeder Hinsicht gesprächsbereit. Im Handel ist das Bewusstsein für das Thema aber wirklich hoch.“ Insgesamt seien die Warenwirtschaftssysteme ja genau auf Abfallvermeidung ausgerichtet.

Für den heimischen Lebensmittelhandel gibt es die europaweit genauesten Zahlen zum Thema Lebensmittelverschwendung. Im Auftrag von fünf Handelsketten (Hofer, Pfeiffer, M-Preis, Rewe und Spar) wurden im Vorjahr anhand unternehmensinterner Aufzeichnungen die Warenströme für 2013 am Abfallwirtschaftsinstitut der Universität für Bodenkultur analysiert. Die fünf Unternehmen decken rund 83 Prozent des Marktes ab. Das Ergebnis klingt für Laien verblüffend: Hochgerechnet auf den Gesamtumsatz macht der „kaufmännische Verderb“ nur 1,41 Prozent im Lebensmittelhandel aus, gemessen am reinen Lebensmittelumsatz sind es 1,51 Prozent. In absoluten Zahlen bedeutet das: Pro Jahr verderben in

den Supermärkten 74.100 Tonnen Ware im Wert von 255 Millionen Euro. „Rund 6600 Tonnen wurden an soziale Einrichtungen weitergegeben“, heißt es in der Boku-Studie. Laut Landwirtschaftsministerium kamen weitere gut 4000 Tonnen von Produktionsbetrieben hinzu.

Weitere 35.600 Tonnen Brot gaben die Supermärkte an die Bäckereien zurück. Dagegen würden die privaten Haushalte 157.000 Tonnen Lebensmittel im Restmüll entsorgen, was einem Wert von rund einer Milliarde Euro oder 6,2 Prozent der Jahresverbrauchsausgaben für Ernährung und alkoholfreie Getränke ausmacht. Nach Schätzungen „wird noch einmal so viel in andere Entsorgungswege wie Biotonne oder Kanal entsorgt“, so die Studie.

Für die Gastronomie errechneten die Studienautoren der Boku Anfang 2015 anhand von Abfallanalysen in 29 Betrieben (Großküchen, Gasthöfe, Beherbergung) eine Gesamtmenge von 200.000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfälle pro Jahr. Der Anteil der vermeidbaren Abfälle im Verhältnis zu den ausgegebenen Speisen liege zwischen fünf und 45 Prozent. Die Ergebnisse lagen „deutlich über den Erwartungen der Projektpartner“, betont „United Against Waste“.