

# Waste2Value

Statt auf dem Teller landen weltweit 1,3 Billionen t Nahrungsmittel im Müll. In Österreich wird etwa 1 Million t Nahrungsmittel jährlich weggeschmissen. Umdenken und Handeln sind gefragt – von EU-politischer Ebene über Produktion Handel und Gastronomie bis hin zum Einzelnen.

VON MARIE-THERESE WAGNER

Durch den jahrzehntelangen Überschuss an Nahrungsmitteln in Europa wurde die Nahrungsmittelverschwendung politisch kaum adressiert. Doch das Thema geht alle an – aus ökologischer, ökonomischer und ethischer Perspektive. Inzwischen steht die Problematik auf der Agenda der EU-Politik: Nahrungsmittelabfälle sollen entlang der gesamten Liefer- und Konsumkette reduziert werden. Als ehrgeiziges Ziel hat das Europaparlament 2012 verkündet, den Nahrungsmittelmüll bis 2025 halbieren zu wollen. Damit das gelingt, müssen alle an einem Strang ziehen. Die EU-Politik hat bereits zahlreiche Dokumente zum Thema Nahrungsmittelverschwendung veröffentlicht und verschiedene Maßnahmen ergriffen.

So kommt dem sorgsamem Umgang mit Nahrungsmitteln etwa in der 2011 veröffentlichten Leitinitiative „Ressourcenschonendes Europa – eine Leitinitiative innerhalb der Strategie Europa 2020“ eine große Bedeutung zu. Die Initiative möchte Wachstum und Beschäftigung in Europa fördern, indem Ressourcen effizient genutzt werden. Neue Produkte und Dienstleistungen sollen helfen, weniger Ressourcen einzusetzen und zu verschwenden, Ressourcen besser zu bewirtschaften, Verbrauchsmuster zu ändern, Produktionsverfahren und Logistik zu optimieren sowie effiziente Management- und Geschäftsmethoden zu entwickeln.

Der Nahrungsmittelsektor bildet hier einen wesentlichen Baustein. Schließlich werden im Laufe eines Produktlebenszyklus große Mengen Wasser, Land, Dünger und Energie verbraucht, zudem entstehen Abfälle, Emissionen und Abwässer. Etwa 30 % der weltweiten Treibhausgasemissionen sind der Ernährung zuzuschreiben. Nahrungsmittelverschwendung trägt damit zur globalen Erwärmung sowie zum Klimawandel bei. Auch, weil rund ein Drittel der Nahrungsmittel weltweit entsorgt wird. Die Gründe dafür sind auf allen Stufen der Nahrungsmittelkette angesiedelt und je nach Region unterschiedlich. In sogenannten Entwicklungsländern fallen Nahrungsmittelabfälle vor allem in den frühen Stadien der Wertschöpfungskette an. Das liegt unter anderem daran, dass die finanziellen, betrieblichen und technischen Möglichkeiten bei Ernte, Lagerung und Kühlung beschränkt sind.

In Industrieländern hingegen fällt mehr als die Hälfte der Lebensmittelabfälle vor allem in späteren Stadien an.

Dennoch ist ein großer Brocken bereits der Landwirtschaft und Produktion zuzuschreiben. So wird etwa bei der Ernte Essbares am Feld zurückgelassen. Vorgaben punkto Form, Größe und Gewicht von Produkten sowie Überproduktion, Lagerüberschüsse und Fehlerticketierungen sorgen auf den ersten Herstellungsstufen für Abfälle. Damit weniger Nahrungsmittel aufgrund ihres Erscheinungsbildes weggeschmissen werden, wurde die europäische Gesetzgebung

zu den Qualitätsvorgaben für Obst und Gemüse (EC No 1221/2008) gelockert. Auch nicht perfekt aussehende Produkte dürfen nun verkauft werden. Damit diese Ware ihren Kaufreiz hat, wird sie in der Regel günstiger angeboten.

Weitere Gründe für die Entsorgung von Nahrung sind z. B. Schäden, die beim Transport entstehen, Sortimentswechsel oder wenn Verpackungen neu gestaltet werden (müssen). Oft übernimmt der Handel auch keine Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum kurz bevorsteht.

## Handelshemmnisse?

Der Handel ist eine wichtige Stellschraube für weniger Nahrungsmittelabfälle in Europa. Das französische Parlament hat im Mai 2015 einen sehr wichtigen Schritt gesetzt: Supermärkte, die größer als 400 m<sup>2</sup> sind, müssen zukünftig unverkäufliche Nahrungsmittel für soziale Zwecke weitergeben. In der belgischen Region Wallonien sind Supermärkte bereits seit über einem Jahr dazu verpflichtet, Nahrungsmittel, die nicht verkauft werden können, an karitative Einrichtungen zu spenden. Hält sich ein Geschäft nicht daran, kann es im Extremfall sogar vorübergehend geschlossen werden.

Im österreichischen Handel werden laut einer aktuellen Studie des Ökologieinstituts pro Jahr etwa 100 000 t Lebensmittel entsorgt. Felicitas Schneider und Sandra Lebersorger kommen in ihrer Untersuchung für 2013 auf 74 000 t Nahrungsmittelmüll im Handel. Im Rahmen der Studie stellten fünf Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen Daten zur Verfügung. Ausgewertet wurden rund 600 Geschäfte österreichweit. Ziel war es, eine Basis für Maßnahmen zu schaffen, durch die weniger Lebensmittel im Einzelhandel entsorgt werden müssen. Erfasst wurde der gesamte kaufmännische Verderb – also Bruch und Abschreibungen sowie Produkte, die für einen sozialen Zweck weitergegeben wurden. Der Fokus der Studie lag auf Verlusten bei Obst und Gemüse, Molkereiprodukten sowie Brot und Gebäck. Diese Nahrungsmittelgruppen machen zusammen 81 % der gesamten Nahrungsmittelverluste aus. Davon ist gut die Hälfte des monetären Werts Obst und Gemüse zuzuschreiben, ein Viertel Brot und Gebäck und rund ein Fünftel Milchprodukten. Die erhobenen Zahlen unterscheiden sich deutlich zwischen den einzelnen Händlern und sind saisonalen Schwankungen unterworfen. Rund um Weihnachten landen die meisten Nahrungsmittel im Müll. Obst und Gemüse werden vor allem in den Sommermonaten entsorgt.

In sechs Geschäften eines Handelsunternehmens betrachteten die Forscherinnen detailliert, warum Produkte entsorgt werden. Zwei Drittel der Nahrungsmittel wurden aufgrund der äußeren Erscheinung vernichtet. Bei einem Drittel der weggeworfenen Lebensmittel war das Mindesthaltbarkeits- oder Verkaufsdatum überschritten »

oder erreicht. Außerdem wurden unvollständige Produkte, Waren mit ramponierten Verpackungen sowie beschädigte Nahrungsmittel weggeschmissen.

Verschiedene Maßnahmen könnten dazu beitragen, Nahrungsmittelabfälle im Handel zu verringern. So sollte etwa die Verantwortung im Bereich Brot und Gebäck von den Produzenten bzw. Bäckern auf die Händler übergehen. Schließlich wurden 2013 bis zu 53 % des nicht verkauften Brotes und Gebäcks vom Händler an die Bäcker retourniert. Damit Nahrungsmittel besser genutzt werden, sollten außerdem die Nahrungsmittelverluste einzelner Geschäfte eines Handelsunternehmens verglichen sowie Best Practices bereitgestellt werden. Werden Mitarbeiter ausreichend trainiert und weitergebildet, kann viel Müll vermieden werden. Zudem sind Kampagnen zur Bewusstseinsbildung wünschenswert sowie eine intensivere Zusammenarbeit mit sozialen Einrichtungen. Dass es vielfältige Möglichkeiten gibt, Nahrungsmittelmüll zu reduzieren, zeigt z. B. die Pfeiffer Handelsgruppe. Sie hat „1 + 1 Gratis“-Angebote im Frischebereich aus ihrem Sortiment verbannt. SPAR Österreich wiederum bereitet seit kurzem in Wien sowie Ober- und Niederösterreich übrig gebliebenes Brot und Gebäck als hochwertiges Tierfutter auf.

## Spendenpotenzial

Insgesamt geben einer aktuellen Studie aus 2015 zufolge Bäckereien, Groß- und Einzelhandel, Nahrungsmittelproduzenten, landwirtschaftliche Betriebe, Märkte und Privathaushalte gut 11 000 t Nahrungsmittel pro Jahr an soziale Einrichtungen weiter. Davon stammen 60 % aus dem Handel. Das klingt gut, dennoch schlummert hier noch viel Potenzial: Laut Schneider und Lebersorger wurden 2013 nur 7 % der unverkäuflichen Nahrungsmittel vom Einzelhandel an soziale Einrichtungen gespendet. 38 % der Geschäfte haben überhaupt keine Produkte weitergegeben. Dabei ist die Spende von unverkäuflichen Nahrungsmitteln ein Gewinn auf allen Ebenen: Umwelt und Ressourcen werden geschont, Unternehmen zeigen soziale Verantwortung und müssen keine Kosten für die Entsorgung tragen. Gleichzeitig erhalten bedürftige Personen noch verzehrfähige Nahrungsmittel.

Um die Möglichkeiten von Nahrungsmittelspenden besser zu nutzen, empfehlen die Studienautoren, Nahrungsmittel rechtzeitig weiterzugeben – in jedem Fall vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Außerdem raten sie, Kooperationen und Netzwerke zu vertiefen, mit dem Ziel, dass Nahrungsmittel sozialen Zwecken zugute kommen. Wo große Lebensmittel mengen im Umlauf sind, z. B. in Großküchen und auf Märkten, sollte geprüft werden, ob und unter welchen Voraussetzungen noch genießbare Nahrungsmittel zur Verfügung gestellt werden können.

## Kreativität in der Gastronomie

Nicht jeder Mensch isst gleich viel und nicht jedem schmeckt alles. Auch in Gasthäusern und Gemeinschaftsverpflegungen kommen oft große Abfallmengen zusammen, die teilweise vermeidbar sind. Zum Beispiel reduzieren eine optimierte Planung sowie technische Möglichkeiten wie Vakuumieren ebenso wie kreatives Anrichten, clevere Preisgestaltung und eine flexible Gestaltung von Buffets die Abfälle. Auch die Weiterverwendung von nicht ausgegebenen Speisen, die Verarbeitung von Zubereitungsresten und eine gezielte Kommunikation mit den Gästen und Mitarbeitern sind wichtig, um unnötige Abfälle zu vermeiden. Die Initiative „United Against Waste“ engagiert sich gegen Verschwendung und bietet österreichweit Infoveranstaltungen für die Gastronomie an ([www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)).

## Doggy Bag

So sehr auch bei den Stellschrauben in der Produktion, im Handel und in der Gastronomie gedreht wird und werden kann: Ein wesentlicher Teil der Verantwortung liegt bei jedem Einzelnen. Im Lokal genauso wie zuhause. Eine neue Benimm-Regel kommt nun dem wertschätzenden Umgang mit Nahrungsmitteln entgegen. Sich Essensreste einpacken zu lassen, gehört neuerdings zum guten Ton und ist auch in den offiziellen Empfehlungen vom „Arbeitskreis Umgangsformen International“ (AUI) in Deutschland enthalten. Damit soll auch die Gastronomie motiviert werden, Mitnahmeboxen oder das Einpacken in Alufolie anzubieten bzw. der Gast keine Scheu haben, danach zu fragen. Die bei Riesen-Schnitzeln in Österreich ohnehin gängige Praxis wird damit weiter ausgerollt.

## Verantwortung übernehmen

Mindestens ebenso relevant sind das Einkaufsverhalten, die Lagerung und die Verwertung von Nahrungsmitteln. Schließlich landen pro Jahr in Österreich 300 000 t im Haushaltsmüll. Am häufigsten werden Obst und Gemüse entsorgt – oft nur, weil sie nicht mehr einwandfrei aussehen. Aber auch unzureichende Planung und unbedachtes Einkaufen sorgen dafür, dass Unmengen in der Tonne landen.

Häufig werden Lebensmittel weggeworfen, weil sie das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) erreicht haben. Das MHD („Mindestens haltbar bis + Datum“ bzw. „Mindestens haltbar bis Ende + Monat oder Jahr“) sagt aber nur aus, bis wann ein Nahrungsmittel mindestens seine typischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch, Konsistenz oder Farbe behält. Viele Produkte können noch nach Ablauf der Mindesthaltbarkeitsfrist gegessen werden. Dafür reicht ein Test mit den eigenen Sinnen. Ist allerdings ein Verbrauchsdatum, also „Verbrauchen bis + Datum“, auf einem Produkt angegeben, ist das Nahrungsmittel nach Ablauf der Frist nicht mehr für den Verzehr geeignet.

## Last but not least

Auch Forschung und Entwicklung können entscheidend dazu beitragen, Nahrungsmittelabfälle zu reduzieren. Die EU empfiehlt zum Beispiel, innovative Verpackungen zu fokussieren. Verbesserte Materialien, wiederverschließbare Behältnisse oder integrierte Farbindikatoren, die auf einen Frischeverlust hindeuten, können Nahrungsmittelverschwendung reduzieren. ■

## UNTERM STRICH

Verwenden statt verschwenden! Zahlreiche Initiativen bekämpfen bereits den Nahrungsmittelmüll. Konsumenten werden informiert und aufgeklärt, Nahrungsmittel an soziale Einrichtungen weitergegeben, Mitarbeiter geschult, und die Logistik wird optimiert. Alle Stakeholder müssen ihre kollektive Verantwortung erkennen und aktiv werden. Damit die Bemühungen erfolgreich sind, braucht es gemeinsame Aktivitäten sowie den Austausch von Wissen und Best-Practice-Beispielen.

## LITERATUR ONLINE