

Energie &amp; Umwelt

## OÖ Kampagne gegen Lebensmittel im Müll

„Es heißt übrigens ‚mindestens haltbar bis‘ und nicht ‚sofort tödlich ab‘. Abgelaufen heißt nicht zwingend verderben.“ Mit diesem Slogan wird der Mythos Mindesthaltbarkeitsdatum im Rahmen einer Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung in Oberösterreich pointiert dargestellt. Im Zentrum der Kampagne, die sich vor allem an Jugendliche richtet, steht die Aufklärung darüber, dass abgelaufene Lebensmittel sehr häufig noch immer genießbar sind. Auch für Großküchen bietet das Land Oberösterreich Beratung, um die Lebensmittelmengen im Müll zu reduzieren.

Sagenhafte 276.000 Tonnen Lebensmittel landen jährlich in Österreichs Mülltonnen, das entspricht rund 40 Kilo pro Haushalt und Jahr. Laut Rudi Anschöber, Umwelt-Landesrat in Oberösterreich, werfen die Oberösterreicher jährlich Lebensmittel im Wert von 300 Euro in den Restmüll. Mit der notwendigen Aufmerksamkeit, so der Landesrat, ließe sich diese Verschwendung schrittweise reduzieren. „Mit der neuen Kampagne ‚Is nu guat‘ wollen wir dieses Bewusstsein bei Jugendlichen, also den KonsumentInnen der Zukunft, stärken. Die beste Einordnung, ob ein Produkt noch genießbar ist, schaffen unsere Sinne, also einfach am Joghurt, das schon das Mindesthaltbarkeitsdatum knapp überschritten hat, riechen und schmecken – in vielen Fällen wird es noch einwandfrei genießbar sein“, so Anschöber.

Die Hälfte der Lebensmittelabfälle besteht aus angebrochenen, verpackten Lebensmitteln. Ein Drittel der Lebensmittel wird überhaupt originalverpackt entsorgt. Bei einem Siebtel handelt es sich um Speisereste. Mehr als die Hälfte dieser Abfälle wären vermeidbar, denn in erster Linie kaufen die ÖsterreicherInnen zu viel ein und können diese Lebensmittel nicht rechtzeitig verbrauchen. Schließlich ist das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht und die Konsumenten sind verunsichert, ob die Nahrungsmittel noch über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verzehrt werden können.

### Kampagne für Jugendliche

Die Kampagne „Is nu guat“ thematisiert vor allem die Entsorgung von Lebensmitteln aufgrund der Fehlinterpretation des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD). Ein überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet nämlich nicht, dass das Lebensmittel tatsächlich schon ungenießbar ist. Die Internetkampagne richtet sich vordergründig an junge Menschen, deren Einkaufsgewohnheiten erst entstehen. Als Sekundärzielgruppen sollen Erwerbstätige und Hausfrauen/-männer erreicht werden.

### Praxisprogramm für Großküchen

In der Gastronomie fallen jährlich in ganz Österreich rund 280.000 Tonnen Lebensmittelabfälle an, davon alleine 24.400 in Oberösterreich. Mit dem neuen Beratungsprogramm „Küchenprofi[t]“ für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe soll sich die Situation deutlich verbessern: Dabei ermitteln erfahrene Küchenprofis Abfallursachen und erarbeiten mit den Betrieben Lösungsmöglichkeiten. Die Hälfte der Beratungskosten fördert das Land OÖ im Rahmen der betrieblichen Umweltoffensive.

Das Programm Küchenprofi[t] der Initiative „United Against Waste“ bietet eine individuelle Begleitung bei der Reduktion der Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben. Mit der Abwicklung des Programms Küchenprofi[t] in Oberösterreich ist das Klimabündnis betraut. Im ersten Schritt, der Abfallerhebung, begleitet eine externe Sortierkraft den Betrieb einen Tag lang, sammelt alle Lebensmittelabfälle und diese werden nach Küchenbereichen (z.B. Lager, Zubereitung, Tellerreste) und Produktgruppen (z.B. Fleisch, Gemüse, Beilagen) getrennt analysiert. Im zweiten Schritt werden die Ergebnisse der Abfallerhebung vom Küchenprofi präsentiert und im Zuge dessen geeignete Maßnahmen zur Einsparung von Lebensmittelabfällen erarbeitet.

Einer von österreichweit acht Küchenprofi[t]-Berater/innen ist der Haubenkoch Siegfried Kröpfel: „Das Besondere an diesem Angebot ist, dass die Berater/innen selbst viele Jahre in der Küche gestanden sind und daher die Besonderheiten und Herausforderungen der Branche kennen. Wenn wir in den Betrieb gehen, durchleuchten wir den Weg der Lebensmittel vom Einkauf über die Lagerung bis hin zur Zubereitung. Wir haben einen externen Blick auf alltägliche Arbeitsabläufe und können so leichter Einsparquellen identifizieren. Schon durch das Drehen an wenigen Stellschrauben kann man Ressourcen schonen und Kosten einsparen.“

Im Zuge der Beratung können pro Betrieb je nach Größe unterschiedliche Kosten allein beim Wareneinsatz eingespart werden, etwa in einem Gastronomiebetrieb mit rund 200 Essen pro Tag kann der Lebensmittelabfall um 25 Prozent reduziert werden, was einer Kosteneinsparung von rund 5.000 Euro pro Jahr entspricht. Handelt es sich etwa um einen Pflegebetrieb mit rund 1.400 Essen pro Tag und werden dort die Abfälle um 25 Prozent reduziert, können rund 45.000 Euro im Jahr eingespart werden. Hierbei sind zusätzliche Einsparungen bei den Lager- und Entsorgungskosten noch nicht eingerechnet.