

## INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

**Landesrat Rudi Anschober**

11. August 2015

zum Thema

### **Wieviele Lebensmittel werden wirklich weggeworfen und mit welchen Auswirkungen?**

**Aktuelle Erhebung zeigt erstmals Mengen und Konsequenzen des Lebensmittel-Abfalls aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung in OÖ auf – jetzt folgen weitere Maßnahmen**

#### **Weitere Referent/innen:**

- **Prof. Dr. Alexander Jäger**, FH Wels, Fakultät für Technik und Umweltwissenschaften
- **DI Paul Kuttner**, FH Wels, Fakultät für Technik und Umweltwissenschaften
- **DI Bernhard Wohner**, GLOBAL 2000

#### Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:  
Amt der Oö. Landesregierung  
Direktion Präsidium  
Abteilung Presse  
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12  
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88  
landeskorrespondenz@ooe.gv.at  
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

#### ***Rückfragen-Kontakt:***

***Mag.<sup>a</sup> Tina Schmoranz (+43 732) 77 20-12083 oder (+43 664) 600 72-12083***

## **Wieviele Lebensmittel werden wirklich weggeworfen und mit welchen Auswirkungen?**

**Aktuelle Erhebung zeigt erstmals Mengen und Konsequenzen des Lebensmittel-Abfalls aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung in OÖ auf – jetzt folgen weitere Maßnahmen**

Oö. Umwelt-Landesrat Rudi Anschober hat die Halbierung des Lebensmittel-Abfalls bis 2020 in Oberösterreich zum Ziel. Dazu wurden in OÖ bereits zahlreiche Initiativen hinsichtlich Aufklärung und Maßnahmen ins Leben gerufen, aber auch die genaue Analyse, wo welche Mengen anfallen ist Teil davon. Wichtige Partner sind Haushalte, Handel, aber auch Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung, wo immer mehr Menschen ihre Mahlzeiten einnehmen. Aktuell werden die einzelnen Verursacherbereiche näher analysiert, um möglichst zielorientierte Vermeidungsmaßnahmen setzen zu können.

So wurden gerade bei 23 Testbetrieben die Mengen an Lebensmittelabfall erhoben – mit drastischen Ergebnissen. Hochgerechnet ergeben sich für Oberösterreichs Gastronomie, Hotels und andere Außer-Haus-Verpflegungen: 24.400 Tonnen Lebensmittel landen da jährlich im Müll (exkl. Zubereitungsresten). Diese Menge verursacht einen Wasserverbrauch von 3 Mrd. Litern und emittiert so viele Treibhausgase wie bei 9.000 Erdumrundungen mit einem Mittelklassewagen entstehen würden (54.000 Tonnen CO<sub>2</sub>). Allein für die getesteten Betriebe ergibt sich ein monetäres Einsparungspotential von 100.000 Euro.

LR Anschober unterstützt Initiativen wie „United Against Waste“, um Handlungsoptionen aufzuzeigen: *„Niemand will Lebensmittel verschwenden. Es passiert aus Unwissenheit über Alternativen, Gewohnheit, vielleicht Unachtsamkeit. Setzen wir gemeinsam die richtigen Maßnahmen, kann Lebensmittelabfall aber leicht verhindert werden, wir schonen Umwelt und Natur, leben eine Wertschätzung gegenüber Produkten und Produzent/innen, tragen zur Ernährungssicherheit bei und senken die Kosten – so profitieren alle davon!“*

## **Problemstellung Lebensmittelverschwendung**

Laut Welternährungsorganisation FAO ist die weltweite Lebensmittelverschwendung der drittgrößte Treibhausgas-Emittent nach den USA und China. Ein Drittel aller für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel gehen „verloren“. Dies entspricht 1,6 Gigatonnen Lebensmitteln bzw. einem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck von 3,3 Gigatonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalenten. Das kostet jährlich 2 Billionen €. Weltweit hungern 800 Millionen Menschen.

In Österreich landen jährlich 157.000 Tonnen Lebensmittel im Restmüll. Gleichzeitig gelten mehr als 1,5 Mio. Menschen als „arm“ bzw. „armutsgefährdet“. In OÖ werden im Durchschnitt pro Haushalt jährlich Lebensmittel im Wert von ca. 300 € im Restmüll entsorgt.

## **Abfallerhebung in der Außer-Haus-Verpflegung**

Die Initiative „United Against Waste“ (UAW) hat 2014 mit Unterstützung des Oö. Umweltressorts österreichweit begonnen, Mengen und Ursachen für Lebensmittelabfälle in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung zu analysieren und konkrete Einsparmaßnahmen aufzuzeigen. Die breite Weiterführung des Projekts in OÖ im Jahr 2015 wurde vom Oö. Umweltressort von LR Rudi Anschober finanziell getragen.

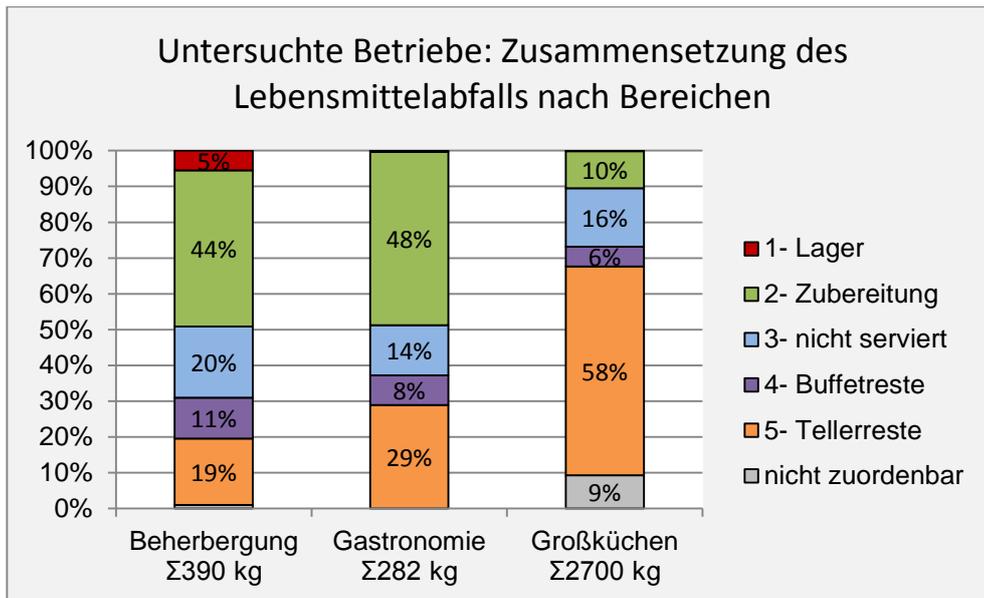
Aktuell wurden im Rahmen von „United Against Waste“ in 23 oberösterreichischen Testbetrieben (7 Gastronomiebetriebe, 6 Beherbergungsbetrieben und 10 Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe) Lebensmittelabfallerhebungen von Studierenden der Universität für Bodenkultur Wien bzw. der FH Wels vorgenommen und von Mitarbeiter/innen des Instituts für Abfallwirtschaft an der BOKU wissenschaftlich ausgewertet. In ganz Österreich nahmen insgesamt 46 Betriebe teil.

Bei diesen Erhebungen wurden an jeweils einem repräsentativen Tag alle Lebensmittelabfälle des Betriebs in fünf Küchenbereiche (Lager, Zubereitungsreste, nicht ausgegebene Speisen, Buffet- und Tellerreste) und neun Produktgruppen (Fleisch/Fisch, Obst und Gemüse, Salat, Suppen, Stärkebeilagen, Süßspeisen, Getränke, Milchprodukte, Sonstiges) unterteilt und gesondert abgewogen. Die insgesamt gewogene Abfallmenge wurde anschließend in Relation zu dem Gesamtgewicht der an diesem Tag ausgegebenen Speisen gesetzt, um den Verlustgrad an vermeidbaren Lebensmittelabfällen zu ermitteln.

Pro Betrieb ergab sich dabei ein Verlustgrad zwischen 3,3 % und 46 % bzw. eine durchschnittliche Verlustquote von 20,5 %.

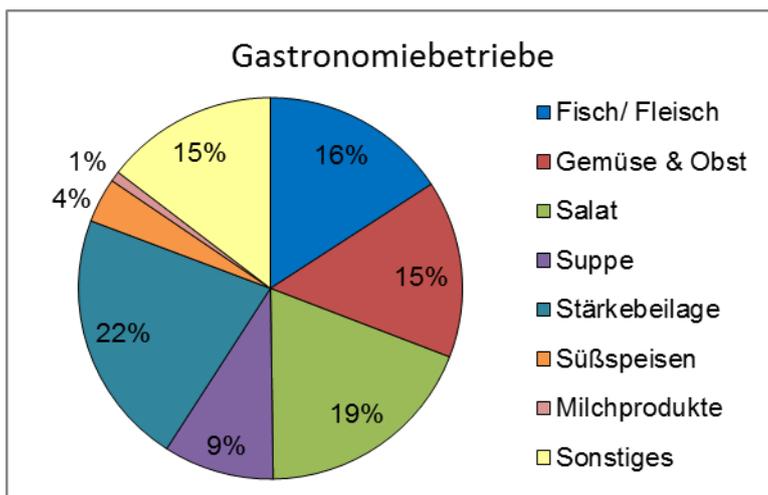
Das durchschnittliche monetäre Einsparpotenzial bei den getesteten Betrieben läuft sich auf rund 7.600 € bei Gastronomiebetrieben, 17.400 € bei Beherbergungsbetrieben und 82.700 € bei Großküchen pro Jahr, wobei die Bandbreite hier, wie auch bei den vermeidbaren absoluten Verlusten, sehr groß war.

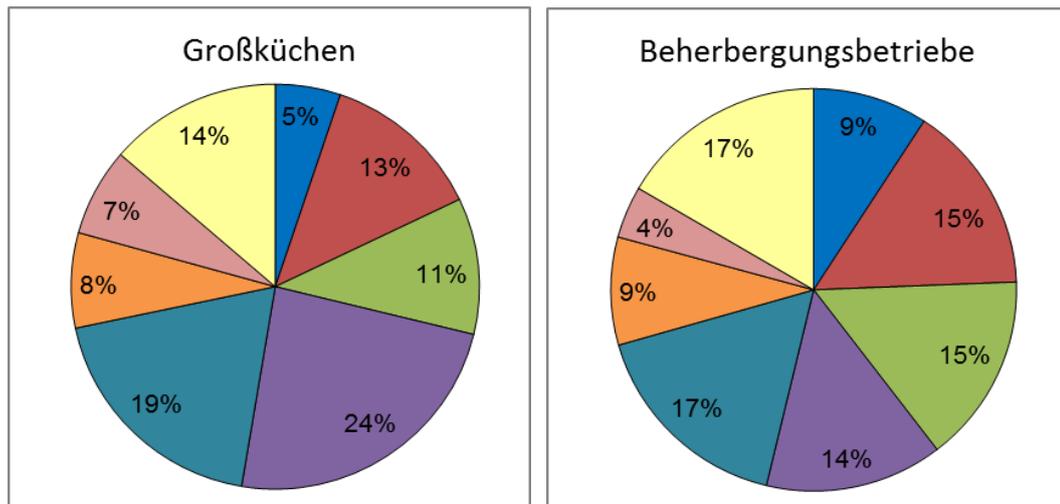
Während bei Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben der weitaus größte Anteil an Abfällen bei der Zubereitung entstand (48 % bzw. 44 %), waren bei den Großküchen die Tellerreste eindeutig ausschlaggebend (58 %).



In der Gastronomie entfiel die größte Menge der Abfälle auf das Segment Fleisch/Fisch (22 %), in der Beherbergungsbranche gleichermaßen auf Fleisch/Fisch und Sonstiges (je 17 %) und bei den Großküchen auf Suppe (24 %).

Zusammensetzung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle (ohne Zubereitungsreste):





**Hochgerechnet auf die gesamte Branche** beläuft sich die Gesamtmenge an vermeidbaren Lebensmittelabfällen (= Summe aller Lebensmittelabfälle, exkl. Zubereitungsreste, Knochen und Getränke) in OÖ auf rund:

- 4.500 Tonnen in Beherbergungsbetrieben
- 7.100 Tonnen in Gastronomiebetrieben und
- 12.800 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung.

Die Gesamtsumme vermeidbarer Lebensmittelabfälle in der oberösterreichischen Außer-Haus-Verpflegung beläuft sich somit auf rund 24.400 Tonnen, oder auf 13 % Anteil an allen in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung anfallenden vermeidbaren Lebensmittelabfällen.

### **Lebensmittel im Müll anstatt am Teller: Die Umweltauswirkungen**

Auf Basis dieser Erhebungen wurde von Gastro Data – einem Marktforschungsinstitut mit Fokus österreichische Gastronomie– eine Hochrechnung für die gesamte Außer-Haus-Verpflegung Österreichs erstellt.

Um eine Abschätzung möglicher Umweltauswirkungen dieser Summe an vermeidbaren Lebensmittelabfällen erhalten zu können, ermittelte Global 2000 für jede der neun sortierten Produktgruppen Umweltfaktoren für die drei Wirkungskategorien Treibhausgasemissionen, Wasserbedarf (Oberflächen- und Grundwasser, exkl. Regenwasser) und Flächeninanspruchnahme pro Jahr. Die Berechnungen inkludieren alle Aufwendungen in der Produktion der Lebensmittel, also den Anbau der Pflanzen bzw. die Futtermittel für die Tiere, alle Schritte der Verarbeitung und den Energieeinsatz zum Kochen in den Betrieben, inklusive der Lebensmittelabfallbehandlung (wie z.B. Energiegewinnung durch Vergärung der Lebensmittelabfälle in Biogasanlagen) sowie alle dabei anfallenden Transporte.

Basierend auf den ermittelten Daten für die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Oberösterreich wurden folgende Umweltbelastungen pro Jahr ermittelt, die aus der Lebensmittelverschwendung in der oberösterreichischen Außer-Haus-Verpflegung resultieren:

Beherbergungsbetriebe:

- Treibhausgasemissionen von rund 8.900 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalenten (CO<sub>2</sub>) (= Summe aller Treibhausgase (CO<sub>2</sub>, CH<sub>4</sub>, N<sub>2</sub>O u.v.m.), gewichtet nach ihrer Klimawirksamkeit auf Basis des Beitrags zum Treibhaus-effekts von CO<sub>2</sub>)
- Wasserbedarf von rund 600 Millionen Litern Wasser
- Flächeninanspruchnahme von rund 1.000 Hektar Land

Gastronomiebetriebe

- Treibhausgasemissionen von rund 15.400 Tonnen CO<sub>2</sub>
- Wasserbedarf von rund 1000 Millionen Litern Wasser
- Flächeninanspruchnahme von rund 1.800 Hektar Land

### Gemeinschaftsverpflegung

- Treibhausgasemissionen von rund 20.900 Tonnen CO<sub>2</sub>
- Wasserbedarf von rund 1.500 Millionen Litern Wasser
- Flächeninanspruchnahme von rund 2.500 Hektar Land

Inklusive der Abfallbehandlung der Lebensmittelabfälle, die eine Umweltbelastung von rund 100 Mio. Litern Wasser, 8.600 Tonnen CO<sub>2</sub> und 170 Hektar Land aufweist, beläuft sich die Summe der Umweltauswirkungen der oberösterreichischen Außerhausverpflegung auf:

- **Treibhausgasemissionen von rund 54.000 Tonnen CO<sub>2</sub>**
  - vergleichbar mit dem jährlichen Pro-Kopf-Ausstoß von rund 4.000 Oberösterreicher/innen bzw. 360 Mio. Autokilometern (oder 9.000 Erdumrundungen mit einem Mittelklassewagen)
- **Wasserbedarf von rund 3 Milliarden Liter Wasser**
  - vergleichbar mit dem Wasserverbrauch von rund 65.000 ÖsterreicherInnen, bzw. mehr als die Einwohner/innen von z.B. Wels
- **Flächeninanspruchnahme von 5.500 Hektar Land**
  - eine Fläche größer als das Stadtgebiet von Wels

### **Maßnahmen: LR Anschober und United Against Waste bieten Unterstützung!**

Gemeinsam mit den teilnehmenden Betrieben als Vorreitern für die gesamte Branche werden nun praxisnahe Maßnahmen zur Verringerung des Lebensmittelmülls umgesetzt. Broschüren und Poster enthalten konkrete Tipps aus der Praxis, mit Leih-Equipment und Leitfaden können weitere Betriebe selbst ihre vermeidbaren Abfallmengen erheben. Ein Online-Tool zur Erfassung und Analyse der verworfenen Abfälle bietet Möglichkeiten, den Verlust in Euro ausrechnen zu lassen oder den eigenen Betrieb mit dem Branchendurchschnitt zu vergleichen.

## **Weitere Initiativen gegen Lebensmittel im Müll des oö. Umweltressorts**

Ende Mai diesen Jahres hat Landesrat Anschober bei der Landes-Umweltreferent/innenkonferenz einen Antrag eingebracht, der Bund und Länder auffordert, ihre Bemühungen im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung zu verstärken. Dieser Antrag wurde einstimmig beschlossen. Unter anderem wurde das BMLFUW dazu aufgefordert, im neuen Abfallvermeidungsprogramm 2017 verbindliche Ziele und Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung festzulegen, sowie rechtliche Möglichkeiten der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung Wallonien zu prüfen und ein entsprechendes Beratungsmodul für Betriebe zu erarbeiten.

Das oö. Umweltressort setzt neben der Unterstützung von United Against Waste schon zahlreiche Initiativen zur Bewusstseinsbildung um, betreibt Aufklärungs- und Informationsarbeit mit Partnern bei diversen Zielgruppen.

### **Info-Kochshow „Kochtopf statt Mistkübel“**

Die Info-Kochshow von LR Anschober zeigt, wie einfach und schmackhaft Lebensmittelmüll vermieden werden kann. Krumme Karotten schmecken genauso gut wie gerade, und Joghurt ist oft sogar noch Wochen nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Genuss. Bei der Kochshow wird gezeigt, informiert und gekostet, was man aus Lebensmitteln kocht, die sonst im Müll landen würden.

### **Foodsharing**

Auf [foodsharing.at](http://foodsharing.at) können überschüssige Lebensmittel verschenkt oder zum Kauf angeboten werden. Der Folder „Nicht wegwerfen! Teilen!“ beinhaltet Infos zum Teilen bzw. Verschenken von nicht mehr benötigten Lebensmitteln und gibt hilfreiche Tipps, wie ein Zuviel an Lebensmitteln vermieden werden kann.

**FairTeiler – Lebensmittel-Tausch-Kühlschränke**

Lebensmittel holen und abliefern kann man direkt auch bei den FairTeilern, also bei eigens aufgestellten Kühlschränken, z.B. an der JKU, PH OÖ, Kunstuni in Linz oder in Neukirchen an der Vöckla.

**FoodCoops / Appetit auf Zukunft**

Im Zuge des Projektes „Appetit auf Zukunft“ werden Lebensmittel-Kooperativen (FoodCoops) unterstützt, also direkte Beziehungen zwischen Konsument/innen und Produzent/innen: Dadurch steigt die Wertschätzung gegenüber den Produkten, außerdem sind diese oft frischer und daher länger haltbar.

**Aufklärung für ein neues Bewusstsein der Konsument/innen**

Für eine neue Wertschätzung gegenüber unseren Lebensmitteln und ihren Produzent/innen sorgen auch folgende Initiativen aus dem öö. Umweltressort: das Koch- und Lesebuch „Besser Essen – Mit Genuss die Welt verändern“, Urban Gardening-Gemeinschaftsgärten, Schulgartenwettbewerb, die Initiative FleischfreiTag, die Handy-App „Gutes Finden“, ...

**Über United Against Waste**

UAW ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung und wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft getragen. Das Ziel ist die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung bis 2020. Laut Erhebungen von UAW entstehen bundesweit jährlich rund 51.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Gastronomie, 55.000 Tonnen in der Beherbergung und 79.000 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung – ein durchschnittlicher Gesamtwarenwert von rund 380 Millionen Euro.