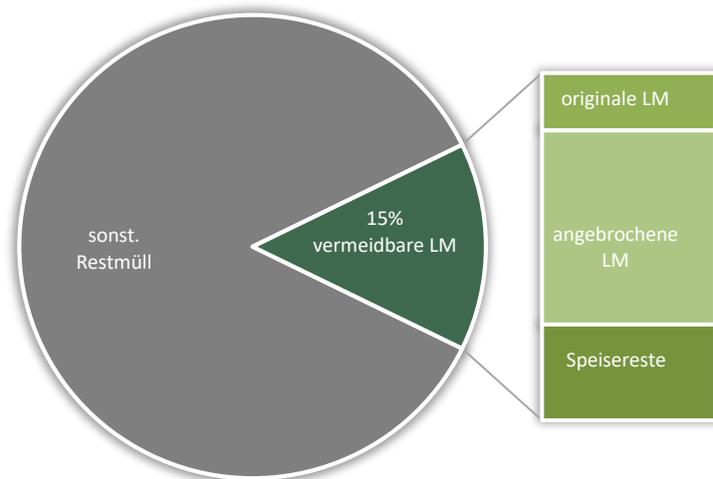


Lebensmittelverschwendung stoppen!

Österreichweit landen jährlich rund 760.000 Tonnen Lebensmittel im Abfall¹, dabei sind die Verluste in Landwirtschaft, Industrie und Großhandel noch gar nicht berücksichtigt. Rund 270.000 Tonnen dieser Lebensmittelabfälle stammen aus privaten Haushalten; die Hälfte davon gilt als vermeidbar! Entsprechend den Zielen der Agenda 2030² sollen vermeidbare Lebensmittelabfälle, insbesondere im Bereich der privaten Haushalte und des Handels, bis 2030 daher um die Hälfte reduziert werden.

In Niederösterreich landen täglich rund 166 Tonnen Lebensmittelabfälle in Restmüll (55 %) und Biotonne (45 %). Das entspricht einer Menge von rund 40 Kilogramm pro Einwohner und Jahr. Nicht eingerechnet sind Lebensmittelabfälle, die über Eigenkompostierung oder anderweitig (z.B. über den Kanal) entsorgt oder verfüttert werden. Die 2011 in Niederösterreich durchgeführte Restmüllanalyse befasste sich im Speziellen mit dem Anteil an vermeidbaren Lebensmitteln. Zu dieser Fragestellung wurde eine Detailanalyse der Feinfraktion (< 40 mm) hinsichtlich der biogenen Anteile durchgeführt. Diese zeigt, dass unter Berücksichtigung der Feinfraktion der biogene Anteil im Restmüll bei ca. 26 Masse-% liegt. Der Anteil an vermeidbaren Lebensmittelabfällen macht rund 15 Massen-% des Restmülls aus. Dazu zählen original verpackte oder unbeschädigte Lebensmittel (2,4 Masse-%), angebrochene Lebensmittel (8,1 Masse-%) und Speisereste (4 Masse-%).

Vermeidbare Lebensmittelabfälle im Restmüll



Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch bewusstes Einkaufen, richtiges Lagern und Resteverwertung ist ein wichtiger persönlicher Beitrag zur globalen Ressourcenschonung und wirkt sich gleichzeitig positiv auf die Haushaltskasse aus. So könnten umgerechnet rund € 300 an Lebensmittelkosten pro Haushalt und Jahr eingespart werden.

Wie schon in der letzten sind auch in der aktuellen Planungsperiode Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen ein wesentlicher Bestandteil des NÖ Abfallwirtschaftsplans. Um Vermeidungspotenziale entlang der gesamten Wertschöpfungskette von der Produktion bis zum Verbrauch aufzudecken, plant das Land Niederösterreich eine **Fachkonferenz zum Thema „Lebensmittelabfälle und -verluste“**. In der Diskussion zwischen niederösterreichischen Stakeholdern aus Wirtschaft (Lebensmittelproduzenten, Handel, Gastronomie, Verpacker), Landwirtschaft, Forschung, KonsumentInnen und Medien sollen unterschiedliche Sichtweisen dargestellt und gemeinsame Lösungswege gefunden werden um Lebensmittelabfälle deutlich zu verringern.

¹ WWF Österreich, MUTTER ERDE: Lagebericht zu Lebensmittelabfällen und -verlusten in Österreich. Wien. 2016

² UN Generalversammlung, 2015: A/RES/70/1

Gezielte Aktionen, die sich an Best Practice Beispielen innerhalb der EU³ orientieren, werden in größeren Teilgebieten Niederösterreichs folgen. In London werden beispielsweise durch die Verteilung überschüssiger Lebensmittel aus Gastronomie und Supermärkten an Hilfsorganisationen 6 t Lebensmittelabfälle pro Woche vermieden. Einzelne Bäckereien in Niederösterreich reduzieren ihre Brotabfälle, indem sie in der „Happy Hour“ vor Ladenschluss alle Frischwaren zu vergünstigten Preisen anbieten. Die unterschiedlichen Aktionen, die zukünftig in Niederösterreich durchgeführt werden, sollen im Rahmen eines Projektes begleitet und deren Wirksamkeit über messbare Indikatoren evaluiert werden.

Da es sich bei der Reduktion von Lebensmittelverschwendung um ein Anliegen handelt, bei dem das Mitwirken von allen NÖ-Haushalten angestrebt wird, liegt ein weiterer Maßnahmenswerpunkt in der Aufklärung und Bewusstseinsbildung. Über die [Homepage des Landes NÖ](#) und die der [NÖ Umweltverbände](#) finden sich Tipps und Anregungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Alltag, wie der [„Lebensmittel-Folder“](#) der NÖ Umweltverbände, oder die [„Restl-Rezeptesammlung“](#). Um die Relevanz des Themas zu verdeutlichen, soll in einer Studie jener Energieaufwand quantifiziert werden, der bei Produktion, Transport und Lagerung von Lebensmitteln eingesetzt und dann beim Wegwerfen verschwendet wird.



Um auch eine jüngere Zielgruppe erreichen zu können wurde 2016 zusammen mit Experten/innen die interaktive [„APPetit Schulstunde“](#) entwickelt. Dabei wird SchülerInnen ab 14 Jahren im Stil einer Quiz-Show Basiswissen zum Thema Lebensmittelabfälle vermittelt. Zusätzlich kann über eine Quiz-APP im Laufe des Schuljahres gegeneinander gespielt werden. Am Ende des Schuljahres werden die Gewinner schließlich zum „APPetizer“ gekürt. Ziel der APP ist die spielerische und nachhaltige Beschäftigung der Jugendlichen mit dem Thema. Seit dem Start der Aktion wurde die Quiz-APP bereits von 1.757 Usern genutzt. Im Schuljahr 2017/18 wurden insgesamt 112.525 Quizfragen zum Thema Lebensmittel im Abfall gespielt und zu 64 % richtig beantwortet. Das Projekt wurde 2018 mit dem 3. Platz beim österreichischen Abfallwirtschaftspreis "Phönix 2018" als praxistaugliches, innovatives Projekt mit hoher abfallwirtschaftlicher Relevanz prämiert. Die „APPetit Schulstunde“ wird als langfristig wirkende Maßnahme zur Abfallvermeidung in den kommenden Jahren weiter angeboten.

³ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/good_practices_en