

In der österreichischen Lebensmittelproduktion fallen jährlich 121.800 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an.



Wien (OTS) – Das Österreichische Ökologie-Institut präsentiert erstmals Zahlen und Fakten zur Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion.

Vermeidbare Lebensmittelabfälle fallen entlang der gesamten Wertschöpfungskette an: von der Landwirtschaft, Produktion, Handel, Gastronomie bis hin zu den Haushalten. In Österreich sind das laut derzeitigem Wissenstand jährlich 577.000 Tonnen. Davon entfallen 121.800 Tonnen auf die österreichische Lebensmittelproduktion.

Das Österreichische Ökologie-Institut erhob in Kooperation mit FH Wiener Neustadt GmbH Campus Wieselburg, Lebensmittel-Cluster Oberösterreich, Lebensmittel Cluster Niederösterreich und pulswerk GmbH, finanziert von der Abfallvermeidungsförderung der Sammel- und Verwertungssysteme, mit Unterstützung von Reclay UFH erstmals die Zahlen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen in der Lebensmittelproduktion.

Die österreichische Lebensmittelgroßproduktion besteht aus 250 Unternehmen mit jeweils mehr als 50 MitarbeiterInnen und/oder über 250 Mio. Euro Umsatz und umfasst folgende Branchen: Backwaren, Bier, Feinkost und Gewürze, Fette und Öle, Fleisch, Gemüse- und Obstveredelung, Getränke, Molkerei, Tiefkühlkost, Zucker und Süßwaren.

Pro Branche wurde neben der allgemeinen Datenerhebung mindestens eine Abfallsortieranalyse durchgeführt. Im Fokus der Erhebung standen dabei vermeidbare Lebensmittelabfälle wie fertig verpackte Produkte, überlagerte Lebensmittel, kostenlose Retour- und freie Kommissionsware sowie verzehrfähige Rohprodukte, die aus verschiedenen Gründen entsorgt werden müssen.

Ursachen für das Entstehen von vermeidbaren Lebensmittelabfällen sind Herstellungsprozesse, Retourwaren, Fehl- und Überproduktionen, Qualitätssicherung wie Rückstellmuster und Laborproben, Transport- und Lagerungsschäden.

Der größte Teil der 121.800 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfälle in der Lebensmittelproduktion entstehen in der Branche Backwaren (51.700 Tonnen). 35.600 Tonnen davon sind Brot und Gebäck, die der Lebensmitteleinzelhandel im Zuge von freien Retourwaren an die Produzenten zurückschickt.

Zahlreiche österreichische Produktionsbetriebe setzen seit Jahren erfolgreich Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung: Re-Work und Weiterverarbeitung von Nebenprodukten, Investition in effiziente Technologie, Kontrolle der Lagerstände, Zielvorgaben und Monitoring von Retourwaren, Schulungen der MitarbeiterInnen, Weitergabe von nicht marktfähigen Lebensmitteln an das Personal, Verarbeitung in der Betriebskantine oder Spenden an soziale Einrichtungen.

Trotz aller bereits umgesetzten Maßnahmen empfiehlt das Österreichische Ökologie-Institut rechtliche Rahmenbedingungen zu schaffen, die eine Weitergabe von Lebensmitteln erleichtern. Produkte, die nicht marktfähig aber genusstauglich sind, sollen vermehrt sozialen Einrichtungen

gespendet werden, auch wenn es sich um Markenprodukte oder Eigenmarken der Handelsketten handelt.

Studienautor Christian Pladerer vom Österreichischen Ökologie-Institut: *„Jedes Kilogramm Lebensmittel, das nicht als Abfall entsorgt werden muss, zählt! Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist nicht nur aus ökologischen Gründen des Umwelt- und Klimaschutzes wichtig sondern auch eine ethische Frage.“*

Download der Broschüre:

http://ecology.at/lebensmittelabfaelle_ind_aoeli.htm

Kontakt:

DI Philipp Hietler
Österreichisches Ökologie-Institut
Seidengasse 13, 1070 Wien
hietler@ecology.at
Tel.: +43/6991/523 61 02