

WWF-Aktionsplan zur Lebensmittelrettung

Aktuelle Zahlen und Forderungen gegen die Verschwendungen wertvoller Lebensmittel. Ein WWF-Appell an die Bundesregierung anlässlich des Tages der Lebensmittelrettung 2025.

Wenn genießbare Lebensmittel im Müll landen, ist das nicht nur ethisch fragwürdig, sondern auch eine große Ressourcenverschwendungen mit negativen Folgen für die Umwelt und das Klima. Global gehen rund zehn Prozent des Ausstoßes an Treibhausgasen auf das Konto der Lebensmittelverschwendungen. Bis zu 40 Prozent der weltweit produzierten Lebensmittel werden nie gegessen.¹ Das bedeutet: Rein rechnerisch gehen alle von Jahresbeginn bis zum 26. Mai produzierten Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Feld bis auf den Teller – verloren. Der WWF ruft daher am 26. Mai den Tag der Lebensmittelrettung aus, um auf die unnötige Verschwendungen von kostbaren Lebensmitteln aufmerksam zu machen und Lösungen für dieses Problem aufzuzeigen.

Österreich: Über eine Million Tonnen pro Jahr verschwendet

Jedes Jahr entstehen in Österreich mehr als 1,2 Millionen Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen und -verlusten, wie eine wissenschaftliche Untersuchung zeigt.² Umgerechnet sind das im Schnitt rund 135 Kilogramm pro Kopf. Demnach verteilt sich die Verschwendungen wie folgt auf die unterschiedlichen Sektoren: 55 Prozent entfallen auf die Haushalte, jeweils 14 Prozent auf die Außer-Haus-Verpflegung sowie auf die bislang nur lückenhaft erfasste Landwirtschaft³, zehn Prozent auf die Lebensmittelindustrie und sieben Prozent auf den Handel⁴. Zur Einordnung dieser Zahlen: Große Lebensmittelunternehmen haben durch ihre Marktmacht Einfluss auf Abfälle in der vorgelagerten Lieferkette – etwa wenn Handelsnormen zu Verlusten in der Obst- und Gemüseproduktion führen. Auch die Verschwendungen in den Haushalten muss im Kontext von kontraproduktiven Konsum-Anreizen durch den Handel und die Lebensmittelindustrie betrachtet werden.

¹ WWF-UK (2021): Driven to waste: The Global Impact of Food Loss and Waste on Farms.

https://wwf.panda.org/discover/our_focus/food_practice/food_loss_and_waste/driven_to_waste_global_food_loss_on_farms/

² Obersteiner & Stoifl (2024): Lebensmittelverluste und -abfallaufkommen in Österreich. <https://doi.org/10.1007/s00506-024-01032-9>

³ Die erhobenen Daten zur Landwirtschaft betreffen nur ausgewählte Obst- und Gemüsekulturen. Zahlen zu den Verlusten in der landwirtschaftlichen Produktion von tierischen Lebensmitteln, Getreide und Hülsenfrüchten fehlen noch völlig.

⁴ Exklusive Lebensmittelpendeln.

Angesichts der Dimension der Lebensmittelverschwendungen braucht es jedenfalls mehr politische Ambition und Konsequenz, um die Abfälle substanzIELL zu reduzieren. Das ist schon lange überfällig. Denn Österreich hat sich bereits im Jahr 2015 im Rahmen der UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung dazu bekannt, die Lebensmittelabfälle pro Kopf bis 2030 zu halbieren und Verluste entlang der Produktions- und Lieferkette zu reduzieren. Auch auf EU-Ebene gibt es eine aktuelle Einigung für verbindliche Lebensmittelabfall-Reduktionsziele, die Österreich in den kommenden fünf Jahren durch geeignete Maßnahmen erfüllen muss.⁵

Daher fordert der WWF von der Bundesregierung ein Maßnahmenpaket zur Halbierung der Lebensmittelverschwendungen entlang der gesamten Lebensmittelkette.

- 1. Verbindliche Branchen-Ziele beschließen:** Vorreiter und freiwillige Initiativen zeigen, dass eine Halbierung der Lebensmittelabfälle möglich ist. Um die gesamte Lebensmittelkette vom Feld bis zum Teller einzubinden, braucht es jetzt klare Vorgaben für alle Branchen – die Landwirtschaft, die Lebensmittelindustrie, den Handel und die Außer-Haus-Verpflegung. Die Bundesregierung muss unter Einbindung von Interessenvertretungen, Wissenschaft und der Zivilgesellschaft verbindliche Reduktionsziele und entsprechende Maßnahmen für alle Branchen festlegen. Diese sollten sich gemäß einem Best-in-Class-Ansatz an den Vorreitern der jeweiligen Branche orientieren, laufend evaluiert und falls nötig nachgeschärft werden.
- 2. Transparenz verbessern:** Alle Branchen der Lebensmittelkette müssen mehr Informationen zu Lebensmittelabfällen und -verlusten liefern, um die Steuerungsmöglichkeiten zu verbessern. Die bestehende Meldepflicht sollte daher vom Handel auf alle Betriebe ausgeweitet werden, die große Mengen an Lebensmitteln produzieren, verarbeiten, handeln oder ausgeben – einschließlich öffentlicher Einrichtungen wie Krankenhäuser und Schulen. Einheitliche Erhebungsmethoden sollen das Monitoring im Zeitverlauf und die Vergleichbarkeit von Betrieben einer Branche ermöglichen. Langfristig profitieren auch die Betriebe von der Einführung regelmäßiger Erhebungen, da diese die Basis für effektive Abfallvermeidungsmaßnahmen und damit verbundene Kosteneinsparungen sind. Um die Datenlage in der bisher kaum erfassten Landwirtschaft zu verbessern, sind zudem gezielte Forschungsprojekte über Verluste und deren Ursachen nötig.
- 3. Umgang mit Lebensmittelüberschüssen regeln:** Aktuell werden Lebensmittelüberschüsse oft entsorgt oder verfüttert und somit nicht bestmöglich genutzt. Die Bundesregierung sollte daher im Abfallwirtschaftsgesetz (AWG) Prioritäten für den Umgang mit Lebensmitteln vorschreiben. Entsprechend der „Food Use and Waste Hierarchy“ der EU-Kommission⁶ muss die Vermeidung von Überschüssen stets an erster Stelle stehen. Nicht vermeidbare Überschüsse müssen weiter verarbeitet oder an Armutsbetroffene weiter gegeben werden. Nur wenn dies nicht möglich ist, ist eine Kompostierung, Verfütterung oder energetische Verwertung zulässig. Die Umsetzung dieser Prinzipien sollte, wie etwa in Spanien⁷, durch einen Mix aus Anreizen und Sanktionen unterstützt werden.

⁵ European Commission (2025): Provisional agreement reached on EU food waste reduction targets. https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu-food-loss-waste-prevention-hub/resource/show/7730

⁶ European Commission Joint Research Centre (2024): Building evidence on food waste prevention interventions. <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC137760>

⁷ foodTIMES (2025): Spain's pioneering law on food loss and waste prevention. <https://www.foodtimes.eu/food-system/spain-comprehensive-food-loss-waste/>

4. **Aufklärung und Bewusstseinsbildung verstärken:** Das Bildungsministerium muss sicherstellen, dass in allen Schulen ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln vermittelt wird. Zusätzlich sollte das Thema verpflichtend in Fachausbildungen der Bereiche Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie integriert werden. Breitenwirksame Initiativen zur Bewusstseinsbildung wie die *#essensretterIn-Kampagne*⁸ des früheren BMK sollten fortgeführt werden und evaluiert werden, um ihre Wirksamkeit langfristig sicherzustellen. Darüber hinaus muss die Bundesregierung die bereits überfällige Reform des Mindesthaltbarkeitsdatums auf EU-Ebene vorantreiben, denn die oft missverstandene Kennzeichnung befeuert Lebensmittelverschwendungen.⁹
5. **Lebensmittelpenden fördern:** Die Bundesregierung sollte alle rechtlichen Hürden für die Weitergabe von Überschüssen an Armutsbetroffene beseitigen. Hier ist vor allem die Klärung der Haftung bei Lebensmittelpenden überfällig. Dabei kann sich Österreich an dem „Gute Samariter Gesetz“ in Italien orientieren.¹⁰ Dieses betrachtet gemeinnützige Organisationen, die Lebensmittel weitergeben, wie Konsument:innen und bringt somit haftungsrechtliche Erleichterungen. Ergänzend ist mehr logistische und finanzielle Unterstützung für soziale Organisationen notwendig, um bisher ungenutzte Überschüsse aus der Landwirtschaft, der Lebensmittelverarbeitung und der Außer-Haus-Verpflegung an Armutsbetroffene weiterzugeben.

Wien, im Mai 2025

⁸ BMK: Sei auch Du ein:e Essensretter:In!

https://www.bmimi.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/abfallvermeidung/lebensmittel/initiative/essensretterin.html

⁹ European Commission (2018): Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention.

<https://data.europa.eu/doi/10.2875/808514>

¹⁰ EU Food Loss and Waste Prevention Hub (2025): Member State Page: Italy. https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu-food-loss-waste-prevention-hub/eu-member-state-page/show/IT