

Endbericht

---

## Lebensmittelabfälle in Österreich

Aktualisierung des Lageberichts mit neuen Daten, rechtlichen Rahmenbedingungen und konkreten Handlungsempfehlungen

Wien, Jänner 2018

### **Impressum**

#### **Auftraggeber**

WWF Österreich

Umwelt & Wirtschaft / Nachhaltige Ernährung

Ottakringer Straße 114-116, 1160 Wien

Ansprechpartnerinnen: Mag. DI Julia Haslinger und Helene Glatter-Götz, MSc.

#### **Autoren**

DI Philipp Hietler

DI Christian Pladerer

pulswerk GmbH, Beratungsunternehmen des Österreichischen Ökologie-Instituts, Seidengasse 13/3, A - 1070  
Wien

## Inhalt

1	Ausgangssituation .....	4
2	Einleitung und aktuelle Datenlage in Österreich .....	5
3	Aktualisierte Daten in Bezug auf Lebensmittelabfälle in der österreichischen Lebensmittelproduktion ..	9
4	Rechtliche Rahmenbedingungen und gesetzliche Vorgaben in Bezug auf Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen .....	13
4.1	Internationale Beispiele von Gesetzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen .....	13
4.2	Europäisches Recht .....	16
4.3	Rechtsvorschriften in Österreich .....	20
4.4	Freiwillige Vereinbarungen.....	28
5	Handlungsempfehlungen für Österreich.....	30
5.1	Handlungsempfehlungen an die Politik.....	30
5.2	Handlungsempfehlungen an die Landwirtschaft .....	32
5.3	Handlungsempfehlungen an die Lebensmittelproduktion .....	33
5.4	Handlungsempfehlungen an den Lebensmittelhandel.....	34
5.5	Handlungsempfehlungen an die Außer-Haus-Verpflegung .....	35
5.6	Handlungsempfehlungen an private Haushalte .....	36

## 1 Ausgangssituation

Der WWF hat sich u.a. das Ziel gesetzt, den **weltweiten Klimawandel zu stoppen** und die Biodiversität zu sichern. Dazu gehört die **Vermeidung von Lebensmittelabfällen**. Eine wichtige Voraussetzung, um Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung erarbeiten und umsetzen zu können, ist die Kenntnis der Mengen und Zusammensetzung der Abfälle entlang der Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft bis hin zum Haushalt. In der **Öffentlichkeit kursierten und kursieren** immer noch unterschiedliche Zahlen zur Menge und Zusammensetzung von Lebensmittelabfällen in Österreich. Die Zahlen gehen von 157.000 Tonnen bis zu einer Million Tonnen Lebensmittelabfälle in Österreich. Gründe dafür sind

- die **falsche Verwendung der Begriffe**: Verluste in der Landwirtschaft, Abfälle, Ernterückstände, Produktionsabfälle, Lebensmittelabfälle, Nebenprodukte, etc.,
- eine **unzureichende Differenzierung** in vermeidbare Lebensmittelabfälle und nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle und
- fehlende **abgesicherte Daten** an bestimmten Stellen entlang der Wertschöpfungskette.

Daher hat der WWF und MUTTER ERDE das Österreichische Ökologie-Institut beauftragt einen Lagebericht „**Lebensmittelabfälle in Österreich 2016**“ zu erstellen, der am 22. März 2016 in Wien präsentiert wurde.

Ergebnis der Studie vom März 2016: Rund 760.000 Tonnen Lebensmittelabfälle fallen jedes Jahr in Österreich entlang der Wertschöpfungskette an, Landwirtschaft, Produktion und Großhandel noch ausgenommen. Davon gilt die Hälfte als potentiell vermeidbar. Im Restmüll finden sich ca. zehn Prozent originalverpackte oder nur teilweise verbrauchte Produkte. Diese Mengen an weggeworfenen Produkten haben nicht nur enorme Auswirkungen auf die Umwelt, sondern sind auch finanziell gesehen bedenklich. Durch die vermeidbaren Lebensmittelabfälle beispielsweise bei Restaurant- und Kantinenbesuchen könnten österreichweit insgesamt ca. 380 Millionen Euro pro Jahr eingespart werden.

Folgende Entwicklungen machen es notwendig den Lagebericht zu aktualisieren:

- Veröffentlichung der Studie „**Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion**“ (27.Juni 2017),
- Ergebnisse der Studie „**Öko-Effizienz in der österreichischen Lebensmittelverarbeitung**“,
- **Pakt 2030 von Bundesminister Rupprechter** gemeinsam mit dem Lebensmittelhandel, der Lebensmittelabfälle bis 2030 halbieren soll. Drei Maßnahmen sind für alle Partner verpflichtend, aus einem Katalog können noch weitere fünf Maßnahmen ausgewählt werden. Diese reichen von Schulungen für das Personal oder Bewusstseinsbildung der Kundinnen und Kunden über den Verkauf von Brot vom Vortag bis zu einem reduzierten Frischwarenangebot gegen Ladenschluss. Auch die Erhebung von Daten und ein zusammenfassender Bericht sind in regelmäßigen Abständen vorgesehen und die
- **Veröffentlichung weiterer Studien** bspw. in Deutschland und in der Schweiz.

Wesentlich ist die Frage, welche Lebensmittelabfälle in Österreich prinzipiell vermeidbar sind und wer die relevanten Zielgruppen und MultiplikatorInnen sind.

Weiters wollen wir der Frage nachgehen, welche **rechtlichen Rahmenbedingungen** für eine erfolgreiche Vermeidung von Lebensmittelabfällen relevant sind. Es soll dargestellt werden, wo rechtliche Rahmenbedingungen nützlich sein können und wo derzeitige Regelungen Hemmnisse bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen darstellen.

Als **Ergebnis** werden Handlungsempfehlungen für die unterschiedlichen Akteure in Österreich abgeleitet – insbesondere für die Politik, was die Anpassung der rechtlichen Rahmenbedingungen betrifft, als auch an alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft, der Produktion und Verarbeitung, des Handels und der Außer-Haus-Verpflegung bis zum im Haushalt.

## 2 Einleitung und aktuelle Datenlage in Österreich

Lebensmittelabfälle und -verluste entstehen im Handel, in privaten Haushalten und in der Außer-Haus-Verpflegung (Gastronomie, Beherbergungsbetriebe, Gemeinschaftsverpflegung, etc.), aber auch in der Landwirtschaft und der Lebensmittelproduktion (Nahrungsmittelgewerbe und -industrie) werden Lebensmittel weggeworfen bzw. gehen verloren. Lebensmittelabfälle werden von verschiedenen, entlang der Wertschöpfungskette prozessual einander nachgelagerten Prozessen beeinflusst, wobei eine exakte Abgrenzung der Wertschöpfungsketten nicht immer möglich und Überschneidungen zwischen den einzelnen Bereichen zu berücksichtigen sind.

Nach heutigem Wissensstand sind für Österreich derzeit folgende Zahlen zu Lebensmittelabfällen und -verlusten entlang der Wertschöpfungskette verfügbar:

Wertschöpfungskette	Vermeidbare Lebensmittelabfälle [Tonnen]	Nicht vermeidbare Nebenprodukte, Reststoffe und Abfälle [Tonnen]
Landwirtschaft	Keine Daten vorhanden!	Keine Daten vorhanden!
Lebensmittelproduktion <sup>1</sup>	121.800 (davon sind 35.600 Tonnen Brot und Gebäck als Retourware vom Handel)	1,3 Mio. Tonnen
Lebensmitteleinzelhandel <sup>2</sup>	74.100 Tonnen (der Handel ist verantwortlich für 35.600 Tonnen von Brot und Gebäck als Retourware zur Produktion)	-
Lebensmittelgroßhandel	Keine Daten vorhanden! (Eine Studie in Auftrag)	Keine Daten vorhanden!
Außer-Haus-Verpflegung (Gastronomie, Beherbergungsbetriebe, Gemeinschaftsverpflegung, etc) <sup>3</sup>	175.000 Tonnen	105.000 Tonnen
Private Haushalte <sup>4</sup>	157.000 Tonnen im Restmüll 49.000 Tonnen in der Biotonne	160.700 Tonnen
<b>SUMME</b>	<b>577.000 Tonnen</b>	<b>1,6 Mio. Tonnen</b>

Tabelle 1: Bekannte Lebensmittelabfälle bzw. organische Nebenprodukte, Reststoffe und Abfälle entlang der Wertschöpfungskette in Österreich

<sup>1</sup> PLADERER C. und HIETLER P., „Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion“, Österreichisches Ökologie-Institut, in Kooperation mit FH Wiener Neustadt für Wirtschaft und Technik GmbH Campus Wieselburg, Lebensmittel-Cluster Oberösterreich, Lebensmittel Cluster Niederösterreich, pulswerk GmbH, gefördert von der Abfallvermeidungsförderung der Sammel- und Verwertungssysteme, mit Unterstützung von Reclay UFH; Wien, 2017

<sup>2</sup> LEBERSORGER und SCHNEIDER (2014): Aufkommen an Lebensmittelverderb im österreichischen Lebensmittelhandel, im Auftrag der ECR Arbeitsgruppe, 2014

<sup>3</sup> <https://united-against-waste.at>, abgerufen am 22.11.2017

<sup>4</sup> SCHNEIDER et. al (2012): Sekundärstudie Lebensmittelabfälle in Österreich, im Auftrag des BMLFUW, 2012

Eine Zusammenschau der in Österreich anfallenden und nach derzeitigem Wissenstand **vermeidbaren Lebensmittelabfälle** ergibt somit eine Abschätzung von rd. 577.000 Tonnen pro Jahr entlang der ganzen Wertschöpfungskette **exklusive der Mengen aus Landwirtschaft, Großhandel und bestimmten Entsorgungswegen im Haushalt (Gartenkompostierung, Kanal, etc.)**.

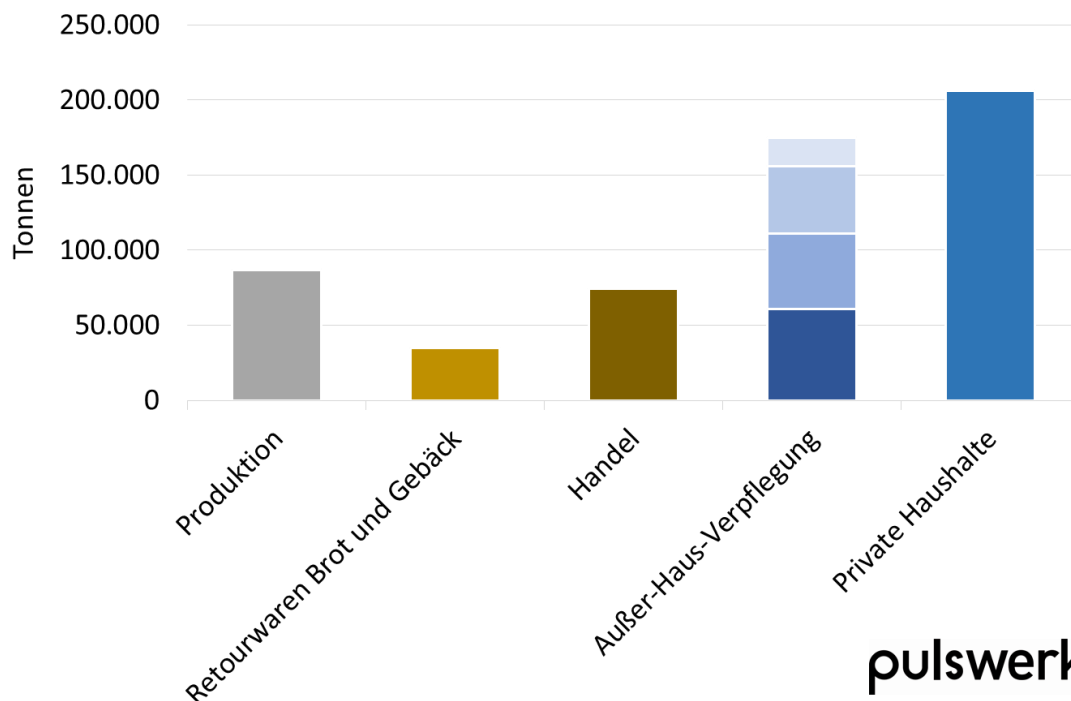


Abbildung 1: Darstellung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette in Tonnen

In Abbildung 1 sind die bekannten und vermeidbaren Lebensmittelabfälle grafisch in den einzelnen Stufen der Wertschöpfungskette dargestellt. Durch die separate Darstellung der Retourwaren Brot und Gebäck, die vom Handel an die Produktion zurückgeliefert werden und dort entsprechend entsorgt werden müssen, sieht die **prozentuelle Verteilung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle** wie folgt aus:

- Produktion: 15%
- Retourware: 6%
- Handel: 13%
- Außer-Haus-Verpflegung: 30%
- Private Haushalte: 36%

In der obigen Darstellung wird ersichtlich, dass die größte Menge an vermeidbaren Lebensmittelabfällen in den privaten Haushalten anfallen. Dann folgt die Außer-Haus-Verpflegung, die sich in Gemeinschaftsverpflegung, Beherbergung, Gastronomie und sonstige Gastronomiebetriebe unterteilt (in der Darstellung von unten nach oben).

Die Menge an vermeidbaren Lebensmittelabfällen entspricht in **etwa einem Drittel** der Gesamtsumme der bisher bekannten Lebensmittelabfälle sowie nicht vermeidbaren organischen Nebenprodukten, Reststoffen oder Abfällen.

Ebenso muss darauf hingewiesen werden, dass zu Landwirtschaft sowie Großhandel keine Daten vorliegen und diese daher auch nicht in der Gesamtsumme enthalten sind. Es muss allerdings davon ausgegangen werden, dass sowohl in der Landwirtschaft als auch im Großhandel substantielle Mengen an Verlusten bzw.

vermeidbare Lebensmittelabfälle anfallen. Auch die über den Kanal und Eigenkompostierung entsorgten Mengen der Haushalte dürften einen nicht zu vernachlässigenden Anteil am Lebensmittelabfall in Haushalten ausmachen.

Die **Europäische Kommission** verabschiedete am 2.12.2015<sup>5</sup> ein neues Maßnahmenpaket zur Kreislaufwirtschaft, um die Wettbewerbsfähigkeit zu steigern, Arbeitsplätze zu schaffen und ein nachhaltiges Wachstum zu erreichen. Eine der Schlüsselmaßnahmen soll zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung einschließlich einer gemeinsamen Messmethodik, verbesserter Datumsangaben (wie das Mindesthaltbarkeitsdatum) und Instrumenten zur Erreichung des von den Vereinten Nationen proklamierten globalen Nachhaltigkeitsziels der Halbierung der Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 führen. Im Jänner 2017<sup>6</sup> gab es eine Mitteilung der Kommission an das Europäische Parlament, den Rat, den Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen über die Energiegewinnung aus Abfällen und die Aufforderung dieses Potential voll auszuschöpfen. Nach wie vor ist die Abfallhierarchie der Eckpfeiler der europäischen Abfallwirtschaft und ein wesentlicher Aspekt zur Erreichung der Kreislaufwirtschaft. Das Ziel ist, negative Umweltbelastungen zu minimieren und die Ressourceneffizienz durch Abfallvermeidung und -bewirtschaftung zu erhöhen. Im Jahr 2017 wird die Kommission mit der Umsetzung des Aktionsplans zur Förderung der Kreislaufwirtschaft fortfahren. Im Zuge des Kreislaufwirtschaftspaketes wird die europäische Abfallrahmenrichtlinie novelliert und in Artikel 9 **Mindestanforderungen** an verpflichtende Maßnahmen vorgeschrieben. Eine der Schlüsselmaßnahmen soll zur **Reduzierung der Lebensmittelabfälle** entlang der gesamten Wertschöpfungskette führen.<sup>7</sup>

Auf gesetzlicher Ebene stellt die **Abfallrahmen-Richtlinie der EU 2008/98/EG** eine Hierarchie zum Umgang mit Abfällen auf. Oberste Priorität hat dabei die Vermeidung von Abfällen an der Quelle, gefolgt von Wiederverwendungs-, Recycling- und Rückgewinnungsmaßnahmen. Letzte Option ist schließlich die Entsorgung.

In **Österreich** hat sich die Bundesregierung im April 2013 im Rahmen des Arbeitsprogramms „Lebensmittel sind kostbar“ im Zeitraum von 2013 bis 2018 das Ziel einer Reduktion der Lebensmittel im Abfall um mindestens 20 Prozent gesetzt.

In **Österreich** ging aus dem Aktionsprogramm „Lebensmittel sind kostbar“ aus dem Jahr 2013 die „Vereinbarung 2017 bis 2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen“ hervor. Damit bekennt sich Österreich zum Ziel der UN-Agenda 2030 zur nachhaltigen Entwicklung, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 bis zu 50 % zu reduzieren. Nach aktuellem Wissenstand wären das rd. 288.500 Tonnen pro Jahr.

Die bisherigen Aktivitäten in Österreich gegen die Lebensmittelverschwendung (z.B. Initiative „Lebensmittel sind kostbar“, „United Against Waste“) haben in den vergangenen Jahren einen Beitrag zur Stärkung des Problembewusstseins bei den Zielgruppen KonsumentInnen und Gastronomie geleistet. Die Initiative „Lebensmittel sind kostbar“ wird von den Sozialpartnern unterstützt. Jedoch muss davon ausgegangen werden, dass eine wesentliche Reduktion der Lebensmittelverschwendung und -verluste bisher nicht gelungen ist.

**Ein Problem ist die Unsicherheit hinsichtlich der Datenlage.** Obwohl das Thema schon seit Jahren auf der politischen Agenda steht und es ambitionierte Ziele auf europäischer und nationaler Ebene gibt, die Lebensmittelverschwendung signifikant um bis zu 50 Prozent zu reduzieren, ist die Datengrundlage nach wie vor unzureichend. Eine gesamthafte Mengenangabe über Lebensmittelabfälle und -verluste für Österreich ist

<sup>5</sup> [http://europa.eu/rapid/press-release\\_IP-15-6203\\_de.htm](http://europa.eu/rapid/press-release_IP-15-6203_de.htm)

<sup>6</sup> <https://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/1/2017/DE/COM-2017-34-F1-DE-MAIN-PART-1.PDF>, abgerufen am 15.09.17

<sup>7</sup> KREMSER U.: Was kommt auf uns zu? – Update –EU-Kreislaufwirtschaftspaket; Kommunale Abfallwirtschaft – Vortrag; St.Pölten, 07.11.2017

nach wie vor nicht möglich. In vielen Fällen ist man auf die Methode „Schätzungen“ angewiesen, für den Bereich Landwirtschaft und Großhandel liegen noch keine Analysen und Daten vor. Es besteht also substantieller Forschungsbedarf, der sich aber nicht nur auf die bessere **Quantifizierung** der Lebensmittelabfälle und -verluste beschränken sollte, sondern vielmehr auch die **Gründe** für Lebensmittelabfälle und -verluste Forschungsgegenstand sein.



### 3 Aktualisierte Daten in Bezug auf Lebensmittelabfälle in der österreichischen Lebensmittelproduktion

Die **österreichische Lebensmittelproduktion erwirtschaftet** jährlich zwischen **13,5 Mrd. Euro und 20 Mrd. Euro**, besteht aus **3.500 Unternehmen** (davon zählen 250 zur Lebensmittelgroßproduktion – Unternehmen ab 50 MitarbeiterInnen und/oder über 250 Mio. Euro Umsatz) und **beschäftigt 70.000 MitarbeiterInnen**. Die 250 Großunternehmen setzten zwischen 90 bis 95 % der Waren um. Die Lebensmittel- und Genussmittelindustrie lässt sich in folgende Branchen einteilen (alphabetisch geordnet):

- Backwaren
- Bier
- Feinkost/Gewürze
- Fette/Öle
- Fleisch
- Gemüse- und Obstveredelung
- Getränke
- Milch/Molkerei
- Tiefkühlkost
- Zucker/Süßwaren

**Bis Ende Juni 2017 gab es noch keine Daten über vermeidbare Lebensmittelabfälle** und organische nicht vermeidbare Nebenprodukte, Reststoffe oder Abfälle für Österreich.

**Drei internationale Studien** aus Deutschland, Schweden und der Schweiz ließen eine grobe Abschätzung für Österreich zu. Demnach würden durch eine einfache Umlegung auf die österreichische Lebensmittelproduktion, zwischen 153.000 bis 374.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen pro Jahr entstehen.<sup>8910</sup>

Die **Notwendigkeit einer fundierten Studie** über die Menge und Zusammensetzung der Lebensmittelabfälle in der österreichischen Lebensmittelproduktion war bereits ein zentrales **Ergebnis des Stakeholderdialogs „Lebensmittel sind kostbar“ des BMLFUW**. Das Interesse der ProduzentInnen, entlang der gesamten Wertschöpfungskette nachhaltig verantwortungsvoll zu agieren und zu produzieren, steigt.

Im Jahr 2017 wurden **zwei Studien zu Lebensmittelabfällen in der Lebensmittelproduktion** veröffentlicht.

Die im Juni 2017 abgeschlossene Studie **„Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion“<sup>11</sup>** erhob erstmals belastbare Daten bezüglich vermeidbarer Lebensmittelabfälle, nicht vermeidbare organische Materialien sowie den Wareninput und -output für Österreich pro Jahr. Die Studie wurde durchgeführt vom Österreichischen Ökologie-Institut, in Kooperation mit FH Wiener Neustadt für Wirtschaft und Technik GmbH - Campus Wieselburg, Lebensmittel-Cluster Oberösterreich, Lebensmittel Cluster Niederösterreich

---

<sup>8</sup> Kranert, M.; Hafner, G.; Barabosz, J.; Schneider, S.; Lebersorger, S.; Scherhauser, H.; Schuller, H.; Leverenz, D. (2012): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. Kurzfassung. Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft. Online verfügbar unter [www.bmelv.de](http://www.bmelv.de)

<sup>9</sup> Jensen, Carl, et al. Matavfall 2010 från jord till bord, Norrköping: s.n., 2011. Svenska MiljöEmissionsData (SMED)

<sup>10</sup> Schlussbericht Organische Verluste aus der Lebensmittelindustrie in der Schweiz - Massenflussanalyse nach Branchen und Beurteilung von Vermeidung/Verwertung. Hrsg: ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, 2016

<sup>11</sup> PLADERER C. und HIETLER P., „Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion“, Österreichisches Ökologie-Institut, in Kooperation mit FH Wiener Neustadt für Wirtschaft und Technik GmbH Campus Wieselburg, Lebensmittel-Cluster Oberösterreich, Lebensmittel Cluster Niederösterreich, pulswerk GmbH, gefördert von der Abfallvermeidungsförderung der Sammel- und Verwertungssysteme, mit Unterstützung von Reclay UFH; Wien, 2017

und der pulswerk GmbH, gefördert von der Abfallvermeidungsförderung der Sammel- und Verwertungssysteme, mit Unterstützung von Reclay UFH.

Im Rahmen der Studie wurden in **10 Branchen der Lebensmittelproduktion** in ausgewählten Unternehmen Abfallanalysen zur quantitativen Datenerhebung durchgeführt. Durch die Abfallanalyse des Restmülls der Unternehmen konnte festgestellt werden, wie viele Lebensmittel sich im Restmüll befinden.

Des Weiteren wurde eine qualitative Datenerhebung mit 60 teilnehmenden Unternehmen, mit einem Marktanteil von rd. 22 % durchgeführt.

Die **Unterscheidung zwischen vermeidbaren Lebensmittelabfällen und nicht vermeidbaren organischen Materialien** ist sehr wichtig und lässt sich wie folgt definieren:

- Nicht vermeidbare organische Nebenprodukte/Reststoffe/Abfälle, die im Zuge der Lebensmittelproduktion entstehen und für den menschlichen Verzehr nicht geeignet sind (z.B. Knochen, Blut, Schlachtabfälle, Sauermolke, Trester, ...). Diese müssen entsprechend entsorgt, verwertet oder weiter verarbeitet werden.
- Vermeidbare Lebensmittelabfälle wie beispielsweise fertig verpackte Produkte, überlagerte Lebensmittel, Retourware oder verzehrfähige Rohprodukte, die als Abfall anfallen und entsorgt werden müssen. Als Retourwaren gelten Produkte, die vom Handel bei Nicht-Verkauf zum Produzenten zurücktransportiert und gegenverrechnet werden.

Die **Gründe und Ursachen für Lebensmittelverluste in der Produktion sind vielfältig** und reichen vom Herstellungsprozess, Reinigung, Qualitätssicherungsmaßnahmen bis hin zu Überlagerungen und Überproduktionen sowie Retouren, Transportschäden oder Fremdkörpern im Produkt.

Die Ergebnisse der Studie (siehe Tabelle 2) zeigen des Weiteren, dass in Summe **121.800 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle pro Jahr** in der österreichischen Lebensmittelproduktion anfallen. Fast die Hälfte aller vermeidbaren Lebensmittelabfälle, nämlich **51.700 Tonnen fallen in der Branche Backwaren** an. 35.600 Tonnen davon sind Brot und Gebäck, die der Lebensmitteleinzelhandel im Zuge von freien Retourwaren an die Produzenten zurückschickt. Die wenigsten vermeidbaren Lebensmittelabfälle entstehen in der Branche Fette und Öle mit rund 200 Tonnen pro Jahr (siehe Abbildung 2). In der österreichischen Lebensmittelproduktion entstehen im Zuge des Herstellungsprozesses ebenfalls rund 1,3 Mio. Tonnen nicht vermeidbare organische Nebenprodukte, Reststoffe und Abfälle pro Jahr.

Branche	vermeidbare Lebensmittelabfälle [Tonnen]	nicht vermeidbare organische Nebenprodukte, Reststoffe und Abfälle [Tonnen]
Backwaren	51.700	62.700
Bier	5.700	186.300
Feinkost/Gewürze	5.400	62.400
Fette/Öle	200	900
Fleisch	7.400	182.300
Gemüse- und Obstveredelung	8.000	74.900
Getränke	13.100	72.500
Milch/Molkerei	16.000	419.500
Tiefkühlkost	12.800	41.800
Zucker/Süßwaren	1.500	234.700
<b>SUMME</b>	<b>121.800</b>	<b>1.338.000</b>

Tabelle 2: Vermeidbare Lebensmittelabfälle und organische Nebenprodukte, Reststoffe oder Abfälle in der österreichischen Lebensmittelproduktion

Abzüglich der Retourwaren Brot und Gebäck, die vom Handel zurücktransportiert werden zur Produktion, ergeben sich rund **86.200 Tonnen (+/-6%)** vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Lebensmittelproduktion.

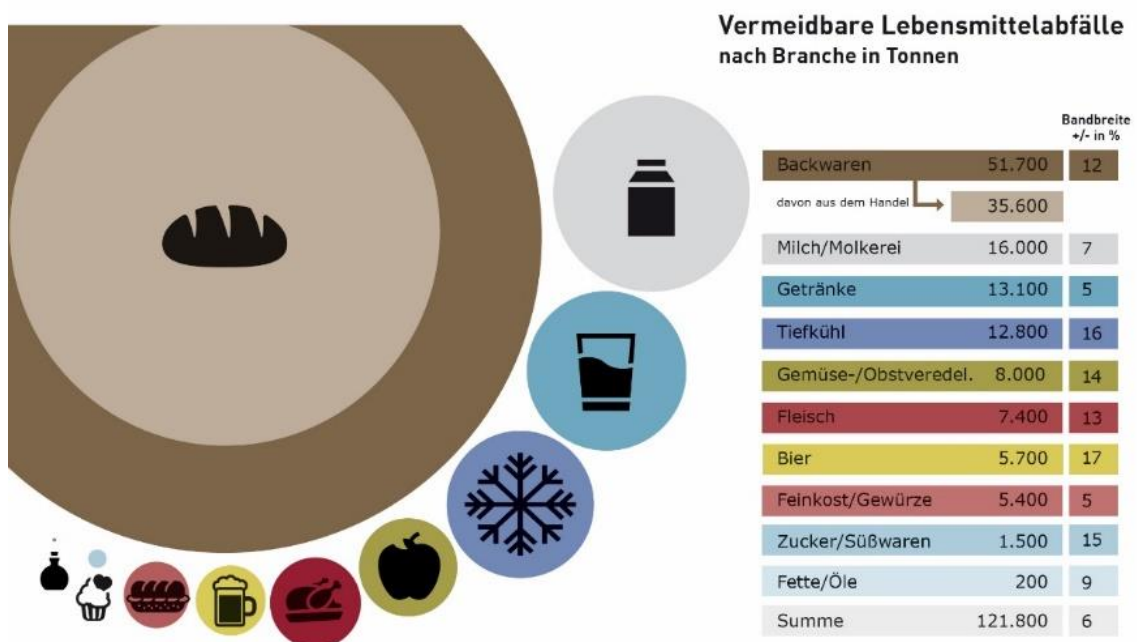


Abbildung 2: Darstellung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der österreichischen Lebensmittelproduktion (© pulswerk GmbH)

In Österreich werden rd. 10 Mio. Tonnen an Waren in der Lebensmittelproduktion eingesetzt und im Zuge des Herstellungsprozesses gehen rund 1,5 Mio. Tonnen verloren, davon gelten rd. 121.800 Tonnen als ver-

meidbare Lebensmittelabfälle. Dies entspricht rd. 14% des eingesetzten Wareninputs, 1,2% davon wären vermeidbar (siehe Abbildung 3).

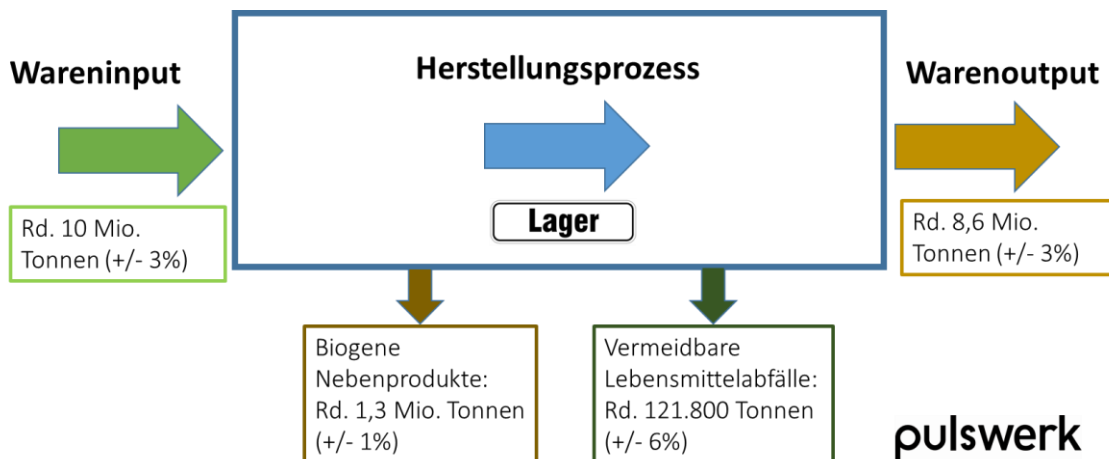


Abbildung 3: Wareninput und -output sowie Verluste in der Lebensmittelproduktion

Eine weitere Studie „Öko-Effizienz in der österreichischen Lebensmittelverarbeitung“<sup>12</sup> durchgeführt von Envicient OG und der Ressourcen Management Agentur hatte zum Ziel die IST-Situation der in der Lebensmittelproduktion anfallenden Nebenprodukte und Abfälle zu untersuchen und Maßnahmen zur Abfallvermeidung und -verwertung zu optimieren.

Die Vorgehensweise umfasste Literaturrecherchen zu gesetzlichen Vorgaben bezüglich Vermeidung, Verwertung und Entsorgung von im Verarbeitungsprozess anfallenden Rückständen sowie Erhebung von bereits existierenden Möglichkeiten zu dessen Vermeidung und Verwertung. Des Weiteren wurden bei 11 teilnehmenden Betrieben aus den Branchen Fleischverarbeitung, Milchverarbeitung, Obst- und Gemüseverarbeitung sowie Tee- und Gewürzherstellung Betriebsbesuche und weiterführende Datenerhebungen mittels Fragebogen durchgeführt. Im Anschluss an die Datenerhebung wurden diese mit Hilfe von Stoffstromanalysen ausgewertet.

Die Ergebnisse der Untersuchung zeigen, dass in der Branche Fleischverarbeitung bis zu 50 % des Rohstoffinputs als organische Abfälle anfallen, wobei bis 30 % als vermeidbare Lebensmittelabfälle gelten.

Bei Molkereien zeigte sich, dass bis zu 60 % der eingesetzten Rohstoffe als organische Abfälle anfallen, wovon bis zu 13 % als vermeidbare Lebensmittelabfälle gelten.

Bei den Obst- und Gemüseverarbeitungsbetrieben (inklusive Essig- und Schnapserzeugung) wurde erhoben, dass in Bezug auf die eingesetzten Rohstoff zwischen 3 % und 64 % als pflanzliche Rückstände (Obst- und Gemüsetrester) entstehen, wovon bis zu 3 % als vermeidbare Lebensmittelabfälle gelten.

Bei den untersuchten Tee- und Gewürzherstellern zeigte sich, dass rund 5 % des Wareninputs als vermeidbare Lebensmittelabfälle anfallen.

Die Ergebnisse der beiden Studien weichen voneinander ab und sind nicht vergleichbar. Der Grund dafür liegt in den unterschiedlichen methodischen Ansätzen und den betrachteten Branchen.

<sup>12</sup> MANHART A. et al., (2017): Öko-Effizienz in der österreichischen Lebensmittelverarbeitung: Analyse, Bewertung, Optimierung der Massenflüsse von Lebensmitteln und festen Lebensmittelabfällen, gefördert durch die Verpackungskordinierungsstelle (VKS), BMLFUW, Abt. V/6 und das Amt der OÖ Landesregierung; Wien, 2017

## 4 Rechtliche Rahmenbedingungen und gesetzliche Vorgaben in Bezug auf Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Die Rechtsgrundlagen, die sich auf Lebensmittel beziehen, stellen eine Querschnittsmaterie dar. Sie umfassen Teile der Gewerbeordnung, der Hygieneverordnung, des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes und viele mehr. Die Fragen, die sich dabei stellen, sind: Welche rechtlichen Rahmenbedingungen sind für die Unterstützung von Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung notwendig? Und welche sind dabei nicht förderlich und müssten angepasst werden? In diesem Kapitel werden die unterschiedlichen Gesetze abgebildet und die Relevanz für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen abgeschätzt, um eine Grundlage für konkrete Handlungsempfehlungen an die Politik zu bilden.

In diesem Kapitel werden nun gesetzliche Rahmenbedingungen durchleuchtet, die die Lebensmittelverschwendung fördern und welche diese nicht fördern.

**Entschließung des Europäischen Parlaments vom 19. Januar 2012 zu dem Thema „Schluss mit der Verschwendung von Lebensmitteln – Strategien für eine effizientere Lebensmittelversorgungskette in der EU“ (2011/2175 INI).**

Es wird unter anderem gefordert, dass sich die Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette von Lebensmittel sich des Themas der Lebensmittelverschwendung annehmen und

- Leitlinien ausarbeiten,
- Möglichkeiten zur Steigerung der Effizienz in den einzelnen Abschnitten der Lebensmittelversorgungskette zu fördern und
- diesen Aspekten auf der politischen Agenda der EU Priorität einzuräumen.

Des Weiteren sollte das Jahr 2014 zum Europäischen Jahr der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung werden, damit die BürgerInnen informiert und aufgeklärt bzw. die nationalen Regierungen auf das Thema aufmerksam gemacht werden. **Dies wurde bis jetzt nicht realisiert** und sollte **nochmals auf die Agenda** gesetzt werden.

### 4.1 Internationale Beispiele von Gesetzen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

#### 4.1.1 The Federal Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act<sup>13</sup>

Diese gesetzliche Regelung trat am 1. Oktober 1996 in den USA in Kraft. Das Gesetz soll Lebensmittelspenden an Non-Profit-Organisationen zur Weitergabe an bedürftige Menschen fördern. Auf Basis dieses Gesetzes werden sowohl Spender an gemeinnützigen Organisationen als auch die gemeinnützigen Organisationen von einer Produkthaftung ausgeschlossen, außer diese handeln grob fahrlässig.

*A person or gleaner shall not be subject to civil or criminal liability arising from the nature, age, packaging, or condition of apparently whole-some food or an apparently fit grocery product that the person or gleaner donates in good faith to a nonprofit organization for ultimate distribution to needy individuals.*

---

<sup>13</sup> <http://www.feedingamerica.org/ways-to-give/give-food/become-a-product-partner/protecting-our-food-partners.html>, abgerufen am 12.09.2017

*A non-profit organization shall not be subject to civil or criminal liability arising from the nature, age, packaging, or condition of apparently wholesome food or an apparently fit grocery product that the nonprofit organization received as a donation in good faith from a person or gleaner for ultimate distribution to needy individuals.*

#### 4.1.2 The Good Samaritan Law in Italien<sup>14</sup>

(Legge 25 giugno 2003, n.155: Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale. Gazzetta Ufficiale N. 150 del 1 Luglio 2003)

Einen ähnlichen Gesetzesentwurf gibt es in Italien. Dabei gilt eine soziale Einrichtung zur Lebensmittelweitergabe als Endkonsument. Dadurch sind etwaige Ansprüche von nachgereihten Personen oder Institutionen ausgeschlossen.

#### 4.1.3 Italienisches Staatsgesetz Nr. 166 vom 19. August 2016

(Legge 19 agosto 2016, n. 166 'Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi)

Dieses Gesetz wurde erlassen, damit Lebensmittelspenden an soziale Einrichtungen oder bedürftigen Personen mehr Anreiz haben. Unternehmen, die Lebensmittel weitergeben erhalten finanzielle Begünstigungen<sup>15</sup>.

Lebensmittelspenden werden mit diesem Gesetz in Italien belohnt, indem die Müllentsorgungsgebühr verhältnismäßig reduziert wird. Die Finanzierung dieser Maßnahme liegt in der Zuständigkeit der Länder und Gemeinden<sup>16</sup>.

#### 4.1.4 Weitere Gesetze zur Begünstigung von Lebensmittelspenden

Gesetze zur steuerlichen Begünstigung von Lebensmittelspenden und zur Anreizsetzung gibt es in einigen Europäischen Ländern. Neben Italien (wie oben beschrieben), gibt es noch ähnliche Gesetzesentwürfe in Tschechien, Ungarn, Polen, Dänemark, Estland, Frankreich, Deutschland, Irland, Litauen, Holland, Portugal und Großbritannien und Belgien.<sup>17</sup>

In Belgien erhalten Supermärkte steuerliche Begünstigungen bei der Spende von Lebensmittel an (ausgewählte) soziale Einrichtungen, indem auf den gespendeten Produkten keine Umsatzsteuer zu entrichten ist.<sup>18</sup>

In Deutschland läuft es ähnlich wie in Belgien ab. Die Abgabe der Umsatzsteuer auf Lebensmittelspenden ist unter bestimmten Umständen entweder äußerst gering und nur zu einem symbolischen Wert zu entrichten oder fällt ganz weg.<sup>19</sup>

---

<sup>14</sup> [http://ec.europa.eu/dgs/health\\_food-safety/dgs\\_consultations/docs/ag/summary\\_ahac\\_05102012\\_3\\_feba\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dgs_consultations/docs/ag/summary_ahac_05102012_3_feba_en.pdf), abgerufen am 12.09.2017

<sup>15</sup> STREFOWA: Report on Status Quo on Food Waste Prevention and Management, 2016

<sup>16</sup> <http://www.iflow.it/attiv/magazin.php?AID=353&ID=74797#.WiUmADeDPIU>, abgerufen am 04.12.2017

<sup>17</sup> STREFOWA: Report on Status Quo on Food Waste Prevention and Management, 2016

<sup>18</sup> Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food States' legislation and practices on food States' legislation and practices on food donation, European Economic and Social Committee, June 2014

<sup>19</sup> Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food States', European Economic and Social Committee, June 2014

#### 4.1.5 Gesetz zum Kampf gegen Lebensmittelverschwendung in Frankreich

(LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire)

Im Jahr 2016 wurde in Frankreich ein Gesetz verabschiedet, welches Supermärkte dazu verpflichtet unverkäufliche, aber noch genießbare Lebensmittel an eine soziale Einrichtung zu spenden. Dazu sollen Verträge zwischen den Supermärkten und den sozialen Einrichtungen geschlossen werden. Sollten dies Supermärkte nicht einhalten, dann drohen Strafen.

Im Folgenden werden die oben angeführten internationalen Gesetze bewertet:

**Zielgruppe:**

Lebensmittelunternehmen (Produktion, Handel und soziale Einrichtungen), Private Personen, Landwirtschaftliche Betriebe

**Fazit:**

Die beschriebenen internationalen Gesetze zielen mehr oder weniger darauf ab, dass Lebensmittel leichter gespendet werden können bzw. Anreize dafür geschaffen werden oder sollten diese nicht gespendet werden, Strafen eingeleitet werden können.

Im Grunde setzen diese Gesetze alle am Ende der Kette an. Viele Lebensmittelabfälle entstehen viel früher. Dort greifen diese Gesetze so gut wie gar nicht. Allerdings stellt die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen eine sehr effiziente Art der Lebensmittelabfallvermeidung dar und sollte unbedingt forciert werden.

In Österreich gibt es bis jetzt keine derartigen Gesetze.

**Bewertung:**

Durch die Schaffung von steuerlichen Anreizen zur Weitergabe von Lebensmittel an soziale Einrichtungen sowie die Veränderung der Haftungen besteht ein großes Potential zur Lebensmittelabfallvermeidung. Denkbar wäre eine ähnliche Lösung wie in Italien, wo Unternehmen finanzielle bzw. steuerliche Anreize erhalten wenn Lebensmittel gespendet werden anstatt diese zu entsorgen, indem die Abfallentsorgungsgebühr gesenkt wird. Dies wäre in Österreich verhältnismäßig einfach umzusetzen und könnte auf kommunaler Ebene entschieden werden.

Die Schaffung eines Gesetzes zur verpflichtenden Weitergabe von Lebensmittel ist in seinen Auswirkungen in unterschiedlichen Bereichen vorab genauestens zu prüfen. So müssen etwa soziale Einrichtungen die Mengen an Waren auch entgegennehmen können, die dazu nötige Infrastruktur muss wahrscheinlich erst geschaffen werden und sollte nicht alleine von sozialen Einrichtungen getragen werden müssen.

## 4.2 Europäisches Recht

Der Erlass von Verordnungen und Richtlinien auf europäischer Ebene hat direkten Einfluss auf die nationale Gesetzgebung der Mitgliedsländer. Diese müssen in einer gegebenen Frist in nationales Recht umgesetzt werden.

### 4.2.1 EU Kreislaufwirtschaftspaket 2017

Die Europäische Kommission verabschiedete am 2. Dezember 2015 ein neues Maßnahmenpaket zur Kreislaufwirtschaft, um die Wettbewerbsfähigkeit zu steigern, Arbeitsplätze zu schaffen und ein nachhaltiges Wachstum zu erreichen. Im Jahr 2017 setzt die Kommission den Aktionsplan zur Förderung der Kreislaufwirtschaft weiter um. Im Zuge des Kreislaufwirtschaftspaketes wird die europäische Abfallrahmenrichtlinie novelliert und in Artikel 9 Mindestanforderungen an verpflichtende Maßnahmen vorgeschrieben. Eine der Schlüsselmaßnahmen soll zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette führen.<sup>20</sup>

### 4.2.2 Verordnung (EU) 2016/791 vom 11. Mai 2016 hinsichtlich der Beihilferegelung für die Abgabe von Obst und Gemüse, Bananen und Milch in Bildungseinrichtungen

Im Zuge dieses Schulprogramms fördert die Europäische Union die Abgabe von Obst, Gemüse und Milch an Schulkinder, mit dem Zweck der gesunden Ernährungsweise. Des Weiteren besteht die Möglichkeit der Anwendung pädagogischer Maßnahmen wie Verkostungen oder Exkursionen, damit die Schulkinder Zusammenhänge zwischen Ernährung, Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln, Landwirtschaft und Umwelt erkennen und festigen können. Für jede TeilnehmerIn wird eine Pauschale aus EU-Mitteln gewährt.<sup>21</sup>

Ein wichtiger Punkt bei dieser Verordnung in Bezug auf Lebensmittelabfälle ist, dass die flankierenden pädagogischen Maßnahmen neben der vergünstigten Abgabe von Obst, Gemüse und Milchprodukte, ebenfalls konkret die Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung ansprechen.

---

<sup>20</sup> KREMSER U.: Was kommt auf uns zu? – Update –EU-Kreislaufwirtschaftspaket; Kommunale Abfallwirtschaft – Vortrag; St.Pölten, 07.11.2017

<sup>21</sup> [https://www.bmlfuv.gv.at/land/lebensmittel/qs-lebensmittel/ernaehrung/initiativen\\_lb\\_ernaehrung/schulobst.html](https://www.bmlfuv.gv.at/land/lebensmittel/qs-lebensmittel/ernaehrung/initiativen_lb_ernaehrung/schulobst.html), abgerufen am 18.09.2017



Im Folgenden wird die Verordnung hinsichtlich der Beihilferegelung für die Abgabe von Obst und Gemüse, Bananen und Milch in Bildungseinrichtungen bewertet:

**Zielgruppe:**

Bildungseinrichtungen

**Fazit:**

Auf Basis des Schulprogrammes können Bildungseinrichtungen in Österreich pädagogische Maßnahmen fördern lassen und unter anderem Maßnahmen im Zusammenhang mit der Lebensmittelverschwendung und Bildungsaktivitäten zu diesem Thema forcieren.

**Bewertung:**

Durch die Inanspruchnahme von pädagogischen Maßnahmen zur Lebensmittelverschwendung und -wertigkeit in Bildungseinrichtungen kommen SchülerInnen und Schüler bereits früh mit der Thematik in Kontakt und tragen diese ebenfalls nach Hause.

#### 4.2.3 Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse

Mit dieser Verordnung wird eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse verfolgt und somit soll eine gemeinsame Agrarpolitik (GAP) erreicht werden. Die gemeinsame Marktorganisation besteht aus einer Reihe von Vorschriften zur Regulierung der Agrarmärkte in der EU und enthält spezifische Instrumente zur Verbesserung dieser. Unter anderem soll eine Harmonisierung von Handelsklassen und Qualitätskriterien von landwirtschaftlichen Erzeugnissen erfolgen. Standardqualitäten und Handelsklassenschemen sind für spezielle Erzeugnissen in den Anhängen dieser Verordnung bzw. in Ergänzungen festgelegt.

Diese Verordnung wurde mit dem Vermarktungsnormengesetz (siehe Kapitel 4.3.3) in nationales Recht umgesetzt. In diesem Gesetz sind Mindestanforderungen und Einteilungen in Handelsklassen von landwirtschaftlichen Erzeugnissen geregelt.

Im Folgenden wird die Verordnung über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse bewertet:

**Zielgruppe:**

Landwirtschaftliche Betriebe

**Fazit:**

Es kann davon ausgegangen werden, dass aufgrund von bestimmten Qualitätskriterien und Handelsklassen bei Lebensmitteln diese nicht verkauft werden und entsprechend entsorgt, verarbeitet oder anderwärtig verwendet werden müssen.

**Bewertung:**

Qualitätskriterien und –normen können Einfluss auf die Marktgängigkeit von Produkten und somit einen Einfluss auf die Entstehung von Lebensmittelabfällen haben. Die Kriterien zur Einteilung von Handelsklassen und Qualitätskriterien sind im Vermarktungsnormengesetz festgelegt und daher werden unter diesem Punkt keine expliziten Empfehlungen abgeleitet.

#### 4.2.4 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel

Diese Verordnung setzt die Mindestanforderungen für die auf einem Lebensmittel enthaltenen Informationen fest und wurde mit dem LMSVG in nationales Recht umgesetzt (siehe Abschnitt österreichisches Recht unter Kapitel 4.3).

#### 4.2.5 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Diese Verordnung wurde am 31.3.2009 durch die Verordnung (EG) Nr. 219/2009 Nr. L87 geändert. In Österreich erfolgte die Umsetzung mit dem LMSVG BGBl. I Nr. 13/2006.

Diese Verordnung enthält unter Kapitel I Absatz 1 allgemeine Lebensmittelhygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer. Die Grundsätze dieser Verordnung regeln, dass die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels beim Lebensmittelunternehmen liegt und die Sicherheit der Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette gewährleistet sein muss. Bei Lebensmittel die nicht bei Raumtemperatur gelagert werden können, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Lebensmittelunternehmen sollten die auf den HACCP-Grundsätzen (=Hazard Analysis and Critical Control Points)<sup>22</sup> beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis anwenden. Die Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis sind ein wertvolles Instrument, das Lebensmittelunternehmen auf allen Stufen der Lebensmittelkette hilft, die Vorschriften der Lebensmittelhygiene einzuhalten und die HACCP-Grundsätze anzuwenden.

Des Weiteren muss sichergestellt werden, dass eingeführte Lebensmittel mindestens dieselben oder gleichwertige Hygienenormen aufweisen, wie in der Europäischen Union hergestellte Lebensmittel.

---

<sup>22</sup> Die HACCP-Grundsätze sind Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in Lebensmittelunternehmen und sollen die hygienischen Anforderungen an einen Betrieb und das Personal sicherstellen.

#### 4.2.6 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Diese Verordnung enthält von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Diese Vorschriften ergänzen die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Sie gelten für unverarbeitete Erzeugnisse und Verarbeitungserzeugnisse tierischen Ursprungs.

**Im Folgenden werden die Verordnungen über Lebensmittelhygiene und spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs bewertet:**

**Zielgruppe:**

Lebensmittelunternehmen (Produktion, Handel und soziale Einrichtung)

**Fazit:**

Hygienerichtlinien und -verordnungen sind für den Schutz der Verbraucher unerlässlich und äußerst wichtig.

Allerdings entstehen durch Hygienemaßnahmen ebenfalls Lebensmittelabfälle. Qualitätssicherungsmaßnahmen müssen beispielsweise von Produktionsunternehmen durchgeführt werden. Dazu werden Rückstellmuster von Waren solange aufbewahrt, bis das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde und im Anschluss entsorgt. Produkte, die im Labor auf mikrobielle Kennzahlen beprobt werden, müssen im Anschluss ebenfalls entsorgt werden.

Bei der Unterbrechung der Kühlkette wird das Produkt entsorgt, da die Hygienestandards nichtmehr gewährleistet werden kann. Dabei handelt es sich entweder um einen technischen oder menschlichen Fehler und gilt grundsätzlich als vermeidbar.

Dadurch, dass das Lebensmittelunternehmen für die Hygiene verantwortlich ist, wird die Hygieneverordnung oftmals als Argument gegen die Weitergabe verwendet, obwohl die Ware per Gesetz durchaus weitergegeben werden darf – nur die Haftung obliegt weiterhin beim Lebensmittelunternehmen.

**Bewertung:**

Lebensmittelabfälle entstehen durch Qualitätssicherungsmaßnahmen und können durch Optimierung verringert werden, ohne dass die Hygiene der Produkte darunter leidet bzw. die Hygienestandards darunter leiden.

#### 4.2.7 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Diese Verordnung schafft die Grundlage für ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen und die Verbraucherinteressen bei Lebensmitteln unter besonderer Berücksichtigung der Vielfalt des Nahrungsmittelangebots, einschließlich traditioneller Erzeugnisse, wobei ein reibungsloses Funktionieren des Binnenmarkts gewährleistet wird. In ihr werden einheitliche Grundsätze und Zuständigkeiten, die Voraussetzungen für die Schaffung eines tragfähigen wissenschaftlichen Fundaments und effiziente organisatorische Strukturen und Verfahren zur Untermauerung der Entscheidungsfindung in Fragen der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit festgelegt.

## 4.3 Rechtsvorschriften in Österreich

### 4.3.1 Abfallwirtschaftsgesetz 2002 (AWG 2002) BGBl. I Nr. 70/2017 (AWG-Novelle Seveso III)

Der oberste Grundsatz der österreichischen Abfallwirtschaft ist die Abfallvermeidung.

Die Abfallwirtschaft ist im Sinne des Vorsorgeprinzips und der Nachhaltigkeit danach auszurichten, dass

- schädliche oder nachteilige Einwirkungen auf Mensch, Tier und Pflanze, deren Lebensgrundlagen und deren natürliche Umwelt vermieden oder sonst das allgemeine menschliche Wohlbefinden beeinträchtigende Einwirkungen so gering wie möglich gehalten werden,
- die Emissionen von Luftschadstoffen und klimarelevanten Gasen so gering wie möglich gehalten werden,
- Ressourcen (Rohstoffe, Wasser, Energie, Landschaft, Flächen, Deponievolumen) geschont werden,
- bei der stofflichen Verwertung die Abfälle oder die aus ihnen gewonnenen Stoffe kein höheres Gefährdungspotential aufweisen als vergleichbare Primärrohstoffe oder Produkte aus Primärrohstoffen und
- nur solche Abfälle zurückbleiben, deren Ablagerung keine Gefährdung für nachfolgende Generationen darstellt.

Gemäß AWG 2002 § 9 muss mindestens alle sechs Jahre ein Abfallvermeidungsprogramm erstellt werden. Dieses ist Teil des Bundes-Abfallwirtschaftsplanes. Das Ziel des Abfallvermeidungsprogramms ist es, das Wirtschaftswachstum von den mit der Abfallerzeugung verbundenen Umweltauswirkungen zu entkoppeln.

Aufgrund der großen Umweltauswirkungen, die mit der Verschwendung von Lebensmitteln verbunden ist, wurde im Abfallvermeidungsprogramm die Thematik der Vermeidung von Lebensmittelabfällen verankert. Langfristiges Ziel des Handlungsfelds „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ ist die Verringerung des Aufkommens an vermeidbaren Lebensmittelabfällen in Österreich über die gesamte Wertschöpfungskette.

Gemäß AWG 2002 § 10 sind bei Anlagen bei deren Betrieb Abfälle anfallen und in denen mehr als 20 ArbeitnehmerInnen beschäftigt sind, ist ein **Abfallwirtschaftskonzept (AWK)** zu erstellen. Wird eine Anlage von mehreren Rechtspersonen betrieben, ist es zulässig, ein gemeinsames Abfallwirtschaftskonzept zu erstellen. Eine gültige Umwelterklärung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 über die freiwillige Beteiligung von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS), ABl. Nr. L 342 vom 22. 12. 2009 S. 1, eines an EMAS beteiligten Betriebs gilt als Abfallwirtschaftskonzept.

Das Abfallwirtschaftskonzept hat zu enthalten:

- Angaben über die Branche und den Zweck der Anlage und eine Auflistung sämtlicher Anlagenteile;
- eine verfahrensbezogene Darstellung des Betriebs;
- eine abfallrelevante Darstellung des Betriebs;
- organisatorische Vorkehrungen zur Einhaltung abfallwirtschaftlicher Rechtsvorschriften und
- eine Abschätzung der zukünftigen Entwicklung.

Ein AWK ist ein Instrument zur betrieblichen Abfallvermeidung.

Im Folgenden wird das Abfallwirtschaftsgesetz bewertet:

**Zielgruppe:**

Abfallerzeuger,- behandler und -besitzer sowie Unternehmen

**Fazit:**

Das österreichische Abfallwirtschaftsgesetz regelt und steuert den Umgang mit Abfällen und ist breit gefächert.

Allerdings ist der oberste Grundsatz der österreichischen Abfallwirtschaft die Vermeidung von Abfällen und somit auch die der Lebensmittelabfallvermeidung.

Im österreichischen Abfallvermeidungsprogramm hat die Vermeidung von Lebensmittelabfällen eine große Bedeutung mit dem Ziel einer Verringerung des Aufkommens an vermeidbaren Lebensmittelabfällen über die gesamte Wertschöpfungskette in Österreich.

Ein weiterer Punkt für Unternehmen ist die Erstellung eines Abfallwirtschaftskonzeptes, welches als Instrument der betrieblichen Abfallvermeidung genutzt werden kann.

**Bewertung:**

Das Abfallwirtschaftsgesetz ist in Bezug auf Lebensmittelabfälle wichtig, da die Abfallvermeidung der oberste Grundsatz ist und die Sammlung und Behandlung von Abfällen geregelt wird.

Vor dem Hintergrund des im Abfallvermeidungsprogramm verankerten Schwerpunkts der Vermeidung von Lebensmittelabfällen sollen einerseits das AWG novelliert und andererseits das AWK für Lebensmittelunternehmen und Veranstaltungen verstärkt auf Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfälle konzipiert werden.

#### 4.3.2 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) BGBl. I Nr. 51/2017

Dieses Bundesgesetz<sup>23</sup> trat am 20. Jänner 2006 in Kraft und regelt die Anforderungen an Lebensmittel, Wasser für den menschlichen Gebrauch, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel, sowie die damit verbundene Verantwortung der Unternehmer. Dies gilt für die gesamte Wertschöpfungskette von Produktion, Verarbeitung und Vertrieb mit der Ausnahme der Primärproduktion für den privaten häuslichen Gebrauch oder für die häusliche Verarbeitung, Handhabung oder Lagerung von Lebensmitteln.

Lebensmittel, die in Verkehr gebracht werden, müssen sicher sein, d.h. Lebensmittel dürfen nicht gesundheitsschädlich oder für den menschlichen Verzehr ungeeignet sein. Lebensmittel dürfen nicht verfälscht noch wertgemindert sein, ohne dass dieser Umstand deutlich und allgemein verständlich kenntlich gemacht ist. Es ist verboten Lebensmittel mit zur Irreführung geeigneten Informationen in Verkehr zu bringen oder zu bewerben, insbesondere in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels wie Art, Identität, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort sowie Methode der Herstellung oder Erzeugung.

---

<sup>23</sup> LMSVG 2006, BGBl. I Nr. 51/2017

Die Mindestanforderungen an Lebensmittel sowie Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden und Beurteilungsgrundsätzen sind gemäß § 76 des LMSVG im österreichischen Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) für Waren, die in Österreich in Verkehr gebracht werden, verankert.

Die Verantwortung des Lebensmittelunternehmers soll die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Teil dieser Verantwortung ist es auch, bei auftretenden Mängeln mit den zuständigen Behörden zusammenzuarbeiten. Die unverzügliche Einleitung von Gegenmaßnahmen (z.B. Information der Verbraucher, Rückholung vom Markt) ist ein weiterer wesentlicher Teil dieses Konzepts.

Die Kennzeichnung<sup>24</sup> von Lebensmitteln betrifft Lebensmittel, die für Endverbraucher bestimmt sind und muss bestimmte Angaben tragen.

Seit 13. Dezember 2016 gelten noch zusätzlich Kennzeichnungs- bzw. Informationspflichten bezüglich **Allergenen** für nicht verpackte, sogenannte lose Ware bei beispielsweise Backwaren oder Speisen aus Restaurants. Die Informationspflicht gilt auch dann als erfüllt, wenn an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar ein Hinweis angebracht ist, dass diese Informationen auf Nachfrage mündlich erhältlich sind.

Folgende Angaben müssen auf einem Lebensmittel enthalten sein:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Zutaten
- Allergenkennzeichnung
- Nettofüllmenge des Lebensmittels
- Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum oder Einfrierdatum
- Name oder Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Ursprungsland oder der Herkunftsort
- Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts (Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent)
- Kalorien- und Nährwertangaben

Des Weiteren muss bei Lebensmitteln eine **Rückverfolgbarkeit** gegeben sein. Dadurch soll sichergestellt werden, dass der Weg vor und zurück in der Lebensmittelkette gewährleistet wird.<sup>25</sup>

Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln muss für verpackte sowie unverpackte Ware, sogenannter loser Ware, gewährleistet und dokumentiert sein. Unter dem Begriff versteht man die Möglichkeit den Weg eines Produkts durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen verfolgen zu können. Die Rückverfolgbarkeit stellt sicher, dass bei Produkten die nicht sicher sind, sofort Maßnahmen eingeleitet werden können.<sup>26</sup>

Die EU-Verordnungen bezüglich der Lebensmittelhygiene und die Hygieneverordnung für Lebensmittel tierischen Ursprungs liegen diesem Gesetz unter anderem zu Grunde bzw. begleiten dieses (siehe Kapitel 4.2.5 und 4.2.6).

---

<sup>24</sup> <http://www.ages.at>, abgerufen am 06.09.2017

<sup>25</sup> Leitfaden zur Weitergabe von Lebensmittel an soziale Einrichtungen, Rechtliche Aspekte; BMLFUW, Wien, 2015

<sup>26</sup> Verordnung (EG) Nr. 178/2002 idF

**Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln:**

Die Leitlinie dient zur praktischen Umsetzung der personenbezogenen Hygienevorschriften mit dem Umgang mit Lebensmitteln. Es ist sicherzustellen, dass keine Möglichkeit der Übertragung von Krankheitserregern besteht.

Die Grundlage dafür bildet der § 24 Abs. 7 LMSVG sowie die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF.

Die Leitlinie soll für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) in Unternehmen sorgen. Durch die Anwendung von Leitlinien soll die Hygienevorschriften und die Einhaltung der Selbstkontrolle nach HACCP erleichtert werden.

**Im Folgenden wird das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz bewertet:****Zielgruppe:**

Lebensmittelunternehmen (Produktion, Handel, Importeure und soziale Einrichtungen)

**Fazit:**

Dieses Gesetz regelt vieles in Hinsicht mit Sicherheit und Verantwortung der Unternehmen sowie Mindestanforderungen für Waren die in Österreich in Verkehr gesetzt werden. Lebensmittel für Endverbraucher müssen entsprechend gekennzeichnet sein und bestimmte Informationen beispielsweise bezüglich Allergene und Nährwerte enthalten.

Fehletikettierte Lebensmittel können nicht mehr so einfach in Verkehr gebracht werden, auch nicht durch Weitergabe an soziale Einrichtungen oder Verschenken an MitarbeiterInnen. Damit eine Ware wieder verkehrsfähig wird, müssen die richtigen Informationen zum jeweiligen Produkt entsprechend korrigiert werden.

Lebensmittel müssen aufgrund der Sicherheit zurückverfolgt werden können, also bis zum Produktionsunternehmen oder Importeur. Sollte es zu Problemen kommen, dann ist das letzte Unternehmen in der Kette verantwortlich. Dies kann beispielsweise eine Weitergabe erschweren.

Hygieneverordnungen und -richtlinien sind äußerst wichtig für die Lebensmittelsicherheit und gewährleisten in der Praxis den Umgang nach den Grundsätzen der HACCP.

Weil das Lebensmittelunternehmen für die Hygiene verantwortlich ist, werden Hygieneverordnungen und -richtlinien öfters als Argument gegen beispielsweise Lebensmittelweitergabe in der Gastronomie verwendet, obwohl die Weitergabe per Gesetz durchaus erlaubt ist. Alleine die Haftung bleibt beim Unternehmen.

**Bewertung:**

Produktkennzeichnungen und Rückverfolgbarkeit erschweren zwar die Weitergabe von Lebensmitteln bzw. die Wiederherstellung der Marktgängigkeit, allerdings wird dadurch die Sicherheit für KonsumentInnen erhöht.

Durch Aufklärungsmaßnahmen über die gesetzliche Situation in Bezug auf Hygienevorgaben, könnten potentielle Vermeidungsmaßnahmen wie die Abgabe an MitarbeiterInnen oder die Weitergabe von Lebensmitteln forciert werden.

### 4.3.3 Vermarktungsnormengesetz – (VNG) BGBl. I Nr. 163/2015

Dieses Bundesgesetz standardisiert landwirtschaftliche Erzeugnisse in Bezug auf deren Produktionsbedingungen, äußeren Beschaffenheitsmerkmale, Verpackungen und Kennzeichnung im Rahmen einer verbesserten Qualitätsproduktion mit dem Ziel einer gesteigerten Marktübersicht und -transparenz. Weiters dient dieses Gesetz der Umsetzung und Durchführung von Qualitätsnormen und Handelsklassen, Verkaufs- oder Vermarktungsnormen sowie Bezeichnungsvorschriften. Mit diesem Bundesgesetz wurde die Verordnung über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse in nationales Recht umgesetzt (siehe Kapitel 4.2.3).

**Mindesteigenschaften** eines Erzeugnisses sowie die Abstufung seiner unterschiedlichen Güte sind anhand von unterscheidbaren Merkmalen vorzunehmen. Als **Kriterien** hierfür können insbesondere bestimmt werden:

- Qualität,
- Herkunft oder Ursprung,
- Art und Weise sowie Zeitpunkt der Erzeugung, Gewinnung, Herstellung und Behandlung,
- Reinheit und Zusammensetzung,
- Größe (Abmessungen oder Gewicht),
- Angebotszustand
- Etc.

Qualitäts- und Vermarktungsnormen regeln die Einstufung und Kennzeichnung landwirtschaftlicher Erzeugnisse für die Vermarktung. Im Vermarktungsnormengesetz sind Mindesteigenschaften sowie Vorgaben zur Klassifizierung für landwirtschaftliche Erzeugnisse festgelegt. Produkte, die in Verkehr gesetzt werden, müssen auf jeden Fall die Mindesteigenschaft aufweisen. Die Einteilung in Handelsklassen bzw. Qualitätsstufen sowie Begriffsbestimmungen sind für diverse Produkte (z.B. Obst und Gemüse und Eier) in verschiedenen Vermarktungsnormen und im Lebensmittelbuch (siehe Kapitel 4.3.2) festgeschrieben.

Ausgenommen von diesem Bundesgesetz sind Erzeugnisse, die im Rahmen eines Ab-Hof-Verkaufs, vom Erzeuger an Lagerungsstellen oder Sortierungs- und Verpackungsstellen eines Handelsbetriebes, einer Absatzeinrichtung der Erzeuger, von Lagerungsstellen an Sortierungs- und Verpackungsstellen bzw. an Verarbeitungsbetriebe abgegeben werden.



Im Folgenden wird das Vermarktungsgesetz bewertet:

**Zielgruppe:**

Landwirtschaftliche Betriebe

**Fazit:**

Das Vermarktungsnormengesetz regelt unter anderem gesetzliche Mindestanforderungen an landwirtschaftliche Erzeugnisse, die in Verkehr gebracht werden. Die Mindeststandards müssen alle Produkte erfüllen und sollen garantieren, dass diese einwandfrei genießbar sind. Qualitätskriterien, Handelsklassen und Vermarktungsnomen für diverse Produkte werden dadurch ebenfalls geregelt. Diese haben in der Regel oft keinen negativen Einfluss auf Genießbarkeit und Produktsicherheit, sondern beschränken sich meist auf optische Makel.

Auf Basis dessen ist davon auszugehen, dass es bei Nachernteprozessen aber auch z.B. bei der Eierproduktion bei landwirtschaftlichen Betrieben zu Lebensmittelverschwendung kommt weil Produkte, die nicht diesen Normen entsprechen, aussortiert werden.

Im Grunde ist es so, dass die Vermarktungsnormen einen gesetzlichen Rahmen für den Verkauf bzw. Vermarktung von Produkten schaffen und andererseits der Handel bestimmte Qualitäten festlegt. Lebensmittel, die den Mindestanforderungen entsprechen, allerdings aufgrund der Handelsklasse (aufgrund von diversen Vermarktungsnormen) nicht geerntet oder im Rahmen eines Nachernteprozesses ausscheiden, stehen für den menschlichen Verzehr nicht weiter zur Verfügung.

**Bewertung:**

Normen und Anforderungen an Lebensmittel sind wichtig, damit hochwertige Produkte angeboten werden und einheitliche Qualitätsstandards eingehalten werden können.

Allerdings können durch Qualitäts- und Verkaufsnormen sowie Handelsklassen Nachernteverluste entstehen. Waren, die zwar einwandfrei genießbar, aber aufgrund von äußeren Mängeln, Gewicht oder der Größe nicht marktgängig sind, werden zum Teil aussortiert oder nicht geerntet. Diese Waren stehen nicht mehr für den menschlichen Verzehr zur Verfügung. Wichtig wären Absatzmärkte oder andere Vertriebschienen für diese Erzeugnisse.

#### 4.3.4 Bundesgesetz über die Haftung für ein fehlerhaftes Produkt (Produkthaftungsgesetz) BGBl. I Nr. 98/2001

Wird durch den Fehler eines Produkts ein Mensch getötet, am Körper verletzt oder an der Gesundheit geschädigt oder eine von dem Produkt verschiedene körperliche Sache beschädigt, so haftet für den Ersatz des Schadens

1. der Unternehmer, der es hergestellt und in den Verkehr gebracht hat,
2. der Unternehmer, der es zum Vertrieb in den Europäischen Wirtschaftsraum eingeführt und hier in den Verkehr gebracht hat (Importeur).

Kann der Hersteller oder bei eingeführten Produkten der Importeur nicht festgestellt werden, so haftet jeder Unternehmer, der das Produkt in den Verkehr gebracht hat, wenn er nicht dem Geschädigten in

angemessener Frist den Hersteller beziehungsweise bei eingeführten Produkten, den Importeur oder denjenigen nennt, der ihm das Produkt geliefert hat.

**Im Folgenden wird das Produkthaftungsgesetz bewertet:**

**Zielgruppe:**

Lebensmittelunternehmen (Produktion, Handel, Importeur und soziale Einrichtungen)

**Fazit**

Die Produkthaftung für Lebensmittel ist mehr oder weniger im LMSVG (siehe Punkt XY) verankert. Allerdings wird von Unternehmen oftmals die Produkthaftung vorgeschoben, wenn es um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch die Weitergabe geht.

**Bewertung:**

Die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen hat sich bewährt und stellt eine effiziente Maßnahme zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen dar. Soziale Einrichtungen sind als Lebensmittelunternehmen zu führen und müssen dadurch alle lebensmittelrechtlichen Vorschriften einhalten.

Auf Basis des Produkthaftungsgesetzes wird ersichtlich, dass die soziale Einrichtung zur Weitergabe für etwaige Mängel nicht verantwortlich ist, soweit diese nicht grob fahrlässig gehandelt hat oder die Rückverfolgbarkeit des Produktes nicht mehr möglich ist. Die Verantwortung liegt beim Hersteller oder Importeur, auch wenn es schriftliche Haftungsausschlüsse oder ähnliche Verträge geben würde.

#### 4.3.5 Futtermittelverordnung 2010, BGBl. II Nr. 267/2017

Futtermittel, Vormischungen und Zusatzstoffe dürfen nur in Verkehr gebracht und verwendet werden, wenn sie sicher, unverdorben, unverfälscht, zweckentsprechend und von handelsüblicher Beschaffenheit sind. Futtermittel, Vormischungen und Zusatzstoffe dürfen keine schädlichen Auswirkungen auf die tierische oder menschliche Gesundheit oder die Umwelt haben und dürfen nicht in irreführender Weise in Verkehr gebracht werden.

#### 4.3.6 Tiermaterialien-Verordnung (TMB), BGBl. II Nr. 141/2010

Diese Verordnung enthält nähere Bestimmungen zum Umgang mit tierischen Nebenprodukten (TNP).

Die Verfütterung von Lebensmittel tierischer Herkunft an Nutztiere ist verboten. Ausgenommen von diesem Verbot ist die Verfütterung von verarbeiteten Lebensmitteln, für deren Herstellung an tierischen Produkten ausschließlich Milch, Milchprodukte, Eier oder Eiprodukte verwendet wurden sowie die Verfütterung von Milch und Milchprodukten.

Im Folgenden werden die Futtermittelverordnung und die Tiermaterialien-Verordnung bewertet:

**Zielgruppe:**

Lebensmittelunternehmen (Produktion, Gastronomie, Handel und soziale Einrichtungen), landwirtschaftliche Betriebe

**Fazit**

Die Verfütterung von organischen Nebenprodukten bzw. Lebensmitteln ist grundsätzlich eine Abfallvermeidung. Rein pflanzliche Stoffe können relativ problemlos verfüttert werden, wie beispielsweise Brot und Gebäck, aber auch Obst und Gemüse.

Lebensmittel tierischer Herkunft dürfen nicht an Nutztiere verfüttert werden, außer es handelt sich um Milchprodukte und Eier.

**Bewertung:**

Die Weiterverarbeitung und Verfütterung von organischen Nebenprodukten oder Lebensmittelabfällen hat ein großes Potential bei der Vermeidung und sollte stärker forciert werden.

## 4.4 Freiwillige Vereinbarungen

### 4.4.1 Vereinbarung 2017 – 2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen

Die Vereinbarung wurde zwischen dem BMLFUW und Lebensmittelunternehmen, mit dem **Ziel vermeidbare Lebensmittelabfälle bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren**, geschlossen. Die Vereinbarung wurde mit den Handelsunternehmen Hofer, Lidl Österreich, MPPreis, der Rewe Group sowie Spar AG geschlossen.

Unternehmen des Lebensmittelhandels und der Lebensmittelproduktion können diese freiwillige Vereinbarung unterzeichnen. Weiters kann die Organisation „Reinwerfen statt Wegwerfen“ beitreten, die bewusstseinsbildende Maßnahmen für die Bevölkerung zur Erreichung des Zweckes dieser freiwilligen Vereinbarung durchführen.

Unternehmen, die bei dieser freiwilligen Vereinbarung teilnehmen, müssen in jedem Fall verpflichtende sowie alternative (zusätzliche) Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen setzen.

Ein Unternehmen muss eine Kooperation mit einer sozialen Einrichtung zur Weitergabe von Lebensmitteln oder eine Weitergabe als Futtermittel bzw. zur Futtermittelherstellung aufbauen. Des Weiteren müssen Schulungen von MitarbeiterInnen in Bezug auf Lebensmittelabfallreduktion angeboten werden. Unternehmen, die mehr als vier Betriebsstandorte bzw. Filialen besitzen, haben die Massen der ausgebuchten Lebensmittel zu erfassen und die Mengen alle drei Jahre an die neutrale Stelle (die ARGE Nachhaltigkeitsagenda der WKÖ wird als neutrale Stelle eingerichtet) zu melden. Im Rahmen der Berichterstattung sind ebenfalls die umgesetzten Maßnahmen sowie Standorte und sozialen Einrichtungen mit denen eine Kooperation eingegangen wurde aufzulisten.

Des Weiteren müssen fünf zusätzliche Maßnahmen umgesetzt werden. Maßnahmen dafür werden in der Vereinbarung aufgezählt. Beispiele dafür sind, dass bei Aktionen im Frischebereich diese bereits ab dem ersten Stück gilt oder für länger haltbare Produkte bei Multipack-Aktionen nach dem Kassenbereich ein Korb oder Ähnliches aufgestellt werden, in denen Kundinnen und Kunden Produkte für soziale Einrichtungen spenden können. Eine weitere Maßnahme wäre, dass Obst- und Gemüse angeboten wird, welches unter die Güteklasse II fällt und das Brot und Gebäck vom Vortag verbilligt angeboten wird.

### 4.4.2 Mailänder Abkommen über städtische Ernährungspolitik<sup>27</sup>

Durch die Unterzeichnung des Mailänder Abkommens über städtische Ernährungspolitik verpflichten sich die Vertreter der lokalen Regierungen unter anderem Maßnahmen bezüglich Lebensmittelabfälle zu setzen. In Österreich ist Wien die einzige Stadt, die sich diesem Abkommen angeschlossen hat.

Es werden bei der Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen folgende Maßnahmen empfohlen:

- Akteure entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette sollen ermittelt werden und anschließend eine gemeinsame Strategie zur Lebensmittelabfallvermeidung erarbeitet werden.
- Bewusstseinsbildungsmaßnahmen und Kampagnen sollen durchgeführt werden und für bestimmte Zielgruppen angeboten werden
- Überarbeitung von gesetzlichen oder politischen Instrumenten zur Lebensmittelabfallvermeidung

---

<sup>27</sup> <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org>, abgerufen am 12.09.2017

- Die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen von Landwirtschaft, Produktion, Handel, Gastronomie und Haushalten soll unterstützt und ausgebaut werden.

Im Folgenden werden freiwillige Vereinbarungen zur Lebensmittelabfallvermeidung bewertet:

**Zielgruppe:**

Lebensmittelunternehmen (Produktion, Handel und soziale Einrichtungen), Länder, Bund und Gemeinden

**Fazit**

Freiwillige Vereinbarungen zur Lebensmittelabfallvermeidung können unter Umständen auch wirksamer sein als Gesetze. Das Problem bis jetzt ist allerdings, dass es bei freiwilligen Vereinbarungen noch keine Evaluierungen gibt und es somit nicht ganz klar ist, ob diese tatsächlich etwas bewirken.

**Bewertung:**

Freiwillige Vereinbarungen müssen verbindliche Ziele beinhalten, die innerhalb einer definierten Zeit evaluiert und gegebenenfalls kontrolliert werden. Unter Umständen kann über Sanktionen nachgedacht werden, wenn diese Ziele nicht erreicht werden. Diese Sanktionen könnten etwa in dem Ausschluss aus der freiwilligen Vereinbarung liegen, sodass etwa das Unternehmen nichtmehr mit seiner Teilnahme werben darf.

## 5 Handlungsempfehlungen für Österreich

Auf Basis der Kapitel bezüglich der derzeitigen Datenlage der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich sowie der rechtlichen Rahmenbedingungen werden im Folgenden Maßnahmen und Handlungsempfehlungen für einzelne Akteure abgeleitet.

### 5.1 Handlungsempfehlungen an die Politik

Im Zuge des europäischen Kreislaufwirtschaftspaketes gilt die Reduktion von Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Wertschöpfungskette als Schlüsselmaßnahme. Österreich bekennt sich offiziell zum Ziel der UN-Agenda für nachhaltige Entwicklung (SDG = Sustainable Development Goals), vermeidbare Lebensmittelabfälle bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren. Um diese Vorgabe zu erreichen und idealerweise sogar zu übertreffen, müssen die politischen Anstrengungen auf allen Ebenen maßgeblich erhöht werden. Das aktuelle Regierungsprogramm bekennt sich zwar zur Kreislaufwirtschaft, nennt aber keine konkreten Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

#### 5.1.1 Nationale Koordinierungsstelle für eine klare Zuständigkeit für Lebensmittelabfälle schaffen

Derzeit gibt es in Österreich keine klaren Verantwortlichkeiten für die Umsetzung des genannten SDG-Ziels, die Zuständigkeiten sind allein auf Bundesebene über vier Ministerien verteilt. Da es sich hier um ein Querschnittsthema handelt, kann eine nachhaltige Reduzierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle nur durch eine zentrale Koordinierungsstelle funktionieren. Diese sollte ihren Sitz im federführend zuständigen Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) haben und muss eine Ministerien-übergreifende Zusammenarbeit gewährleisten.

#### 5.1.2 Verbindliche Strategie zur Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030 entwickeln

Die neue Koordinierungsstelle muss eine nationale Strategie bzw. einen österreichweiten Umsetzungsplan vorlegen, der von Bundesregierung und Parlament beschlossen wird. Das Ziel: die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette bis 2030. Das erfordert verbindliche Maßnahmenpakete, Zeitpläne und Reduktionsziele für alle betroffenen Akteure der Wertschöpfungskette („vom Feld bis zum Teller“).

#### 5.1.3 Vermeidung von Lebensmittelabfällen gesetzlich verankern

Abfallvermeidung ist der oberste Grundsatz der österreichischen Abfallwirtschaft und somit auch die Lebensmittelabfallvermeidung. Im Abfallwirtschaftsgesetz ist das Abfallvermeidungsprogramm gesetzlich verankert und dieses beinhaltet seit dem Jahr 2011 den Schwerpunkt bzw. das Handlungsfeld „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ mit dem Ziel, diese entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu reduzieren. Bei einer Novellierung des Abfallwirtschaftsgesetzes sollten Abfallvermeidungsmaßnahmen für Lebensmittel erarbeitet und gesetzlich festgelegt werden.

Das Abfallwirtschaftskonzept ist für Unternehmen ein Instrument zur (Lebensmittel)abfallvermeidung. Auf Basis dessen sollen für Lebensmittelunternehmen branchenspezifische Musterbeispiele zur Lebensmittelabfallvermeidung im Abfallwirtschaftskonzept erarbeitet und angewendet werden. Lebensmittelunternehmen sollen sich verstärkt mit der Identifikation und der Umsetzung von Abfallvermeidungspotentialen auseinandersetzen und diese im Abfallvermeidungskonzept dokumentieren und an die zuständigen Behörden melden.

Veranstaltungen, die nach dem Veranstaltungsgesetz bewilligungspflichtig sind, müssen ebenfalls Aspekte der Lebensmittelabfallvermeidung berücksichtigen und im Abfall(wirtschafts)konzept dokumentieren.

#### 5.1.4 Regelmäßige Datenerhebungen durchführen

Das proklamierte Ziel, Lebensmittelabfälle bis 2030 zu halbieren, muss auch überprüfbar gemacht werden. Nur mit belastbaren Daten kann regelmäßig der Fortschritt kontrolliert und Maßnahmen angepasst werden. Dafür braucht es eine regelmäßige Berichterstattung zur Einhaltung der Reduktionsziele. Das erfordert auch eine bisher nicht durchgeführte Datenerhebung in der **Landwirtschaft** inklusive der Nutztierhaltung: Daten und Zusammenhänge müssen erhoben werden, um Maßnahmen abzuleiten, die in der gesamten Kette Wirkung zeigen und den vermeidbaren Anteil an Lebensmittelabfällen und -verlusten tatsächlich senken. Bei Obst, Gemüse und auch Eiern gibt es Hinweise darauf, dass substantielle Mengen an Lebensmittel ausscheiden, aufgrund von Nachernteprozessen, insbesondere durch das Aussortieren wegen Qualitätskriterien des Handels.

Eine weitere Daten-Lücke muss mit der Erfassung des **Lebensmittelgroßhandels geschlossen werden**: Es ist davon auszugehen, dass es auch in diesem Segment zu vermeidbaren Lebensmittelabfällen kommt, bisher wurden aber keine Daten erhoben. Ziel muss es sein, dass diese Daten möglichst rasch und unbürokratisch erfasst werden können.

Diverse Lebensmitteleinzelhandelsketten haben sich mit der **freiwilligen Vereinbarung des früheren BMLFUW (heute BMNT)** verpflichtet, Lebensmittelabfälle bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren sowie eine Kooperation mit einer sozialen Einrichtung mit einer Filialabdeckung von 80 Prozent einzugehen. Die Datenlage des Lebensmitteleinzelhandels muss daher laufend aktualisiert werden und die Selbstverpflichtung evaluiert und überprüft werden.

#### 5.1.5 Gesetz zur Klärung der Haftung bei Lebensmittelweitergabe einführen

Die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen hat sich bewährt und stellt eine effiziente Maßnahme zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen dar. Dennoch gibt es oft rechtliche Graubereiche, was die **Produkthaftung und Verantwortlichkeiten** betrifft. Deshalb sollte ein für Österreich zugeschnittenes „Good Samaritan Food Donation Law“ nach Vorbild von Italien oder den USA eingeführt werden: dadurch würde festgelegt, dass bei Lebensmittelspenden nicht mehr der Produzent oder die karitative Einrichtung haftet, sondern der Letztverbraucher. Somit würde die Weitergabe von Lebensmitteln erleichtert werden.

#### 5.1.6 Steuerliche Anreize setzen

In Italien erhalten Unternehmen, die Lebensmittel an soziale Einrichtungen spenden einen finanziellen Anreiz durch die Kommunen. Dadurch, dass Lebensmittel gespendet werden, erhält das Unternehmen eine Steuersenkung auf die Entsorgungsgebühr der betrieblichen Abfälle.

Dieses Prinzip soll ebenfalls in Österreich umgesetzt werden, damit das Weitergeben von Lebensmittel belohnt wird.

#### 5.1.7 Karitative Einrichtungen zur Lebensmittelweitergabe stärken

Soziale Einrichtungen zur Lebensmittelweitergabe sind meist spendenfinanziert und auf freiwillige MitarbeiterInnen angewiesen. Bei einer Verstärkung von Maßnahmen, die zur erhöhten Lebensmittelweitergabe führen, können diese Einrichtungen schnell an ihre Kapazitätsgrenzen stoßen. Umso wichtiger wäre eine tragfähige finanzielle bzw. materielle oder infrastrukturelle Unterstützung solcher Einrichtungen durch Bund und Länder. Dies würde eine effiziente Lebensmittelweitergabe gewährleisten und zugleich die soziale Infrastruktur Österreichs stärken.

### 5.1.8 Mindesthaltbarkeitsdatum überarbeiten

Die Initiative der EU-Agrarminister<sup>28</sup> zur Erarbeitung einer erweiterten Liste der Lebensmittel, die kein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) benötigen, wurde am 19. Mai 2014 in der Ministerrunde von den Mitgliedsstaaten Niederlande und Schweden initiiert und von Dänemark, Deutschland, Österreich und Luxemburg unterstützt. Seitdem gab es keine nennenswerten Fortschritte bezüglich dieser Thematik und daher sollte Österreich diese Initiative stärker unterstützen bzw. federführend vorantreiben.

Bisher finden sich auf der Liste der Lebensmittel, die kein MHD benötigen neben frischem Obst, Gemüse und Backwaren (lose Ware, ohne Verpackungen), die ohnehin nur frisch verzehrt werden, auch Salz, Zucker und höherprozentige alkoholische Getränke. Auch die Sinnhaftigkeit des MHD für langlebige Produkte wie Nudeln, Mehl, Reis oder Kaffee gehört dringend hinterfragt. Ebenfalls notwendig wäre ein klarer gesetzlicher Rahmen für realistische MHD-Daten. Darüber hinaus braucht es eine **Bewusstseinsbildungsoffensive in der Bevölkerung** zum besseren Verständnis des MHD und Verbrauchsdatums. Gerade das Mindesthaltbarkeitsdatum wird allzu oft für ein „Wegwerfdatum“ gehalten und ist daher häufig der Grund dafür, dass absolut genießbare Lebensmittel im Müll landen.

### 5.1.9 Mehr Bewusstsein für Lebensmittel und Ernährung an Schulen schaffen

Ernährungskompetenz sollte möglichst rasch in der LehrerInnenausbildung und in den Unterrichtsplänen stärker verankert werden. Dabei geht es nicht nur um die Vermeidung unnötiger Lebensmittelabfälle, sondern auch um mehr Bewusstsein für eine gesunde, nachhaltige Ernährung. Wer auf Regionalität und Saisonalität achtet, verringert auch den ökologischen Fußabdruck.

### 5.1.10 Europäisches Jahr gegen Lebensmittelverschwendung ausrufen - Bewusstseinsoffensive

Die Europäischen Jahre sollen für bestimmte Themen sensibilisieren, Diskussionen anstoßen und zum Umdenken anhalten. In Europäischen Jahren werden in der Regel zusätzliche Finanzmittel für einschlägige lokale, nationale und grenzübergreifende Projekte bereitgestellt<sup>29</sup>. Umso sinnvoller wäre ein Europäisches Jahr gegen Lebensmittelverschwendung. Wenn Lebensmittel im Müll landen, handelt es sich nicht nur um eine sinnlose Verschwendung wichtiger Ressourcen, sondern schadet das auch unserer Umwelt.

### 5.1.11 Freiwillige Vereinbarungen initiieren, ausbauen und überprüfen

Die Bundesregierung sollte freiwillige Vereinbarungen initiieren und ausweiten sowie zur Teilnahme aller betroffenen Akteure animieren. Beispiele dafür sind die laufende Vereinbarung 2017 – 2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen oder das Mailänder Abkommen über städtische Ernährungspolitik. Weitere Vereinbarungen sollen entwickelt werden, die z.B. für die Gastronomie oder die Lebensmittelproduktion zugeschnitten sind. Entscheidend für den Erfolg freiwilliger Vereinbarungen sind jedenfalls verbindliche Ziele, die überprüfbar sind, evaluiert werden und über die regelmäßig öffentlich berichtet wird. Ansonsten handelt es sich oft nur um Marketing-Instrumente, die Probleme nur verschieben und nicht lösen. Führt eine freiwillige Vereinbarung nicht zum gewünschten Erfolg, müssen als Konsequenz auch gesetzliche Maßnahmen geprüft werden.

## 5.2 Handlungsempfehlungen an die Landwirtschaft

Derzeit gibt es noch keine Daten bezüglich Lebensmittelabfällen und -verlusten in der Landwirtschaft. Allerdings kann davon ausgegangen werden, dass es gerade bei Nachernteprozessen zu Verlusten kommt. Bei der Nachernte werden beispielsweise Obst, Gemüse aber auch Eier, die nicht dem Handelsstandard

<sup>28</sup> <http://register.consilium.europa.eu/doc/srv?l=EN&f=ST%209755%202014%20INIT>, abgerufen am 24.01.2018

<sup>29</sup> [https://europa.eu/european-union/about-eu/european-years\\_de](https://europa.eu/european-union/about-eu/european-years_de), abgerufen am 14.09.2017



entsprechen, aussortiert. Diese Lebensmittel sind meistens für den menschlichen Verzehr einwandfrei genießbar, weisen nur äußerliche Makel auf und sollten daher öfter in den Handel bzw. in die Weiterverarbeitung gelangen.

Des Weiteren werden Obst und Gemüse aus verschiedenen Gründen nicht geerntet. Es ist davon auszugehen, dass auch hier ein Potential vorhanden ist. Diese Lebensmittel können durch eine gezielte Nachernte („gleaning“) für den menschlichen Verzehr zur Verfügung gestellt werden.

### **5.2.1 Potenzial an B-Ware und nicht geernteter Lebensmittel erheben**

Es gibt noch keine genauen Daten darüber, wie viel Mengen an Lebensmitteln nicht geerntet werden oder im Zuge von Nachernteprozessen bzw. in den Wasch- und Packhäusern aufgrund von optischen Mängeln aussortiert werden und nicht in den Handel kommen. Diese Mengen sollten nach Produktgruppen erhoben werden, um eine Abschätzung des Vermeidungs-Potentials für Österreich zu ermöglichen.

### **5.2.2 Marktschranken analysieren**

Oft stellen Qualitätskriterien des Handels, die über den gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgehen, Marktschranken dar, die Obst und Gemüse aufgrund rein ästhetischer Standards vom Markt fernhalten. Diese Marktschranken sollten genauer analysiert werden und gemeinsam mit dem Handel geeignete Maßnahmen gesetzt werden, um den Verkauf solcher Lebensmittel zu erleichtern. Betroffen davon sind vor allem Gemüse und Obstkulturen, aber auch Kartoffeln und Eier.

### **5.2.3 Weiterverwendung von B-Ware erleichtern und die gezielte Nachernte („gleaning“) fördern**

Als weiterer Schritt müssen einerseits Nachernteaktivitäten gefördert werden, damit nicht geerntetes Obst und Gemüse für den menschlichen Verzehr gewonnen wird. Andererseits braucht es eine Plattform, die Möglichkeiten zur Weitervermittlung der aussortierten, nicht handelskonformen Lebensmittel an weitere Akteure und zur Rückgewinnung für den menschlichen Verbrauch schafft.

## **5.3 Handlungsempfehlungen an die Lebensmittelproduktion**

Die aktuellsten Daten des Österreichischen Ökologie-Instituts zeigen, dass in etwa 121.800 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der österreichischen Lebensmittelproduktion (Nahrungsmittelgewerbe und-industrie) anfallen. Viele Unternehmen setzen bereits Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen um, es besteht jedoch weiteres Potenzial.

### **5.3.1 Personal schulen**

In vielen Fällen kann durch ein größeres Problembewusstsein bei den MitarbeiterInnen Lebensmittelabfall vermieden werden. Daher benötigt es verstärkte Personalschulungen, um für das Thema zu sensibilisieren und um Strategien für die Reduktion von Lebensmittelabfällen in der Praxis zu vermitteln.

### **5.3.2 Rohstoffe weiterverarbeiten**

Wenn im Produktionsprozess „unvermeidbare“ organische Nebenprodukte und Reststoffe entstehen, sollten diese öfter als bisher von anderen Betrieben als Rohstoff eingesetzt werden. Dafür benötigt es mehr Kooperationen und innovative Ansätze. Auch bei vermeidbaren Lebensmittelabfällen gibt es Potenzial zur Weiterverarbeitung zu anderen Produkten, wie etwa die Verwendung von Altbackwaren als Rohstoff für „Brotbier“.

### 5.3.3 Chargengrößen anpassen

Insbesondere bei Saisonware sollten kleinere Chargengrößen in der Produktion eingeführt werden. Dadurch wird das Risiko gemindert, dass zum Ende einer Saison typische Ware als Überproduktion entsorgt werden muss.

### 5.3.4 Überschüssiges in Betriebskantinen ausgeben

Überproduzierte oder fehlerhaft produzierte Waren und Produkte nahe dem Mindesthaltbarkeitsdatum sollten öfter an die MitarbeiterInnen ausgegeben werden oder zum Beispiel in der Betriebskantine zubereitet werden. Das reduziert Lebensmittelabfälle effektiv und ist mit relativ wenig Aufwand verbunden.

### 5.3.5 Rohstoffe und Produkte rückführen

In vielen Fällen können Überschüsse oder einwandfreie Ware, die aus dem Produktionsprozess ausgeschieden sind, wieder in den Produktionsprozess rückgeführt werden. Dieses Potenzial sollte, wenn möglich stärker als bisher ausgeschöpft werden. Ein gutes Beispiel dafür ist die Herstellung von Zucker. Produkte aus der Zuckerproduktion, die einwandfrei genießbar sind, aber beispielsweise aufgrund von Verpackungsfehlern nicht in den Verkauf gehen können, werden ausgepackt, eingeschmolzen und wieder zu einem Produkt.

## 5.4 Handlungsempfehlungen an den Lebensmittelhandel

Der Einzelhandel schreibt jährlich rund 74.100 Tonnen Lebensmittel ab und retourniert ca. 35.600 Tonnen Brot und Gebäck zur Produktion. Zudem werden 6.600 Tonnen Lebensmittel vom Lebensmitteleinzelhandel an soziale Einrichtungen weitergeben.

### 5.4.1 Datenlage im Lebensmitteleinzelhandel aktualisieren

Die Erhebung aus dem Jahr 2013 bezüglich der Abfalldaten des Lebensmitteleinzelhandels inklusive der Weitergabe und Retourwerte sollte aktualisiert werden, um zu erkennen, ob die Maßnahmen der letzten Jahre gegriffen haben oder diese weiter angepasst werden müssen.

### 5.4.2 Daten im Lebensmittelgroßhandel erheben

Daten, Gründe sowie die Menge an weitergegebenen Lebensmitteln vom Lebensmittelgroßhandel sind derzeit nicht bekannt, da es dazu noch keine Studien gegeben hat. Es ist allerdings davon auszugehen, dass es auch in dieser Branche zu vermeidbaren Lebensmittelabfällen kommt. Diese Lücke sollte schnellstmöglich behoben werden und daraus geeignete Maßnahmen abgeleitet werden.

### 5.4.3 Freie Retourwaren abschaffen

Ein großer Teil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle im Einzelhandel betrifft Retourwaren in den Segmenten von Brot und Gebäck, Fleisch und Wurstwaren sowie Milch und Milchprodukte. Diese Option der freien Retourware sollte abgeschafft oder angepasst werden, um Anreize zur bedarfsgerechteren Planung und somit zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu schaffen.

### 5.4.4 Kernsortiment bei Brot und Gebäck einführen

Brot und Gebäck machen den größten Teil der Lebensmittelabfälle im Einzelhandel aus. Dagegen sollten mehr Maßnahmen gesetzt werden, wie etwa die Einführung eines **Kernsortiments** zum Ladenschluss. Das Sortiment wird dabei ab einer bestimmten Uhrzeit auf wenige Produkte reduziert, damit Retouren oder Abschreibungen minimiert werden.

#### 5.4.5 XXL-Packungen und Multipacks kritisch hinterfragen

XXL-Packungen bzw. Multipacks von verderblichen Lebensmitteln führen zum Einkauf größerer Mengen als vom Konsumenten eigentlich benötigt werden. Vor diesem Hintergrund sollte dieses Verkaufsinstrument kritisch hinterfragt werden, um keine falschen Anreize in puncto Lebensmittelverschwendung zu setzen.

#### 5.4.6 Waren vom Vortag vergünstigt verkaufen

Der vergünstigte Verkauf von Waren, die gerade erst abgelaufen sind oder kurz vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum stehen (zum Beispiel Brot und Gebäck vom Vortag) hat sich bisher bewährt und sollte vom Handel mit zusätzlichen Rabatten forciert werden.

#### 5.4.7 Lebensmittel öfter an soziale Einrichtungen weitergeben

Die Weitergabe an soziale Einrichtungen ist eine effektive Maßnahme zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und sollte weiter forciert werden. Dafür benötigt es Strategien, um den Arbeitsaufwand für die Abnehmer zu erleichtern, wie etwa die Sammlung der Waren im Distributionszentrum des Handels.

### 5.5 Handlungsempfehlungen an die Außer-Haus-Verpflegung

Am hinteren Ende der Wertschöpfungskette stehen die Gastronomiebetriebe, Gemeinschaftsverpflegungen und Beherbergungsbetriebe. Hier entstehen etwa 30 Prozent der bisher bekannten vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich, das sind 175.000 Tonnen pro Jahr. Dies entspricht einem durchschnittlichen Warenwert von ca. 320 Millionen Euro pro Jahr<sup>30</sup>. Einfachste Maßnahmen können Kosten ersparen und Lebensmittelabfälle reduzieren.

#### 5.5.1 Küchenpersonal schulen

Spezielle Schulungen gewährleisten eine effiziente Verarbeitung der Lebensmittel. Diese sollten zum Beispiel die Bewusstseinsbildung für den Wert von Lebensmitteln enthalten sowie Verwertungsmöglichkeiten von Zubereitungsresten aufzeigen.

#### 5.5.2 Menügestaltung flexibilisieren

Durch eine flexiblere Menügestaltung kann Überproduktion vermieden werden. Überschüssiges Essen kann am Folgetag vergünstigt angeboten werden, wobei die vorgeschriebenen Lager- und Aufwärmtemperaturen berücksichtigt werden müssen.

#### 5.5.3 Variable Portionsgrößen anbieten

Um Tellerreste zu vermeiden, sollten variable Portionsgrößen auf der Speisekarte angeboten werden.

#### 5.5.4 Buffetreste vermeiden

Gerade bei Caterern fallen viele vermeidbare Lebensmittelabfälle an. Durch eine gezielte Weitergabe an soziale Einrichtungen können Buffetreste verringert werden und es entsteht ein Mehrwert für die Gesellschaft.

---

<sup>30</sup> <https://united-against-waste.at>, abgerufen am 22.11.2017

## 5.6 Handlungsempfehlungen an private Haushalte

Private Haushalte entsorgen mit 206.000 Tonnen pro Jahr die meisten vermeidbaren Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette. Die Gründe sind vielfältig und reichen von zu großen Einkaufsmengen und falscher Planung bzw. Lagerung bis zu sich ändernden Lebensumständen oder ungeplanten Ereignissen wie beispielsweise spontanes Auswärtsessen. Wenn ein Lebensmittel gekauft und nicht konsumiert, sondern entsorgt wird, bedeutet das aber unnötige Mehrkosten für den Haushalt.

### 5.6.1 Einkäufe besser planen

Bewussteres Einkaufen hilft, damit nicht zu viel oder das Falsche eingekauft wird. Beim Kauf von Großpackungen sollte überlegt werden, ob diese Mengen auch tatsächlich benötigt werden. Durch das Schreiben eines Einkaufszettels lassen sich Fehlkäufe vermeiden.

### 5.6.2 Essensreste verwerten

Essensreste, die zuhause auf dem Teller oder beim Kochen zurückbleiben, können verwertet werden, indem sie eingefroren oder daraus kreative Rezepte und Gerichte gezaubert werden. Auch überreife Früchte oder altbackenes Brot lassen sich noch weiterverarbeiten.

### 5.6.3 Mindesthaltbarkeitsdatum kritisch überprüfen

Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) abgelaufen ist, können oft noch problemlos konsumiert werden. Oft reicht schon eine sensorische Prüfung, um zu entscheiden ob ein Lebensmittel, bei dem das MHD bereits überschritten wurde, noch genießbar ist.

### 5.6.4 Lebensmittel richtig lagern

Oft werden Lebensmittel schlecht, weil sie nicht richtig gelagert werden. Die Lagerung sollte dahingehend überprüft und entsprechend angepasst werden. Neue Einkäufe werden im Kühl- und Küchenschrank am besten hinten verstaut. Essensreste halten in luftdichten Behältern länger frisch. Nicht jedes Gemüse sollte in den Kühlschrank kommen.

### 5.6.5 Haltbarkeit verlängern

Wenn Lebensmittel nicht in absehbarer Zeit verbraucht werden können, können sie oft durch vorausschauendes Einfrieren oder Einkochen länger haltbar gemacht werden.

### 5.6.6 Konsumverhalten anpassen

Last, but not least, sind auch die Konsumenten gefordert, ihr Verhalten so auszurichten, dass möglichst wenige vermeidbare Lebensmittelabfälle anfallen. Dies umfasst nicht nur ein bewussteres Einkaufsverhalten, sondern auch ein kritisches Hinterfragen der eigenen Erwartungshaltungen an den Handel oder die Gastronomie, alles zu jeder Zeit und zugleich in enormer Vielfalt anbieten zu müssen.