



DI Gudrun Obersteiner

**Stv. Leiterin Institut für
Abfallwirtschaft**

Institut für Abfallwirtschaft,
Universität für Bodenkultur
Wien, Österreich

Abfallvermeidung bei
Lebensmitteln - Strategien
und Erfolgsbeispiele aus
5 Ländern



Fachtagung Ressourcenschonung – von der Idee zum Handeln



28.-29. Mai 2019, Volkshaus Basel, Schweiz

Abfallvermeidung von Lebensmitteln

Strategien und Erfolgsbeispiele aus 5 Ländern

Gudrun Obersteiner

Universität für Bodenkultur Wien

Department für Wasser, Atmosphäre und Umwelt

Institut für Abfallwirtschaft



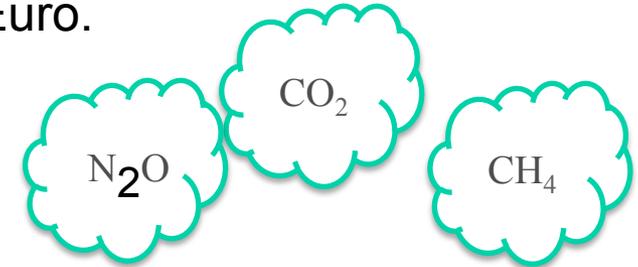


- EU-28 produzieren etwa 88 Millionen Tonnen an Lebensmittelabfällen pro Jahr im Wert von geschätzt rund 143 Milliarden Euro.
- 304 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente (von der Produktion bis zur Entsorgung)



304 Mio CO₂

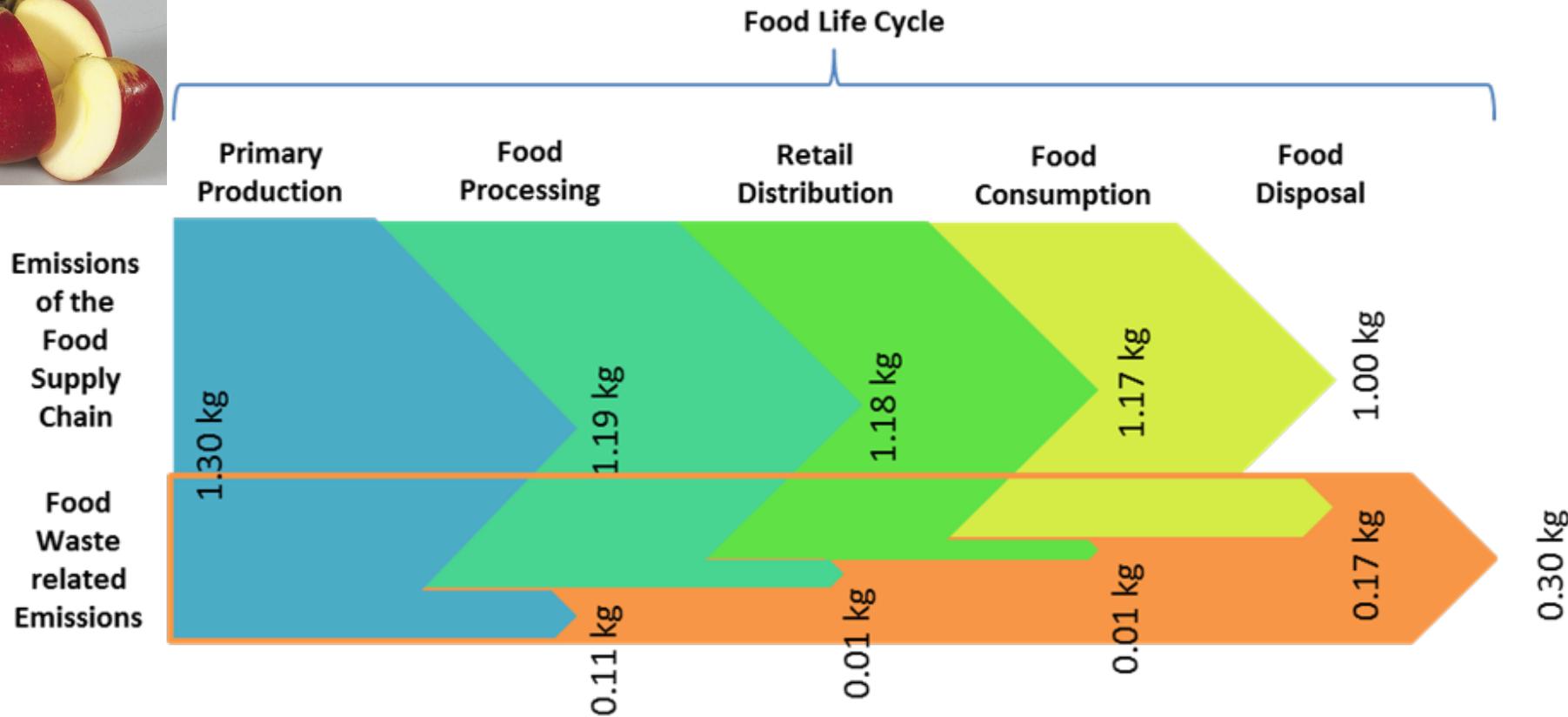
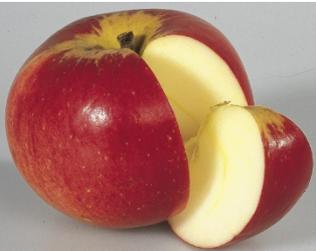
=



<https://www.eu-fusions.org/>
<http://eu-refresh.org>



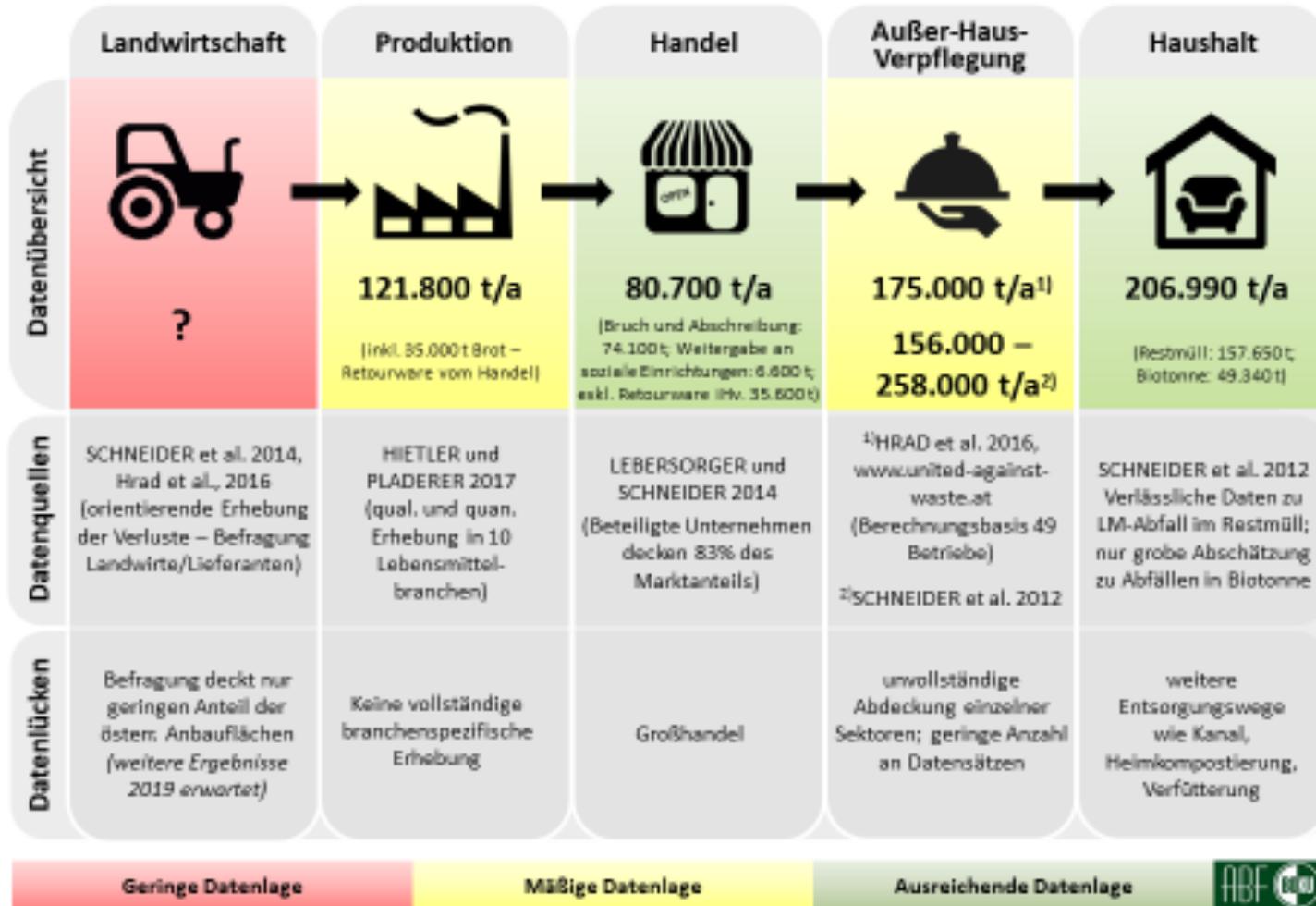
Umweltauswirkungen von Lebensmittelabfall



Scherhauser et al 2018.



Vermeidbare Lebensmittelabfälle in Österreich



DAS PROJEKT - STREFOWA

Zielgruppen

- LandwirtInnen
- Handel
- Karitative Organisationen (z.B. Tafeln)
- PädagogInnen
- SchülerInnen
- KonsumentInnen
- Wissenschaft
- Social media ExpertInnen
- Hoteliers
- ...

Food Waste Hackathons

Entscheidungsunterstützungs-Tool

Identifikation von Best Practise Beispielen

Status-Quo Analyse

Handbuch, Leitfäden, Trainingsprogramme

Überregionale Multi-Stakeholder Meetings

Überregionales Food Waste Netzwerk

Food Use Awards

Kommunikation

- Website
- Social Media (Facebook, Twitter)
- Meetings
- Workshops
- Konferenzen
- Food Use Awards
- Roadshows
- ...

Bewusstseinsbildung in Schulen und Haushalten

Getrennte Sammlung und Verwertung von Lebensmittelabfällen

Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Landwirtschaft, Handel und Außer-Haus-Verpflegung



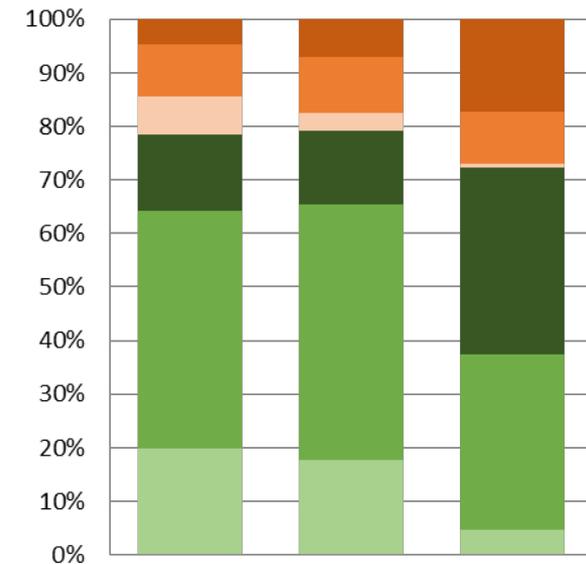
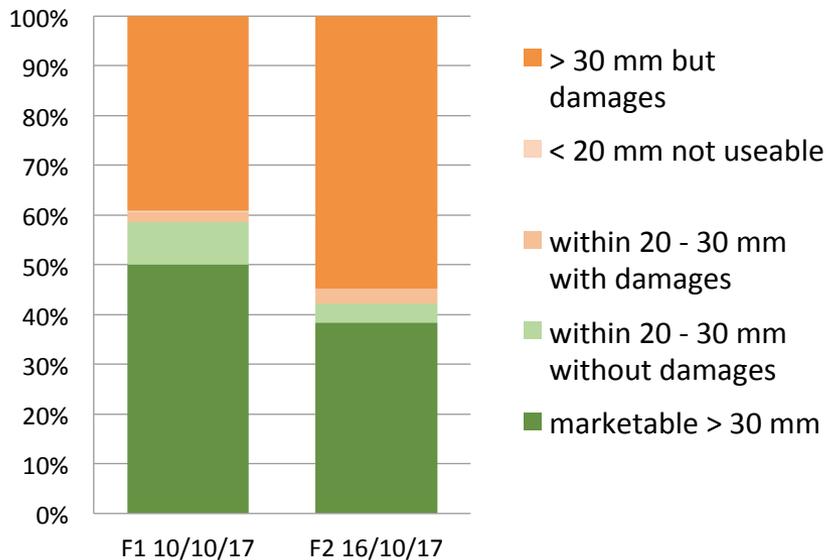
OPERATION FORWARD



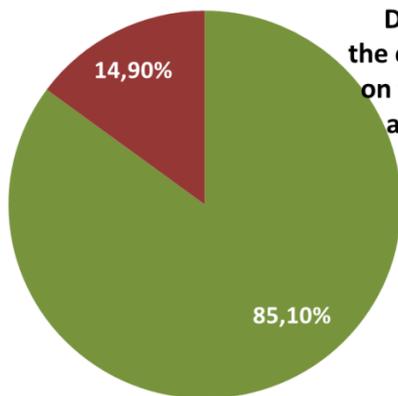
KARTOFFEL (biologisch)

- Schädlingsbefall (Drahtwurm)
- **Nacherntepotential: 3%** (1,2 Tonnen/ha)

Anteil nutzbarer Kartoffel (%)

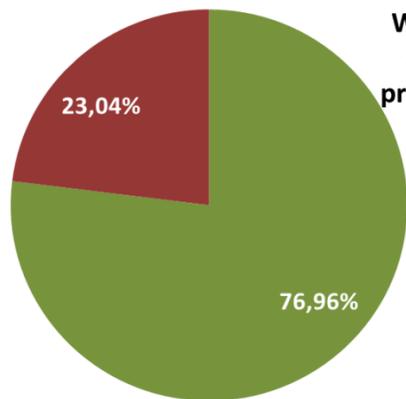


Karotte: Nacherntepotential < 1%



Do you check the expiration date on the packaging at shopping?

■ Yes
■ No



Would you buy a close-term product by now?

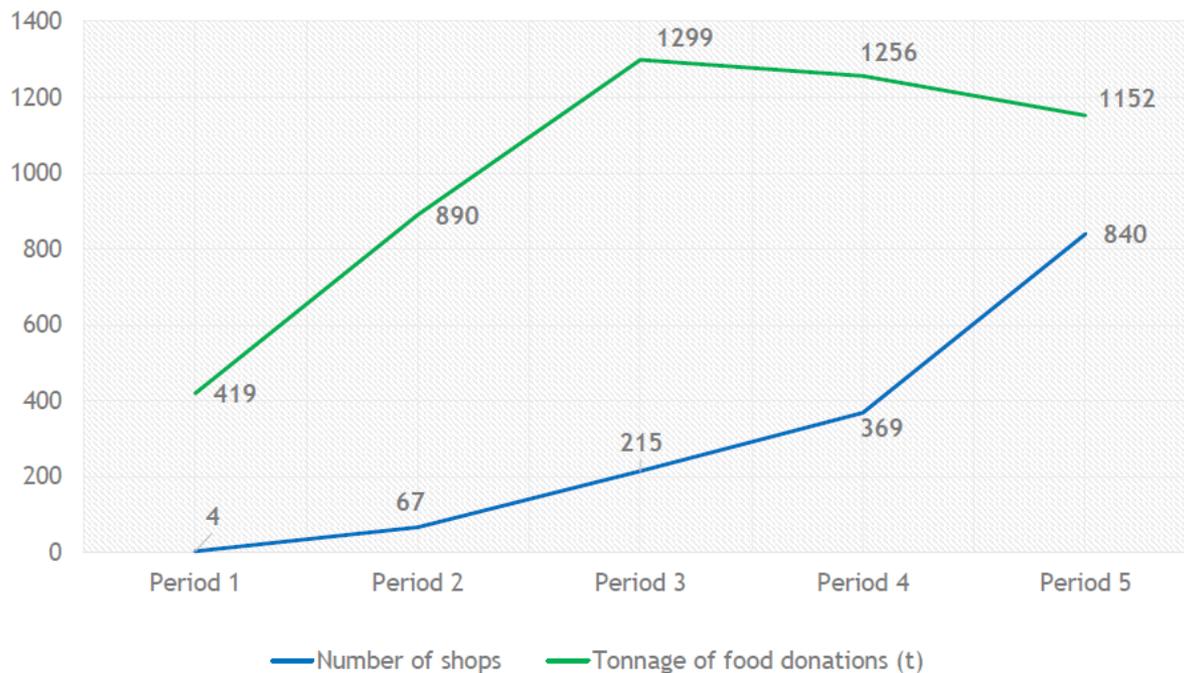
■ Yes
■ No



- Federation of Polish Foodbanks
- Ursprüngliche Weitergabe von Obst und Gemüse
- Fokus: tierische Produkte
- Kühlung nötig

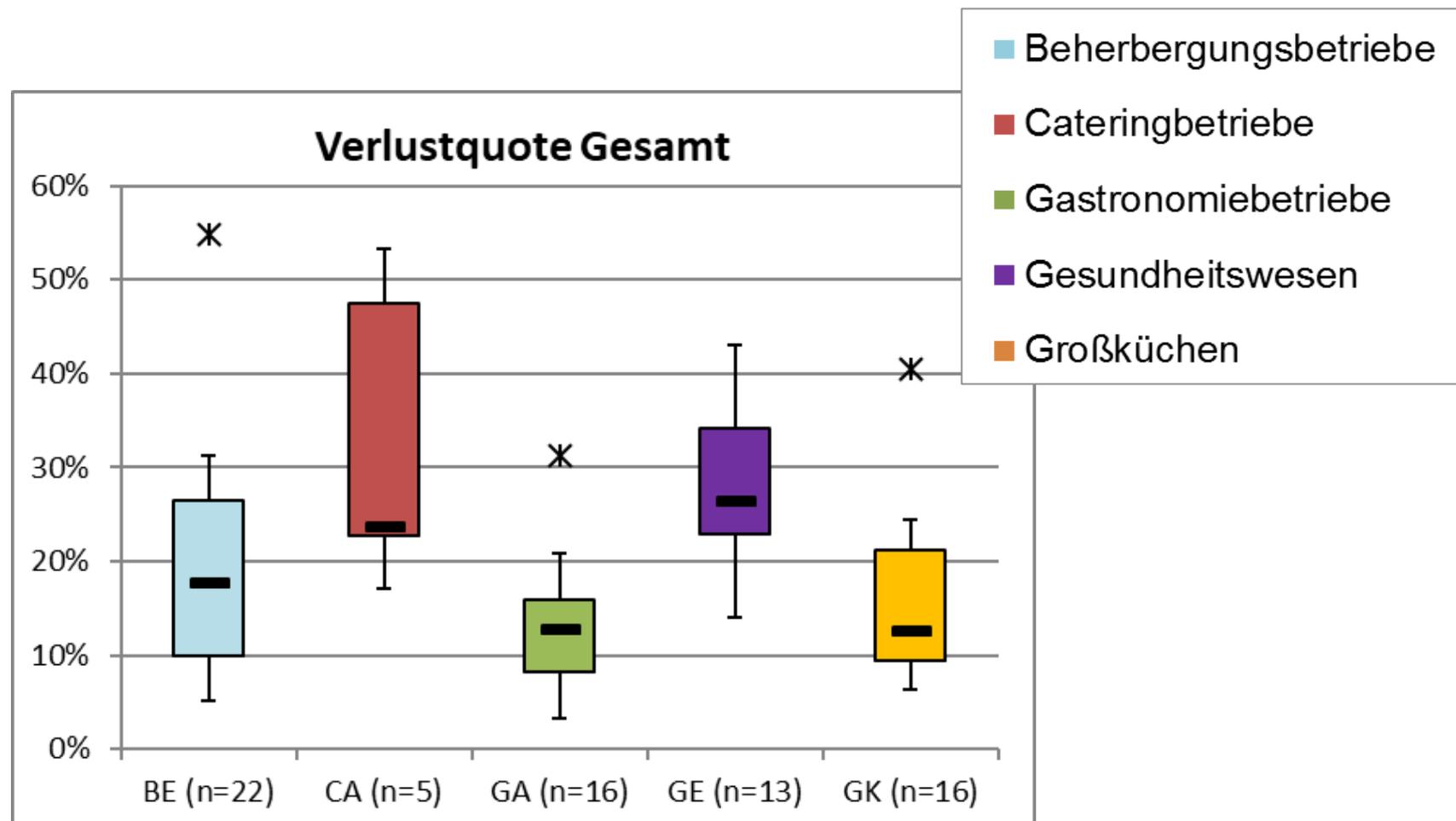


○ Seit Juli 2016

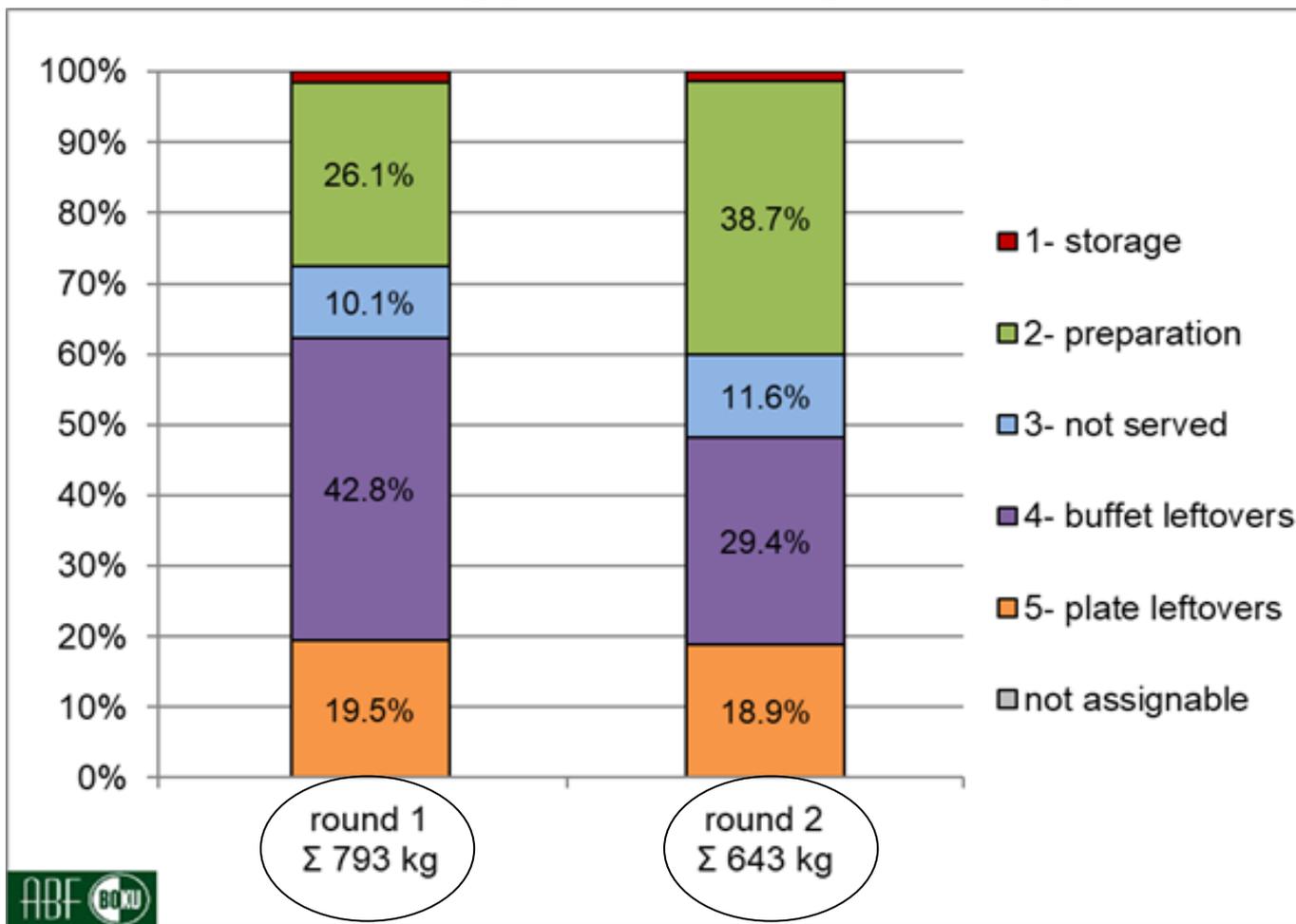


- Erhebung in 72 österr. Küchenbetrieben
 - **16 Großküchen, 13 Gesundheitswesen, 22 Beherbergung, 16 Gastronomie, 5 Catering,**
- Lebensmittelabfälle wurden sortiert und verwogen
 - 5 Küchenbereiche:
 - 9 Produktgruppen:
- Vergleich mit ausgegebener Essensmenge = Verlustquote





Aufkommen und Zusammensetzung der Lebensmittelabfälle vor und nach der Beratung (round 1 and 2 – jeweils n=6)



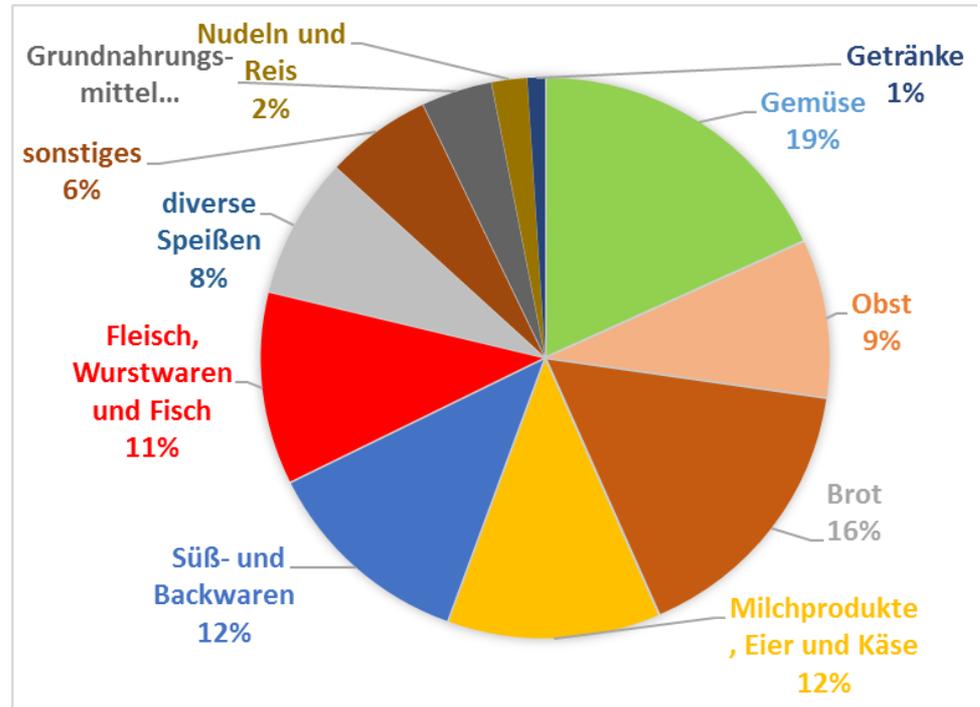
- > 6% der Ausgaben für LM



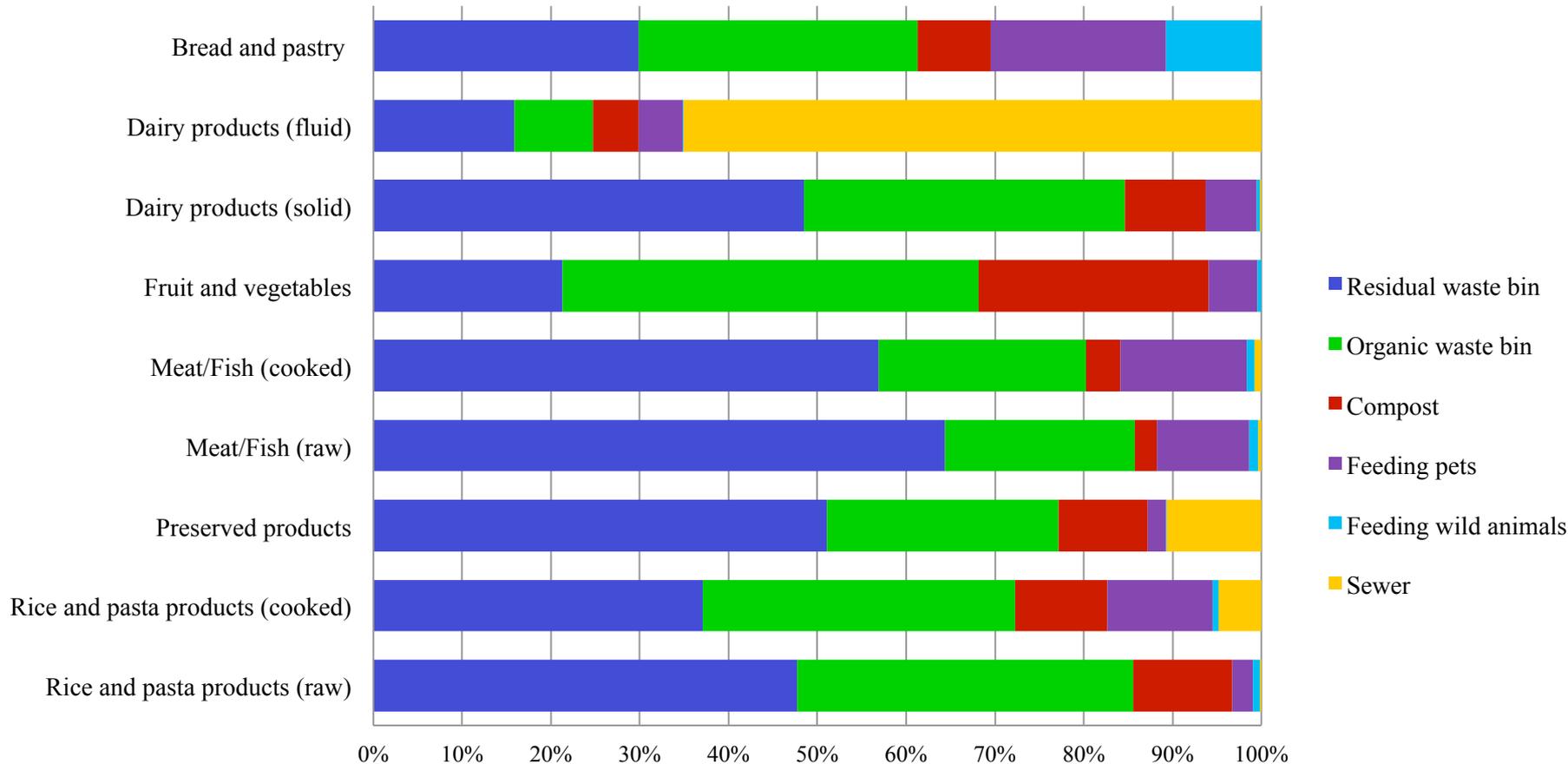
- 157.647 t/a
- 43 kg/HH/a



- 263 €/a
- > 6% der Ausgaben für LM



- Online-Umfrage
- 2632 Teilnehmer - **2159 vollständige Fragebögen**



Hinderungsgründe



I habe zu wenig Zeit zum Kochen



Mir fehlt der Lagerraum



I habe keine Idee, was ich mit den Resten machen soll



Ich kenne mich zu wenig aus

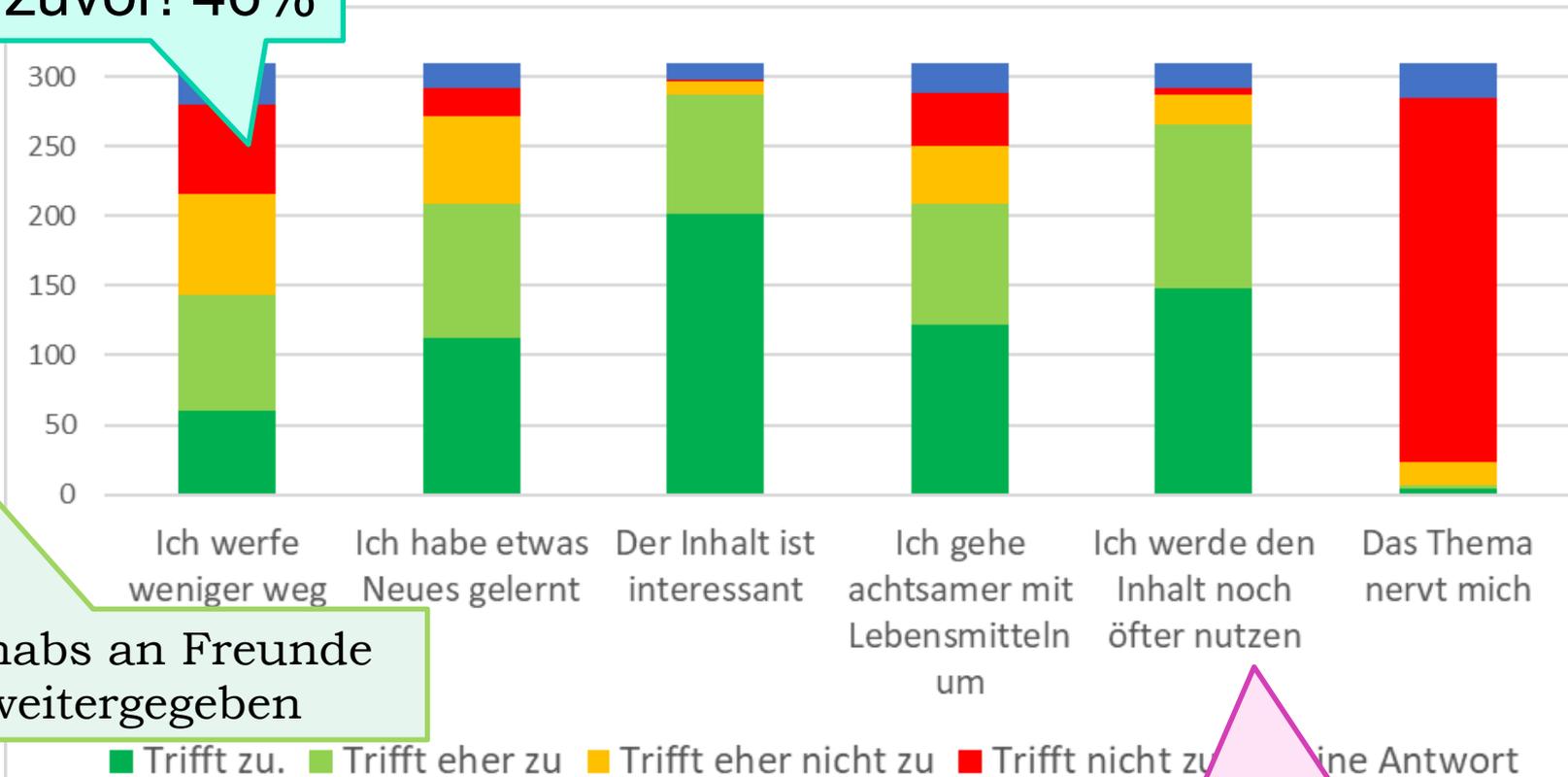


Ich hab was neues gelernt! 68%

Super Idee!

Ich werfe weniger weg als zuvor! 46%

Reaktionen zur Erste Hilfe Box (n=309)



Ich habs an Freunde weitergegeben

Ich gehe achtsamer mit Lebensmitteln um 87%

Ich werde den Inhalt sicher wieder nutzen! 86%

86%



Gründe für Lebensmittelabfall

AUFGABE Nicht Halbfabrikate kaufen

Vermeidung hätten an. Dafür

57% verm

Verbinde Lebensmittel

Manchmal häufiger

wir mehr eigentlich

wir nicht wir auch

wir Lebensmittel

uns der Kühlschrank (Kühl-)Schrank

wir zu viele Reste ...

„Mindesthaltbarkeitsdatum“ Was ist das?

Milch

Interreg CENTRAL EUROPE

INFO-BOX:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) man auf fast allen Produkten. Die MHD-Zeitpunkt verändern sich, aber noch nicht schlechter werden (lange) nach dem Kauf. Schauen! Riechen! Schmecken! feststellen, ob das Produkt noch gut ist. Produkte mit überschrittenem MHD man also nicht gleich wegwerfen, sondern sogar noch verkaufen. Obst, Gemüse, Zucker, Kaugummi haben kein MHD.

AUFGABE

Lies dir folgende Aussagen vor und markiere an, ob sie richtig sind! Die Info-Box oben hilft dir dabei.

1. Wenn ich ein Joghurt (MHD) im Kühlschrank gelassen habe, ist er noch gut.
2. Ich habe gehört, dass Lebensmittel mit überschrittenem MHD noch verkauft werden dürfen.
3. Vor kurzem habe ich einen Kaugummi gekauft, der kein MHD hat. Das ist normal.

Interreg CENTRAL EUROPE

Tipp 2

INFO-BOX

Einfrieren (2) lassen und reiben. Semmelknödel im Einkauf besser.

Manche Lebensmittel können eingefroren werden. Aber Achtung! Nicht jedes Lebensmittel ist geeignet.

AUFGABE

Lies dir durch, was für Lebensmittel du einfrieren kannst. Tipps zur Lagerung von Lebensmitteln dir, wie oft diese Lebensmittel eingefroren werden können.

Gestern war Frau Müller am Erdbeerenstand. Weil die Erdbeeren so schön waren, haben die Kinder viel zu viel gekauft. Was könnten sie jetzt machen, um die Erdbeeren nicht wegzuworfen zu müssen?

Interreg CENTRAL EUROPE

Die richtige Lagerung von Lebensmitteln (Blatt 1)

Arbeitsblatt zu MODUL B2

AUFGABE

Räume die Lebensmittel aus der Einkaufstasche richtig in den Kühlschrank oder in den Vorratsschrank (Blatt 2) ein!

Schneide die Lebensmittel aus und klebe sie an die richtige Stelle im Kühlschrank, Gefrierschrank oder Vorratsschrank! Die Infobox rechts erklärt dir, welche Lebensmittel für welche Art der Lagerung geeignet sind.

Leicht verderbliche Lebensmittel wie Milch, Käse, Joghurt, Fleisch, Fisch, Eier, Margarine und übrig gebliebene Speisen gehören in den KÜLSCHRANK. Auch das meiste Obst und Gemüse kann gekühlt gelagert werden (am besten in der Obst- & Gemüselade).

Dunkle, trockene Orte wie der VORRATSSCHRANK sind geeignet für die Lagerung von trockenen Lebensmitteln wie z.B. Reis, Mehl, Müli, getrockneten Bohnen, Nudeln, Kaffee, Kakao, Tee, Zucker, Honig, Öl, ungeöffneten Marmeladen & Konserven, Brot und Gebäck. Kälteempfindliches Obst und Gemüse (z.B. Erdäpfel, Paradieser, Bananen) mag es lieber warm und sollte daher bei Raumtemperatur gelagert werden!

Interreg CENTRAL EUROPE

Die richtige Lagerung von Lebensmitteln (Blatt 2)

Arbeitsblatt zu MODUL B2

Räume die Lebensmittel aus der Einkaufstasche (1. Blatt) richtig ein!

Interreg CENTRAL EUROPE

Datei Bearbeiten Ansicht Chronik Lesezeichen Extras Hilfe

ORF Pessach - das Fest des ungesäu... x Reduce Food Waste in Europe x STREFOVA x STREFOVA x Webseitenzoom - die Größe vo x +



https://tool.reducefoodwaste.eu/#/

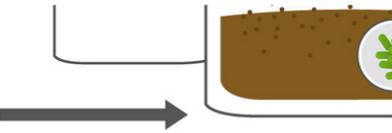
50%

Suchen



Meistbesucht Erste Schritte BOKU online BOKU learn BOKU FIS Senat::BOKU Google Maps URBANWASTE CENTRAL EUROPE STREFOVA SecureChain

Country Category Sector Year Municipality Clear Filters



Bioenergy Schlitters

The Bioenergy Schlitters produces biogas out of organic waste in quality of natural gas, which is s...



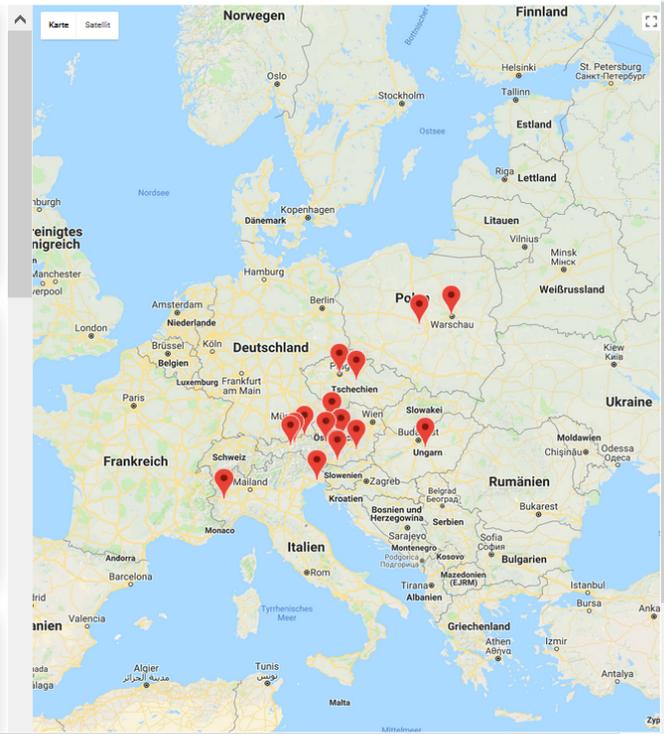
Piedmont Region- Law n°12 (app...

The Regional Authority. In order to develop the culture of a responsible consumption as a virtuous...



Throwaway society - Food for t...

Within the project "Throwaway society - Food for the garbage" of the Secondary School for agricult...



Zero Waste shop

As part of the research activities Bezobalu operates a testing shop, inspects and consults with leg...



Glasses with history - associ...

In 2015 the association "Best of the rest" was founded in Klagenfurt with the aim to avoid food was...

the food bank

The federation of Austria's food bank was founded in February 2014. Three of the already existing f...



#Reducefoodwaste Competence Network

for food waste prevention and management



HOME

INITIATIVES

GET INVOLVED

PILOT ACTIONS

FOOD WASTE

STREFOWA CONFERENCES



VIELEN DANK FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!

JOIN US NOW!

<http://www.reducefoodwaste.eu/network.html>



28-29
MAI



Fachtagung
Ressourcenschonung –
von der Idee zum Handeln

28.-29. Mai 2019, Volkshaus Basel, Schweiz