

#reducefoodwaste

Das Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) beschäftigt sich mit einem Thema, das besonders in den vergangenen Jahren in den Fokus der internationalen Diskussion geraten ist. Die Rede ist von Lebensmittelabfällen, die einerseits großen Anteil am Klimawandel haben und andererseits nicht mit der jüngst von der EU forcierten Idee der Kreislaufwirtschaft und effizienten Ressourcennutzung vereinbar sind. Nicht zu vernachlässigen sind in diesem Zusammenhang moralische und Gesundheitsaspekte. So wurden im Rahmen des EU-Projekts FUSIONS die Auswirkungen von Lebensmittelabfällen auf die menschliche Gesundheit hinsichtlich des Nährstoffverlusts analysiert. Die Ergebnisse der Bewertung zeigen: Die geschätzte Menge an Vitamin C, die in der EU im Jahr 2011 im Abfall gelandet ist, ist äquivalent zu der Vitamin-C-Menge, die rund 94 Mio. Personen pro Tag benötigen.

Die EU-28 produzieren pro Jahr etwa 88 Mio. t an Lebensmittelabfällen im Wert von geschätzt 143 Mrd. Euro (Stenmarck et al. 2016). Allein im österreichischen Handel fallen jährlich rund 75 000 t Lebensmittelabfälle an, die aus nicht verkaufter Ware resultieren. Dazu kommen rund 35 000 t an Brot und Gebäck, die an Lieferanten retourniert werden (Lebersorger und Schneider, 2014). Die in Haushalten anfallende Menge an vermeidbaren Lebensmittelabfällen wird gar auf rund 207 000 t pro Jahr geschätzt (Schneider et al., 2012). Hinzu kommen rund 175 000 t aus der Außer-Haus-Verpflegung (Hrad et al.), nicht zu vergessen weitere Abfälle, die in der Landwirtschaft und der Produktion anfallen.

Hauptaugenmerk der Arbeiten am Institut ist die Quantifizierung von Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft bis zu den Haushalten. Darüber hinaus werden Aspekte wie die Identifikation von Gründen für das Entstehen von Lebensmittelabfällen, die Harmonisierung von Quantifizierungsmethoden, Vermeidungsmaßnahmen und Definitionen rund um Lebensmittelabfall auf nationaler und internationaler Ebene untersucht.

Aktuell werden unter anderem im für drei Jahre anberaumten EU-Projekt STREFOWA (Strategies to Reduce and Manage Food Waste) gemeinsam mit acht Partnern aus fünf Ländern (Österreich, Ungarn, Polen, Tschechien, Italien) verschiedene Pilotaktionen entlang der Wertschöpfungskette umgesetzt und bewertet. Durch Stärkung der transnationalen Beziehungen von wichtigen Stakeholdern wird eine Grundlage für eine länderübergreifende Plattform sowie ein Online-Tool zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen ins Leben gerufen.

#reducefoodwaste-Tool bereits online!

Alle Akteure der Wertschöpfungskette finden hier erstmals schnell und übersichtlich die wichtigsten Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Von erfolgreichen Start-ups oder spannenden Forschungsergebnissen bis hin zu Schulmaterialien oder auf verschiedenen Ebenen durchgeführten Initiativen und Projekten in ganz Zentraleuropa – die wichtigsten Akteure und Handlungsmöglichkeiten werden einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt. Interessierte erfahren, wie Lebensmittelabfälle vermieden werden können – und zwar sowohl auf der eigenen Stufe der Wertschöpfungskette als auch in anderen Sektoren.

Sie beschäftigen sich mit Lebensmittelabfällen und deren Vermeidung oder deren Management, sind aber

(noch) nicht Teil dieses Tools? Wir laden Sie herzlich ein, Ihre Daten auf <https://tool.reducefoodwaste.eu/> unter „add initiative“ einzugeben.

Lebensmittelabfälle in der Landwirtschaft

Zum ersten Mal konnten vom Institut für Abfallwirtschaft Daten darüber erhoben werden, wie viel Gemüse tatsächlich nach der Ernte auf den Feldern zurückbleibt. Dabei wurden 1,5 t einwandfrei genießbare Lebensmittel von sieben verschiedenen Gemüsesorten nachgeerntet und konnten durch Weitergabe an Wiener Restaurantbetriebe gerettet werden.

Einladung zur Konferenz

Am 26. April 2019 findet die #reducefoodwaste Conference on Food Waste Prevention and Management an der BOKU in Wien statt. Wir freuen uns darauf, zahlreiche Experten aus der ganzen Welt begrüßen zu dürfen, um die neuesten Erkenntnisse auszutauschen. Wir laden interessierte Wissenschaftler zur Teilnahme ein – bis 15. Jänner 2019 können Abstracts geschickt werden! Es ist außerdem ab sofort möglich, sich für die (kostenlose) Teilnahme zu registrieren.

Details zur Konferenz: www.reducefoodwaste.eu/conference-on-food-waste-prevention-and-management.html

Dachorganisation #reducefoodwaste

Die eigens für dieses Projekt gegründete Dachorganisation wurde Anfang Oktober 2018 bei der „Effective Solutions for Prevention and Treatment“-Konferenz in Budapest einer großen Gruppe von Experten vorgestellt. Das Ziel ist, alle Stakeholder international zu vernetzen und Lebensmittelabfälle zu vermeiden sowie die Weitergabe zu verbessern. Dabei werden auch zukünftige Herausforderungen im Lebensmittelmanagement und bei der Umverteilung eine Rolle spielen.

Die EU hat sich im neuen Kreislaufwirtschaftspaket zur Reduktion von Lebensmittelabfällen verpflichtet und möchte somit auch den Zielen der Vereinten Nationen folgen, wonach die vom Handel und von den Endverbrauchern verursachte Menge an Lebensmittelabfällen bis 2030 zu halbieren ist und Abfälle aus den anderen Sektoren zu reduzieren sind. Dieses Ziel kann allerdings nur erreicht werden, wenn auf allen Ebenen Anstrengungen erfolgen.

Dipl. Ing. Gudrun Obersteiner

Institut für Abfallwirtschaft, Universität für Bodenkultur Wien

gudrun.obersteiner@boku.ac.at

Hrad M, Ottner R, Lebersorger S, Schneider F, Obersteiner G. Vermeidung von Lebensmittelabfall in Gastronomie, Beherbergung und Großküchen – Erweiterung weitere Betriebe – Endbericht. Wien: Selbstverlag; 2016. Verfügbar unter: https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2015/05/Endbericht_BOKU_2016_02_19.pdf?fa6be0

Lebersorger S, Schneider F. Aufkommen an Lebensmittelverderb im österreichischen Lebensmittelhandel. Endbericht im Auftrag der ECR Arbeitsgruppe Abfallvermeidung. 25 Seiten; 2014. Verfügbar unter: www.ecr-austria.at/images/ECR/Arbeitsgruppen/Abfallvermeidung/berichte/ECR-Studie_BOKU_Lebensmittelverderb.pdf

Schneider F, Part F, Lebersorger S, Scherhauser S, Böhm K. Sekundärstudie Lebensmittelabfälle in Österreich. Endbericht, im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Wien, November 2012.

Stenmarck Å, Jensen C, Quedsted T, Moates G. Estimates of European Food Waste Levels. Report of the Project FUSIONS (Contract Number: 311972) Granted by the European Commission (FP7); 2016. ISBN 978-91-88319-01-2.



SÜSSSTOFFVERBAND

**INFORMIERT
WISSENSCHAFTSBASIIERT**

**SÜBSTOFF
VERBAND**
www.suessstoff-verband.at

Anzeige