

Vereinbarung 2017–2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen Berichtszeitraum 2018–2020

Bericht 2021



Impressum

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber:

Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und
Technologie, Radetzkystraße 2, 1030 Wien

Autorinnen und Autoren: Abteilung V/6

Gesamtumsetzung: Abteilung V/6

Fotonachweis: BMK

Wien, 2021

Copyright und Haftung:

Auszugsweiser Abdruck ist nur mit Quellenangabe gestattet, alle sonstigen Rechte sind
ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig.

Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben in dieser Publikation trotz sorgfältiger
Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Bundesministeriums für
Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie und der Autorin/des
Autors ausgeschlossen ist. Rechtausführungen stellen die unverbindliche Meinung der
Autorin/des Autors dar und können der Rechtsprechung der unabhängigen Gerichte
keinesfalls vorgreifen.

Rückmeldungen: Ihre Überlegungen zu vorliegender Publikation übermitteln Sie bitte an
v6@bmk.gv.at.

Inhalt

1 Inhalt der Vereinbarung.....	4
1.1 Ziel.....	6
1.2 Maßnahmen.....	6
1.2.1 Maßnahmen die jedenfalls zu setzen sind	6
1.2.2 Maßnahmen die alternativ zu setzen sind	7
2 Partner	9
3 Monitoring der Maßnahmen und Massen der ausgebuchten Lebensmittel.....	10
3.1 Gesetzliche Maßnahmen	10
3.1.1 Gesetzlich verpflichtende Maßnahmen	10
3.1.2 Gesetzte alternative Maßnahmen	11
3.2 Masse der ausgebuchten Lebensmittel.....	13
4 Ausblick.....	16

1 Inhalt der Vereinbarung

Lebensmittelabfälle fallen entlang der gesamten Wertschöpfungskette an. Jegliche Verschwendung dieses wertvollen Gutes ist nicht nur ein ökonomisches, sondern auch ein ethisches, moralisches sowie ökologisches Problem. In jedem Lebensmittel stecken wertvolle Ressourcen, menschliche Arbeitskraft, Boden, Wasser und Energie.

Österreich bekennt sich zum 12. Ziel „Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen“ der UN-Agenda für nachhaltige Entwicklung, welches unter anderem vorsieht bis zum Jahr 2030 die (vermeidbaren) Lebensmittelabfälle beim Konsum und im Handel um 50 Prozent zu reduzieren und auch in den anderen Bereichen der Lieferkette diese Abfälle zu verringern.

Lebensmittelabfälle werden grundsätzlich in vermeidbare, teilweise vermeidbare (Speisereste) sowie nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle eingeteilt. Zu den nicht vermeidbaren Abfällen zählen beispielsweise Knochen, Kaffeetrester, Schalen von Zitrusfrüchten, Nüssen beziehungsweise Zuputzreste aus Küchen und der verarbeitenden Industrie.

Für Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung sind die vermeidbaren Lebensmittelabfälle und die teilweise vermeidbaren Lebensmittelabfälle (Speisereste) von Interesse. Vermeidungspotential besteht entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dies belegen Studien, Erhebungen und Hochrechnungen, die in den vergangenen Jahren in Österreich durchgeführt wurden.

So weist die Sekundärstudie „Lebensmittelabfälle in Österreich“ (BOKU 2012) für private Haushalte 157.000 Tonnen pro Jahr Lebensmittel im Restmüll aus. Im Bericht „Lebensmittelabfälle in österreichischen Haushalten Status Quo“ (BOKU 2020) kommen die Studienautor:innen mittels Hochrechnung der verschiedenen Entsorgungswege, die Haushalte abseits des Restmülls, wie zum Beispiel die Biotonne, nutzen, auf ein Aufkommen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen von rund 521.000 Tonnen pro Jahr für Österreich.

Für den Außer-Haus-Konsum gibt die Hochrechnung von United against waste (Jänner 2016) eine Größe von 175.000 Tonnen pro Jahr für den gesamten Außer-Haus-Konsum (61.000 Tonnen pro Jahr in Großküchen, 45.000 Tonnen pro Jahr in der Gastronomie, 50.000 Tonnen pro Jahr in Beherbergungsbetrieben, 19.000 Tonnen pro Jahr in sonstigen Betrieben, wie zum Beispiel Kaffeehäuser) an.

Für die Lebensmittelproduktion ergab die Studie „Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion“ (Ökologie Institut 2017) 121.800 Tonnen pro Jahr vermeidbare Lebensmittelabfälle (inklusive Backwaren und Retouren aus dem Lebensmitteleinzelhandel).

Der Bericht „Abfallvermeidung im österreichischen Lebensmittelgroßhandel“ ergab, dass im österreichischen Lebensmittelgroßhandel rund 10.300 Tonnen pro Jahr vermeidbare Lebensmittelabfälle anfallen (WWF und Ökologie Institut 2019).

Die Studie „Aufkommen an Lebensmittelverderb im österreichischen Lebensmittelhandel“ (BOKU, im Auftrag der ECR-Arbeitsgruppe Abfallwirtschaft 2014) ergab für den Lebensmitteleinzelhandel 74.000 Tonnen pro Jahr Bruch und Abschreibungen und 35.600 Tonnen pro Jahr an Retouren sowie eine Weitergabe an soziale Einrichtungen von rund 6.600 Tonnen pro Jahr.

Der erste Bericht zur „Vereinbarung 2017-2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen“ aus dem Jahr 2018 ergab, dass insgesamt rund 79.200 Tonnen an Lebensmitteln im Jahr 2017 ausgebucht wurden. Davon wurden rund 12.250 Tonnen zum menschlichen Verzehr und rund 10.000 Tonnen als Tierfutter oder zur Futtermittelherstellung weitergeben. Der Rest (56.950 Tonnen) musste entsorgt werden.

Um die Lebensmittelverschwendung weitestgehend einzudämmen hat das Umweltministerium (ehemalig Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, nunmehr Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ ins Leben gerufen. Gemeinsames Ziel der Kooperationspartner und Stakeholder aus allen Bereichen ist es, die Lebensmittelverschwendung in Österreich zu reduzieren.

Im Rahmen dieser Initiative setzen die Lebensmittelunternehmen ein deutliches Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung. Sie haben gemeinsam mit dem Umweltministerium die freiwillige Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen entwickelt, um zur Zielerreichung beizutragen.

Die Vereinbarung wurde am 31. Mai 2017 unterzeichnet und gilt bis 31.12.2030.

1.1 Ziel

Die Partner tragen dazu bei vermeidbare Lebensmittelabfälle bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren, um damit das Erreichen des Ziels 12 der UN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung zu unterstützen.

1.2 Maßnahmen

Die der Vereinbarung beigetreten Unternehmen tragen durch das Setzen von verpflichtenden wie auch freiwilligen Maßnahmen dazu bei, den Anteil an vermeidbaren Lebensmittelabfällen zu reduzieren.

1.2.1 Maßnahmen die jedenfalls zu setzen sind

Von den vier unten angeführten verpflichtenden Maßnahmen ist mindestens eine der ersten drei Maßnahmen, mit einer Abdeckung der Filialen zu mindestens 80 Prozent zu setzen. Die Schulungsmaßnahmen der Mitarbeiter:innen sind verpflichtend.

- Es ist eine Kooperation mit einer sozialen Einrichtung zu schließen.
- Andere Formen der Weitergabe beziehungsweise Verwendung von Lebensmitteln sind zu setzen, wie beispielsweise die Weitergabe an Gastronomiebetriebe, die Verwendung der nicht verkäuflichen Lebensmittel im eigenen Betrieb (zum Beispiel Schnittobst, Restaurant).
- Weitergabe als Tierfutter oder zur Futtermittelherstellung.
- Das Thema „Reduktion von Lebensmittelabfällen“ ist in regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter:innen zu integrieren.

Für beigetretene Unternehmen mit mehr als vier Betriebsstandorten/Filialen gelten folgende Berichtspflichten:

- Sie haben die Masse der ausgebuchten Lebensmittel zu erfassen. Diese Massen sind zu unterteilen in
 - Lebensmittel, welche zum menschlichen Verzehr weitergegeben werden,
 - Lebensmittel, die zur Verfütterung weitergegeben werden sowie
 - Lebensmittelabfälle, die entsorgt werden müssen.
- Alle drei Jahre ist ein Bericht über diese Massen der vorangegangenen drei Kalenderjahre bis Ende April an die neutrale Stelle (siehe Punkt 1.4) zu erstatten, wobei die Massen für jedes Kalenderjahr angegeben werden müssen. Weiters sind in diesem Bericht die durchgeführten Maßnahmen anzugeben und die Betriebsstandorte/Filialen, in welchen die Maßnahmen umgesetzt wurden sowie die sozialen Einrichtungen beziehungsweise sonstige Unternehmen, an welche Lebensmittel abgegeben werden, aufzulisten.
- Der erste Bericht des Lebensmitteleinzelhandels über 2017 war bis zum 30. April 2018 zu erstatten; die Hochrechnung dieser Daten bildet die Bezugsgröße für die Reduktion der Lebensmittelabfälle.
- 2021 erfolgt der zweite Bericht des Lebensmitteleinzelhandels über den Berichtszeitraum 2018 bis 2020.

1.2.2 Maßnahmen die alternativ zu setzen sind

Von den alternativen Maßnahmen sind mindestens fünf Maßnahmen vom unterzeichneten Unternehmen zu setzen.

Diese alternativen Maßnahmen sind:

- Bei Aktionen im Frischebereich gelten diese bereits ab dem ersten Stück. Alternativ dazu kann für länger haltbare Produkte bei Multipack-Aktionen nach dem Kassenbereich ein Korb oder Ähnliches aufgestellt werden, in denen Kund:innen Produkte für soziale Einrichtungen spenden können.
- Im Obst- und Gemüsebereich werden auch Ware der Güteklasse II angeboten.
- Waren mit knappen oder überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), werden vergünstigt, sofern sie noch in Ordnung sind, abgegeben.
- Auch Brot vom Vortag wird verbilligt zum Kauf angeboten.
- Das Frischwarenangebot wird gegen Ladenschluss verringert.

- Vorverpacktes Obst, bei dem einzelne Stücke schadhaft sind, wird ausgepackt und die unbeschädigte Ware weiterverwendet (zum Beispiel Einzelverkauf der übrigen Stücke, Verwendung im eigenen Restaurant).
- Es werden Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung für Kund:innen gesetzt.
- Es erfolgt ein bedarfsgerechter Verkauf (Brot und Gebäck, loses Obst oder Bedienungstheken für Wurst).
- Obst und Gemüse, das trotz aller Maßnahmen ungenießbar wird, wird über die Biotonne entsorgt (erforderlichenfalls ist die Ware auszupacken).
- Um den sozialen Einrichtungen die Transportlogistik zu erleichtern, werden Lebensmittel aus den Filialen für die Weitergabe an einen gemeinsamen Abgabeort (zum Beispiel Zentrallager) zusammengeführt.
- Weitere Maßnahmen sind möglich. Diese Maßnahmen sind vorab mit dem Umweltministerium abzustimmen.

2 Partner

Grundsätzlich können gewerbliche Unternehmen und Filialunternehmen des Lebensmittelhandels sowie der gewerblichen und industriellen Lebensmittelproduktion diese freiwillige Vereinbarung unterzeichnen. Es kann auch ein einzelnes Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels, des Lebensmittelgroßhandels oder eine Verkaufsstelle vom Lebensmittelgewerbe Vereinbarungspartner werden.

Weiters kann die Organisation der Initiative „Reinwerfen statt Wegwerfen“ beitreten, die im Rahmen der Tätigkeiten der neutralen Stelle bewusstseinsbildende Maßnahmen für die Bevölkerung zur Erreichung des Zweckes dieser freiwilligen Vereinbarung durchführen.

Für diese Organisation sind lediglich die Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung relevant.

Folgende Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels und des Lebensmittelgroßhandels haben mit Stand Mai 2021 die Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen unterschrieben:

- Evas G'schäft
- HOFER KG
- Julius Kiennast Lebensmittelgroßhandels GmbH
- Kastner Großhandels GmbH
- Lidl Österreich GmbH
- MPREIS Warenvertriebs GmbH
- Nah & Frisch – KR Benischko
- Nah & Frisch – Fam. Reinschedl
- REWE International AG (Billa, Billa plus, Penny)
- SPAR Österreichische Warenhandels-AG
- Unimarkt Handelsgesellschaft mbH. & Co KG

Weitere Lebensmittelunternehmen können jederzeit der Vereinbarung beitreten, um zur Erreichung des Zieles beizutragen.

3 Monitoring der Maßnahmen und Massen der ausgebuchten Lebensmittel

3.1 Gesetzliche Maßnahmen

Alle berichtspflichtigen Unternehmen haben im Berichtszeitraum 2018–2020 die Vorgaben der zu setzenden, sowohl der verpflichtenden wie auch alternativen, Maßnahmen der freiwilligen Vereinbarung erfüllt. Bei den verpflichtend zu setzenden Maßnahmen wurden die Vorgaben von allen berichtspflichtigen Unternehmen mehr als erfüllt. Auch die Vorgabe mindestens fünf alternative Maßnahmen zu setzen wurde von allen berichtspflichtigen Unternehmen erfüllt und weit mehr Maßnahmen durchgeführt. Im Durchschnitt wurden 8 alternative Maßnahmen von den Unternehmen gesetzt. Dasselbe Bild zeigt sich auch bei den beigetretenen nicht berichtspflichtigen Unternehmen sowohl bei den verpflichtenden wie auch alternativen Maßnahmen.

3.1.1 Gesetzlich verpflichtende Maßnahmen

- Alle beigetretenen Unternehmen haben mit unterschiedlichsten sozialen Einrichtungen Kooperationen abgeschlossen. In Summe bestehen Kooperationen mit weit über 100 sozialen Einrichtungen verteilt über ganz Österreich. Durch diese Kooperationen ergibt sich ein Filialabdeckungsgrad von größer 90 Prozent.
- Zusätzlich bestehen auch Kooperationen aller berichtspflichtiger Unternehmen mit landwirtschaftlichen Betrieben, Tierparks und Zoos, in denen Überschüsse als Tierfutter verwendet werden, oder mit Betrieben zur Tierfutterherstellung. Solche Kooperationen bestehen auch bei einzelnen nicht berichtspflichtigen Unternehmen.
- 80 Prozent der berichtspflichtigen Unternehmen nutzen auch andere Formen der Weitergabe beziehungsweise Verwendung von Lebensmitteln. Hier werden nicht verkäufliche Lebensmittel im eigenen Betrieb zum Beispiel zu Schnittobst, Obstsalat oder Gemüsepfannen für die eigenen Restaurants verarbeitet oder als Pausensnack an Mitarbeiter:innen weitergegeben. Auch werden Lebensmittel an Produktionsbetriebe retourniert, die diese in ihrer Produktion verwenden.

- Alle beigetretenen Unternehmen haben das Thema „Reduktion von Lebensmittelabfällen“ in ihren betriebseigenen regelmäßigen Schulungen der Mitarbeiter:innen integriert und teilweise eigene E-Learning Tools geschaffen.

3.1.2 Gesetzte alternative Maßnahmen

- Aktionen im Frischebereich ab dem ersten Stück gelten bei der großen Mehrheit aller Partner. Ein Unternehmen stellt Warenkörbe, in denen Kund:innen Produkte für soziale Einrichtungen spenden können, in einigen Filialen bereit.
- 80 Prozent der Unternehmen bieten Obst- und Gemüse der Güteklasse II vor allem verstärkt während der heimischen Erntesaison an. Einige Unternehmen haben dafür eine eigene Produktlinie lanciert.
- Von allen berichtspflichtigen Unternehmen werden Waren, deren Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) knapp vor dem Überschreiten beziehungsweise bereits überschritten ist, die Waren aber verzehrfähig sind, vergünstigt abgegeben.
- Dasselbe gilt für alle Unternehmen bezüglich Brot vom Vortag. Auch wird das Frischwarenangebot bei allen gegen Ladenschluss reduziert beziehungsweise bedarfsorientiert produziert.
- Bei Brot und Gebäck, losem Obst oder der Bedienungstheken für Wurst erfolgt der Verkauf bei allen berichtspflichtigen Unternehmen bedarfsgerecht.
- Vorverpacktes Obst und Gemüse, bei denen einzelne Stücke schadhaft sind, wird bei der Hälfte der Unternehmen ausgepackt und die unbeschädigte Ware weiterverwendet oder an karitative Einrichtungen weitergegeben. Die Weiterverwendung erfolgt zum Beispiel über Einzelverkauf der übrigen Stücke beziehungsweise Neuverpackung dieser oder Verwendung im eigenen Restaurant.
- Die Bewusstseinsbildung der Kund:innen spielt bei allen Unternehmen eine wichtige Rolle und es werden dementsprechende Maßnahmen und Aktionen gesetzt, sei es über Plakate, Kundenmagazine, Broschüren, Homepages, Social-Media-Kanäle oder der Verwendung des „Lebensmittel sind kostbar“-Logos auf Abverkaufsklebern.
- Bei allen Unternehmen wird Obst und Gemüse, das trotz aller gesetzten Maßnahmen ungenießbar geworden ist, über die Biotonne entsorgt, wobei dabei, falls erforderlich, die Ware ausgepackt wird.
- Die Transportlogistik für soziale Einrichtungen erfolgt unterschiedlich und auf diese abgestimmt, entweder direkt aus Zentrallagern, Bereitstellung in großen Outlets als auch über direkte Abholung in den Filialbetrieben.

Die weiteren Unternehmen aus dem Lebensmitteleinzelhandel und –großhandel, welche die Vereinbarung ebenfalls unterzeichnet haben, aber nicht der verpflichtenden Berichtspflicht unterliegen, sind dieser Großteils freiwillig nachgekommen. Diese Partner haben im gleichen Ausmaß Maßnahmen gesetzt, sei es durch Kooperationen mit sozialen Einrichtungen oder anderen Abnehmern, Mitarbeiterschulung und Bewusstseinsbildung für Kund:innen, bis hin zu einem bedarfsgerechten Angebot vor Ladenschluss, Angebot von Ware der Güteklasse II bei Obst und Gemüse oder Brot vom Vortag sowie noch weitere Maßnahmen der Vereinbarung.

Im Bericht 2018 haben die Partner folgende weitere Maßnahmen angestrebt, um den Anfall von Lebensmittelabfällen weiter zu reduzieren:

- den Ausbau von Kooperationen (zum Beispiel Aktionsplattform Lebensmittelhandel zur Förderung der Tafelarbeit),
- die Erhöhung der Abholfrequenz durch Sozialorganisationen,
- die Suche nach zusätzlichen Verwertungsmöglichkeiten für Lebensmittelreste entlang der gesamten Produktionskette,
- die Setzung von weiteren Maßnahmen im Bereich der Bewusstseinsbildung sowohl für Mitarbeiter:innen wie auch Kund:innen.

Von den teilnehmenden Unternehmen wurden in all diesen Bereichen Maßnahmen gesetzt.

Die bestehenden Kooperationen wurden bei einer Vielzahl der teilnehmenden Unternehmen ausgebaut und neue Kooperationen, wie zum Beispiel die Zusammenarbeit mit „too good to go“ durch einzelne Betriebe oder eine Kooperation mit einem als Sozialprojekt gestarteten Verarbeiter für Obst und Gemüse zur Herstellung von Suppen und anderen haltbar gemachten Produkten, wurden eingegangen. Auch unterstützen Unternehmen oder nehmen an der jährlichen WWF-Kampagne „Teller statt Tonne“ teil.

Zusätzlich wurden auch Kooperationen mit Tierhalter:innen zur Weitergabe von Lebensmitteln zur Tierfütterung gesteigert und der Ausbau der Zusammenarbeit mit Tierschutz-Organisationen, Zoos et cetera forciert.

Bei den Abholfrequenzen gab es teilweise Änderungen und Erhöhungen, abgestimmt auf die Möglichkeiten und Bedürfnisse der Kooperationspartner. Oft können kleinere Sozialorganisationen nur 1 mal pro Woche abholen, weswegen neue Kooperationen

gesucht werden (zum Beispiel ob zusätzliche Abholungen an weiteren Wochentagen durch Foodsharing Initiativen abgedeckt werden können).

Alle teilnehmenden Unternehmen haben Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung geschaffen, sei es durch verstärkte Schulungen und neue Schulungstools für Mitarbeiter:innen oder eigene Awareness- und Ideen- Programme zur Abfallvermeidung in Betrieben sowie verstärkte Bewusstseinsbildung bei den Konsument:innen.

Als zusätzlichen Schritt gegen Lebensmittelverschwendung hat ein Unternehmen erst kürzlich eine neue Kennzeichnung ins Leben gerufen „Datum überschritten? Ich bin häufig länger genießbar“. Dieser Hinweis findet sich künftig verstärkt auf Lebensmittel wie beispielsweise Molkereiprodukten, Backwaren, Teigwaren, Fruchtsäften und vielen mehr, um bei den Kund:innen das Bewusstsein zu schaffen, dass Produkte oft auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums einwandfrei sind und nicht im Abfall landen müssen. Denn viele Produkte sind auch nach dem Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums einwandfrei genießbar.

Zusätzlich geht auch ein Unternehmen zunehmend Kooperationen mit Bildungseinrichtungen ein, welche das Thema MHD und Lebensmittelmüllvermeidung in ihre Bildungsarbeit einbauen wollen.

Durch die Erweiterungen konnte die Menge der weitergegebenen Lebensmittel kontinuierlich gesteigert werden.

3.2 Masse der ausgebuchten Lebensmittel

Von den berichtspflichtigen Unternehmen waren die Massen der ausgebuchten Lebensmittel, getrennt nach denen, welche zum menschlichen Verzehr weitergegeben werden, Lebensmittel, die zur Verfütterung weitergegeben werden sowie Lebensmittelabfälle, die entsorgt werden müssen, zu erfassen.

Die Hochrechnung, basierend auf diesen gemeldeten Daten und den AC Nielsen Daten zu den Marktanteilen, ergibt für den gesamten Lebensmitteleinzelhandel für die Jahre 2018–2020 folgendes Bild:

Abbildung 1: ausgebuchte Lebensmittel in Tonnen der Jahre 2018–2020

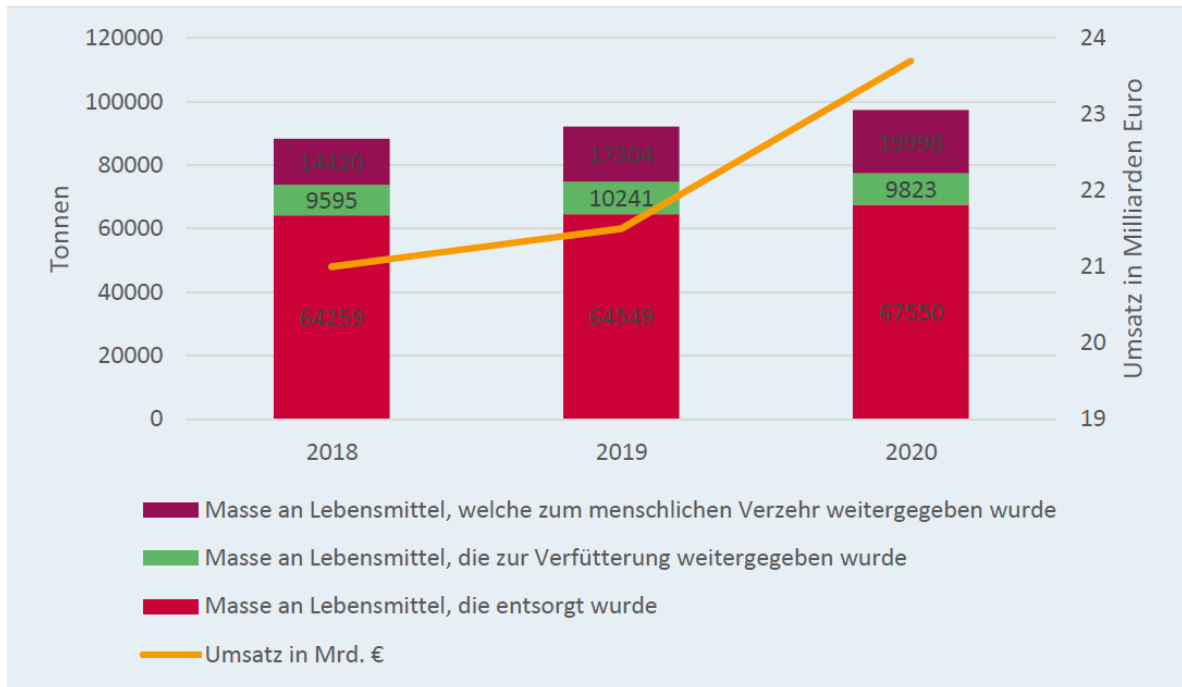
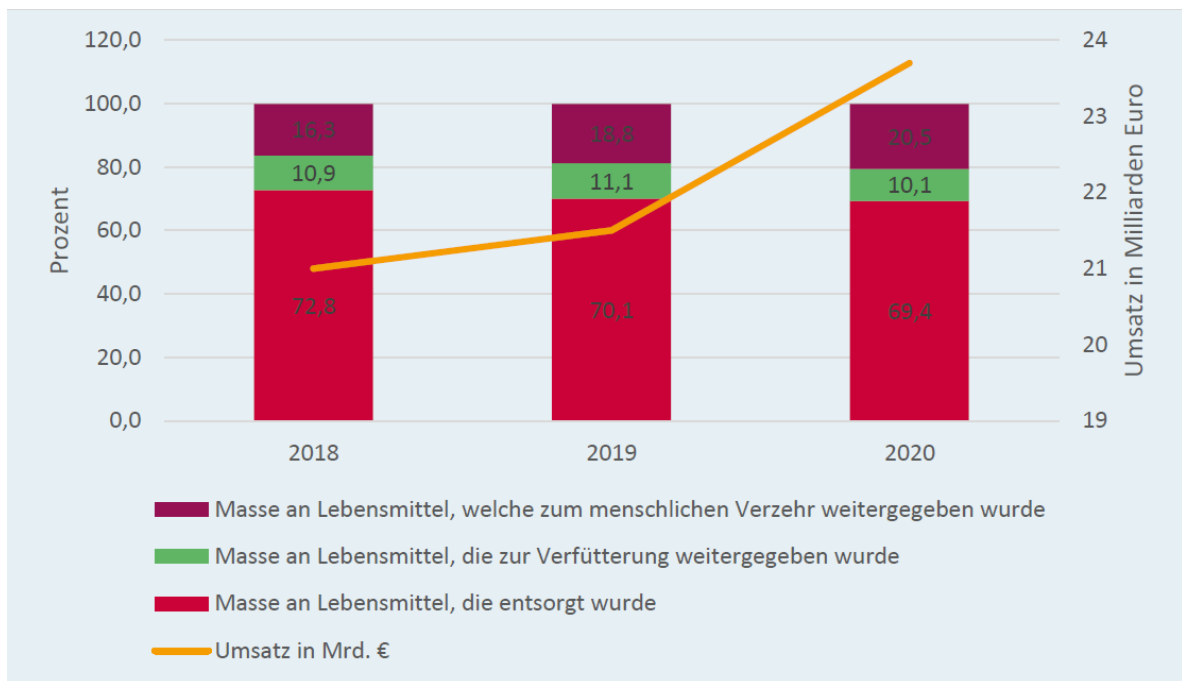


Abbildung 2: ausgebuchte Lebensmittel Prozentverteilung der Jahre 2018–2020



Insgesamt wurden im Jahr 2018 rund 88.300 Tonnen, im Jahr 2019 rund 92.100 Tonnen und im Jahr 2020 rund 97.400 Tonnen an Lebensmitteln ausgebucht. Die Steigerung der ausgebuchten Mengen von 2017 und 2018 um rund 9000 Tonnen ist durch die geänderte Datenauswertung bei Unternehmen entstanden. Die Abfallmengen sind in Relation zum Umsatz im letzten Jahr gesunken und gleichzeitig die Weitergabe über die letzten Jahre konstant gestiegen, wie auch der prozentuelle Anteil der entsorgten Mengen gesunken ist. Zusätzlich kommt hinzu, dass in den entsorgten Mengen, auch Mengen enthalten sind, die zur Verfütterung weitergegeben wurden. Für diese Abfälle bestehen zum Beispiel direkte Abholvereinbarungen mit regionalen Landwirten, wobei die abgeholten Mengen an Obst, Gemüse und Gebäck nicht separat erfasst werden und deshalb in der Kategorie entsorgte Masse enthalten sind.

Im Vergleich 2020 zum Jahr 2017 wurde die Menge, die zum menschlichen Verzehr weitergegeben wurde von 12.250 Tonnen auf fast 20.000 Tonnen gesteigert. Die Menge an Lebensmittelabfällen die als Tierfutter oder zur Futtermittelherstellung weitergegeben wurde ist mit rund 10.000 Tonnen über die Jahre relativ konstant (mit der Einschränkung wie oben beschreiben).

Darüber hinaus bestehen einige Restriktionen bei der Weitergabe, wie das gesetzliche Verbot der Weitergabe von Frischfleisch oder Frischfisch oder auch Engpässe in der Transportlogistik von Sozialorganisationen oder Kapazitätsengpässen bei der Übernahme von Kühl- und Tiefkühlprodukten. In dieser Menge sind außerdem auch Produktrückrufe der herstellenden Unternehmen wie aber auch Bruch (zum Beispiel umgefallene Paletten, bei denen die Produkte zerstört wurden) enthalten.

Verglichen mit den Ergebnissen des ersten Berichtes ergibt sich eine weiterhin sehr positive Entwicklung. Es ist seit dem Bericht 2018 eine rund 60 Prozent Steigerung der Weitergabemenge zum menschlichen Verzehr festzustellen.

4 Ausblick

Für die Projektpartner stehen die oben dargestellten Restmengen im Fokus ihrer weiteren Überlegungen und Maßnahmensetzungen, um vermeidbare Lebensmittelabfälle möglichst weiter zu reduzieren.

Dazu sollen einerseits die oben dargestellten Maßnahmen weitergeführt und ausgebaut werden, andererseits sind von den einzelnen Partnern unterschiedliche weitere Maßnahmen geplant, um den Anfall weiter zu reduzieren:

- Zusätzliche Verwertungsmöglichkeiten für Lebensmittelreste aufbauen und neue Möglichkeiten evaluieren sowie die Suche nach zusätzlichen Verwertungsmöglichkeiten für Lebensmittelreste entlang der gesamten Produktionskette.
- Mengensteigerung durch den Ausbau der Abholfrequenzen.
- Verbesserung der Datenqualität (Erfassung und Auswertung).
- Setzung von weiteren Maßnahmen um Kund:innen sowie Mitarbeiter:innen noch stärker für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren.
- Ausbau von Kooperationen mit Bildungseinrichtungen, um das Thema Mindesthaltbarkeitsdatum und Lebensmittelmüllvermeidung in die Bildungsarbeit zu integrieren.
- Ausbau der Zusammenarbeit mit Tierschutzorganisationen, Zoos et cetera.
- Einsatz von Dispo-Tools zur Optimierung der Mengen (auch in Abhängigkeit von ergänzenden Daten, wie Wetterprognose et cetera).

Mit diesen Maßnahmen sollen vermeidbare Lebensmittelabfälle weiter reduziert werden.

**Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und
Technologie**

Stubenbastei 5, 1010 Wien

v6@bmk.gv.at

[bmk.gv.at](https://www.bmk.gv.at)