Aktuelle Rechtslage in Bezug auf Lebensmittelabfälle in Österreich – deren Messung, Reduzierung und damit verbundene Maßnahmen

Zero Waste Austria

Impressum

Zero Waste Austria – Verein zur Schonung von Ressourcen
ZVR-Zahl: 1753418520
Markhof – Das Dorf in der Stadt
Markhofgasse 19
1030 Vienna, Austria

office@zerowasteaustria.at
www.zerowasteaustria.at

Inhaltsverzeichnis

1. Definitionen 5
   1.1 Lebensmittelverlust (Food Loss) 5
   1.2 Lebensmittelverschwendung (Food Waste) 5
   1.3 Mindesthaltbarkeitsdatum 5
   1.4 Verbrauchsdatum 5
2. Aktuelle Situation der Lebensmittelverschwendung in Österreich 6
   2. 1 Häufige Gründe für Lebensmittelverschwendung 6
   2.2 Lebensmittelverschwendung in Zahlen 7
   2.3 Haushalte 8
   2. 4 Landwirtschaft 9
   2.5 Lebensmittelproduzenten (außer Landwirtschaft) 9
   2. 6 Einzelhändler 10
   2. 7 Gastronomie 11
3. Gesetze und Vorschriften 13
   3.1 Allgemeine Informationen 13
   3.2 Supranationale Ebene/Europäische Union (EU) 13
   3.3 Bundesebene 14
   3.4 Subnationale Ebene/Länder 15
4. Ziel für nachhaltige Entwicklung Nr. 12 16
   4.1 Übersicht 16
   4.2 Informationsquellen zu den SDGs 20
   4.3 SDGs in Österreich 20
5. Politische Maßnahmen 22
   5.1 Allgemeine Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen 22
   5.2 Supranationale Ebene/EU 23
   5.3 Bundesebene/Bundesländer 24
6. Politische Dimension 26
7. Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung in Österreich 27
   7.1 Regierungskampagnen und -initiativen 27
   7.2 Forderungen der Stakeholder 30
   7.3 Bildung und Sensibilisierung 31
   7.4 Initiativen zu Food Sharing 31
8. Aktionspunkte ZWA 35
9. Messung 36

9.1 Allgemeine Informationen 36
9.2 Aktuelle Datenquellen 36
9.3 Methodik 36

Abkürzungen

MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
SDG	Sustainable Development Goal (Ziel für nachhaltige Entwicklung)
ZWA	Zero Waste Austria

1. Definitionen

1.1 Lebensmittelverlust (Food Loss)

"... ist die Abnahme der Menge oder Qualität von Lebensmitteln aufgrund von Entscheidungen und Maßnahmen von Lebensmittellieferanten in der Lieferkette, ausgenommen Einzelhändler, Dienstleister und Verbraucher." (SOFA, 2019)

Die Bezeichnung bezieht sich auf alle Lebensmittel, die entlang der Lebensmittelversorgungskette von der Ernte / Schlachtung bis hin zum Einzelhandel, weggeworfen, verbrannt oder anderweitig entsorgt werden und nicht in eine andere Nutzung zurückkehren, wie z. B. als Futter oder Samen.[1]

1.2 Lebensmittelverschwendung (Food Waste)

"... bezieht sich auf die Abnahme der Menge oder Qualität von Lebensmitteln aufgrund von Entscheidungen und Maßnahmen von Einzelhändlern, Lebensmitteldienstleistern und Verbrauchern." (SOFA, 2019).

Weniger Lebensmittelverluste und -verschwendung würden zu einer effizienteren Landnutzung und einem besseren Wasserressourcenmanagement führen, was sich positiv auf den Klimawandel und den Lebensunterhalt auswirkt.[2]

1.3 Mindesthaltbarkeitsdatum

"Beim Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) garantiert der Hersteller, dass das Produkt bei einer ordnungsgemäßen Lagerung seine volle Genusstauglichkeit mindestens bis zu diesem Zeitpunkt behält."

Das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums bedeutet nicht automatisch, dass Lebensmittel nicht mehr zum Verzehr geeignet sind. Lebensmittel halten üblicherweise länger, als es das MHD angibt, wie lange ist allerdings schwer vorher zu sagen und abhängig vom Produkt und dessen Lagerung. Grundsätzlich gilt: wenn durch eine sensorische Überprüfung (Geruch, Aussehen, Beschaffenheit) keine Mängel oder Auffälligkeiten zu erkennen sind, und die Überschreitungsdauer gering ist, kann das Produkt im Normalfall bedenkenlos verzehrt werden.[3]

1.4 Verbrauchsdatum

Ein wesentlicher Unterschied zum Mindesthaltbarkeitsdatum besteht bei Lebensmitteln, deren Verpackung ein sogenanntes Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis") aufweisen. Dieses wird oft bei sehr leicht verderblichen Waren (z. B. Fisch, rohes Fleisch) angegeben. Ein Produkt, bei dem dieses Datum überschritten ist, gilt nicht mehr als sicher. Es sollte nicht mehr gegessen, sondern sofort entsorgt werden.[4]

[1] FAO, http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-loss/introduction/en/, [letzter Zugriff 8.4.2021]
[2] FAO, http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/introduction/en/ [letzter Zugriff 8.4.2021]
[3] AGES, https://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/haltbarkeit/mindesthaltbarkeitsdatum/ [letzter Zugriff 12.4.2021]
[4] AGES, https://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/haltbarkeit/mindesthaltbarkeitsdatum/, [letzter Zugriff 9.4.2021]

2. Aktuelle Situation der Lebensmittelverschwendung in Österreich

Der folgende Abschnitt liefert allgemeine Informationen und Zahlen zur Lebensmittelverschwendung in Österreich.

2. 1 Häufige Gründe für Lebensmittelverschwendung

Das Wegwerfen von Lebensmitteln kann auf eine Reihe von Gründen zurückgeführt werden:[5]

- Gesetzgebung: In der Regel wird die Sicherheit der Verbraucher*innen gewährleistet, z. B. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), Entsorgung von Artikeln mit beschädigter Verpackung, Einschränkungen beim Spenden von Lebensmitteln usw.
- Kaufverhalten, einschließlich Anreize durch Werbung
- Verderb von Produkten während des Transports
- Qualitätskriterien (Größe, Farbe usw.) von Großhändlern/Supermärkten
- Wirtschaftliche Entscheidungen von Großhändlern/Supermärkten (Optimierung von Verpackung und Lagerung, optische Attraktivität, z. B. glänzende Äpfel, gerade Gurken usw.)
- Strategische Überproduktion/Überbestände zur Erfüllung von Ad-hoc-Anforderungen (Hersteller/Supermärkte)
- Ausrangieren saisonaler Ware (Schokoladen-Ostereier, Weihnachtskekse usw.)

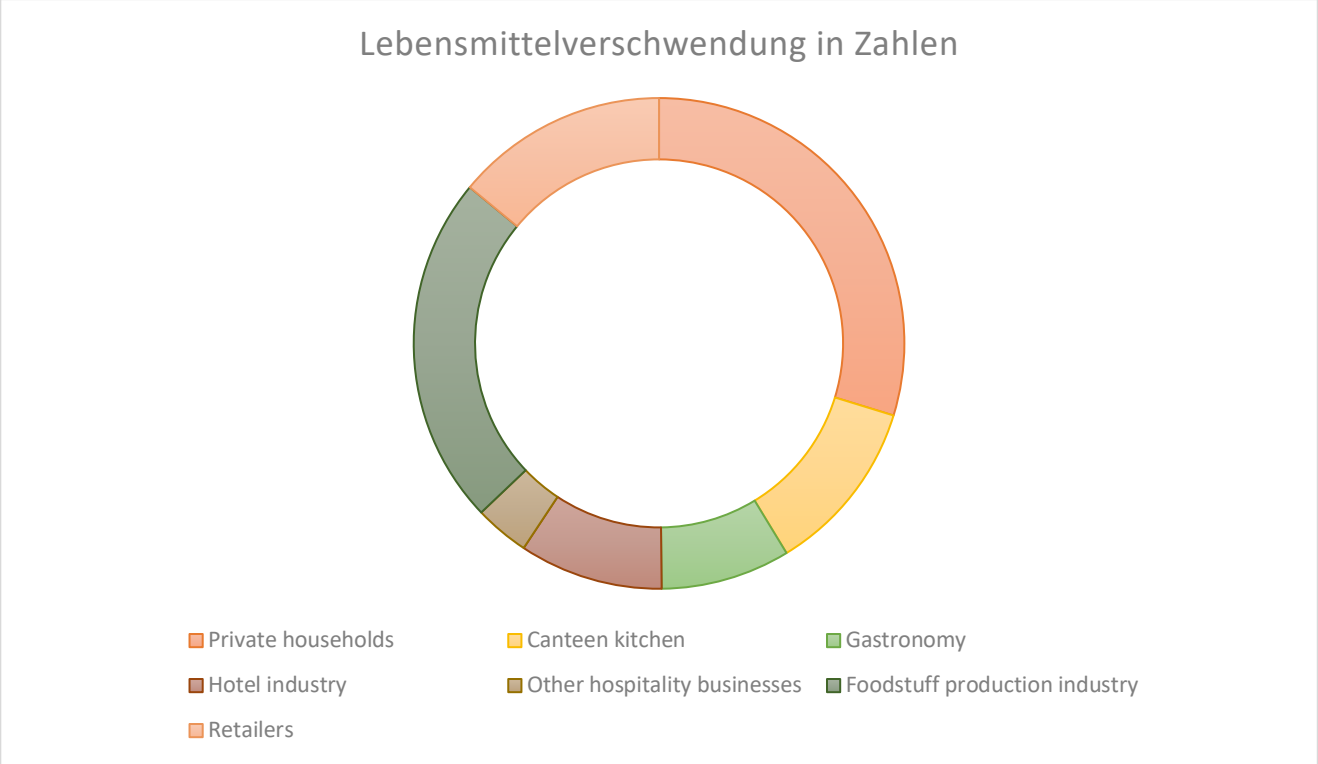
Studien des WWF zufolge sind die Gründe für Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten folgende[6]:

- Zeitmangel
- falscher Lagerplatz
- fehlende Kochideen

[5] Wirtschaftsuniversität Wien, Nahrungsmittelabfälle, in: https://www.wu.ac.at/fileadmin/wu/d/i/nachhaltigkeit/06_Third_Mission/WAYS_2_SUSTAIN/Themenhefte/Nahrungsmittel-Abf%C3%A4lle.pdf [letzter Zugriff 23.04.2020]

[6] https://www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3601 [letzter Zugriff 9.04.2021]

2.2 Lebensmittelverschwendung in Zahlen[7]



- Private Haushalte: 157.000 t/Jahr im Restmüll entsorgt
- Verbrauch außerhalb des Haushalts: insgesamt 175.000 t/Jahr
    - teilt sich auf in 61.000 t/Jahr in Kantinenküchen,
    - 45.000 t/Jahr in der Gastronomie,
    - 50.000 t /Jahr in der Hotelbranche,
    - 19.000 t/Jahr in anderen Gastgewerbebetrieben, z. B. Kaffeehäusern (Prognose von United Against Waste, Jänner 2016)
- Lebensmittelindustrie: 121.800 t/Jahr vermeidbarer Lebensmittelabfälle (Ecological Institute, 2017)
- Einzelhändler: 74.000 t/Jahr (auf Anfrage der ECR-Arbeitsgruppe Abfallwirtschaft, 2014)
- 1 Mio. Hektar an Fläche könnte eingespart werden, wenn kein Essen mehr verschwendet wird. Das entspricht der Größe des Bundeslandes Oberösterreich[8]

[7] BOKU, 2012, wie in BMLRT „Lebensmittel sind kostbar" zitiert (siehe 7.1)
[8] WWF, 2020 in: https://www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3601, [letzter Zugriff 9.4.2021[

- Lebensmittelverschwendung ist für 16 Prozent der Treibhausgase unserer Ernährung verantwortlich[9]

2.3 Haushalte

Laut einer Studie der Universität für Bodenkultur (BOKU) aus dem Jahr 2012, die in der BMLRT-Broschüre „Lebensmittel sind kostbar" (siehe 6.1) zitiert wird, entsorgen private Haushalte in Österreich 157.000 t Lebensmittel als Restmüll. Dem WWF (2020) zufolge sind das Lebensmittel im Wert von rund 800 EUR pro Haushalt, die im Müll landen.

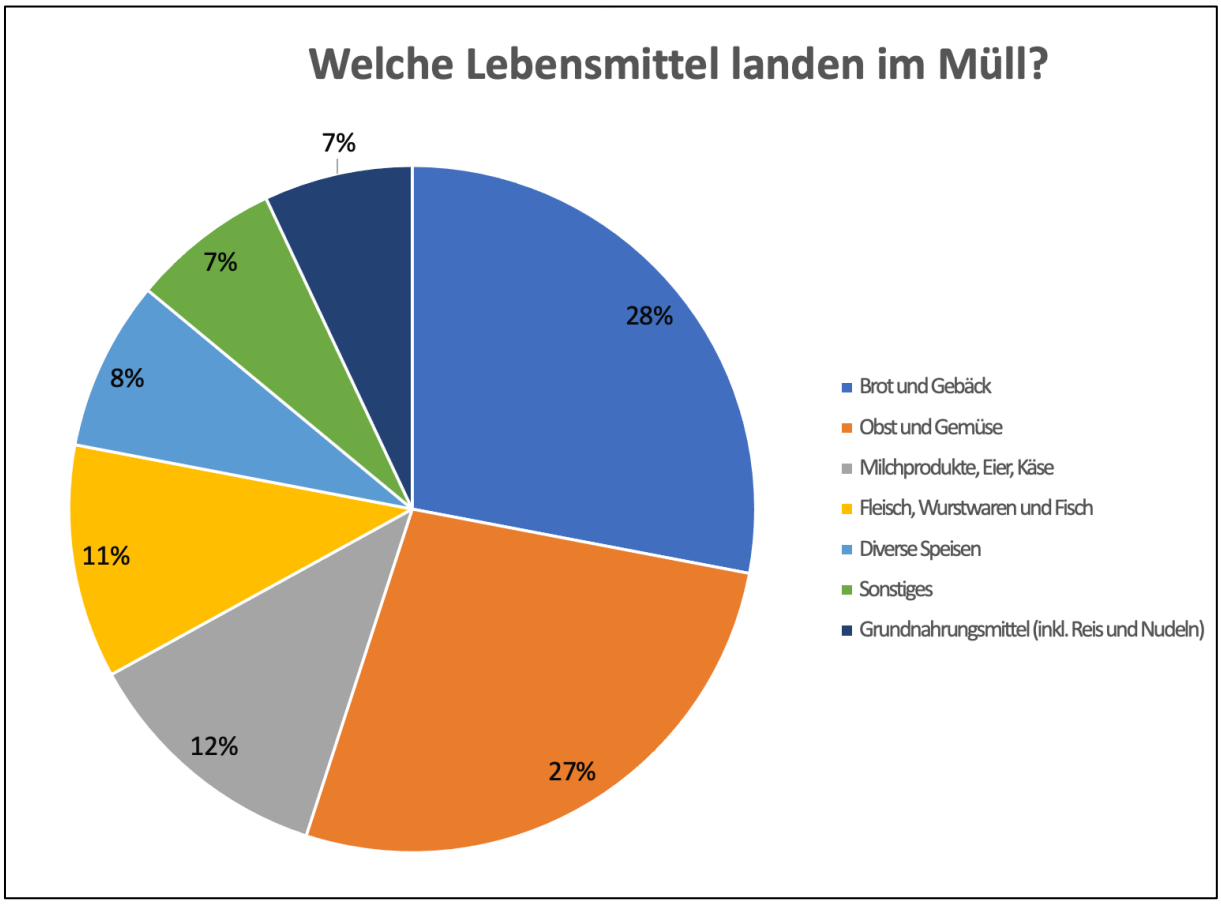


Abbildung: WWF (2020): Teller statt Tonne, in: https://www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3601 [letzter Zugriff 09.04.2021]

Besonders häufig werden dabei noch genießbares Brot & Gebäck sowie Obst & Gemüse weggeworfen, gemeinsam beträgt dieser Anteil mehr als die Hälfte aller Lebensmittel im Abfall. Danach folgen Milchprodukte & Eier (12 Prozent) und Fleisch- und Fischprodukte (11 Prozent).[10]

[9] ebd
[10] ebd

Haushalte selbst unterliegen keinen gesetzlichen Normen und sind auf Informationen des Herstellers und des Supermarkts angewiesen, die darüber informieren, wann Produkte abgelaufen sind. Wie in der Richtlinie (EU) 2018/851 erwähnt, sind weitere Informationen zum MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) erforderlich, um ein vorzeitiges Wegwerfen von Lebensmitteln zu vermeiden. In Restaurants sollten Kunden dazu ermutigt werden, nicht aufgegessenes Essen mitzunehmen, während das Preis-Leistungs-Verhältnis durch die Restaurants ausgeglichen werden sollte (die für eine große Menge an Lebensmittelabfällen verantwortlich sind).

Die folgenden Informationen und Maßnahmen sind erforderlich, um die aktuelle Situation zu verbessern:

- Informationen über falsche Lagerung
- Informationen zu ineffizienter Haushaltsführung (Überkäufe)
- Aufklärung über und Abhängigkeit vom MHD (z. B. die Kampagne '[Oft länger gut]' von Too Good To Go)

2. 4 Landwirtschaft

Die landwirtschaftliche Produktion unterliegt einer Reihe von gesetzlichen Anforderungen, Normen und Verfehlungen. Bauernhöfe können nach verschiedenen Kriterien unterteilt werden, was zu unterschiedlichen gesetzlichen Anforderungen, Normen, Praktiken und folglich zu unterschiedlichen Mengen und Arten von Abfällen führt.

- Konventionelle vs. biologische Landwirtschaft
- Größe der Produktionsstätte
- Art des Marketings (Direktverkauf, Verkauf an Einzelhändler und Großhändler)

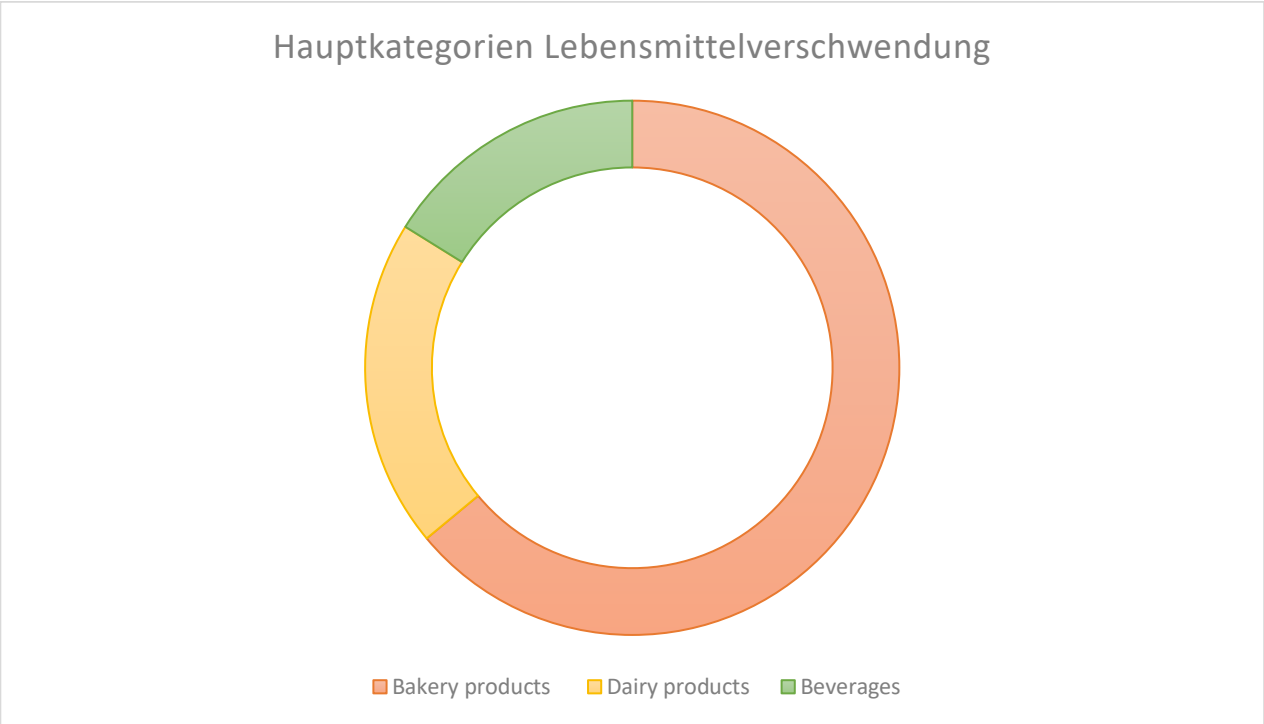
Generell gelten die folgenden Probleme für viele Arten der Landwirtschaft:

- unvorhersehbare Ernte
- strenge Qualitätskontrolle (Handel) und Preisdruck
- andere Arten des Marketings (z. B. Verhinderung der Weiterverwendung, etwa Sozialmärkte)

2.5 Lebensmittelproduzenten (außer Landwirtschaft)

Nach Angaben des Ökologie-Instituts (2017) besteht die österreichische Lebensmittelindustrie aus 3500 Lebensmittelunternehmen, von denen 250 Großunternehmen mit mehr als 50

Beschäftigten sind. Insgesamt umfasst der Sektor 70.000 Beschäftigte und produziert 121.800 t (+/- 6) vermeidbare Abfälle pro Jahr. [11]



Die drei Hauptkategorien von Lebensmittelabfällen sind Backwaren (51.600 t/Jahr), Milchprodukte (16.000 t/Jahr) und Getränke (13.000 t/Jahr).

2. 6 Einzelhändler

Lebersorger und Schneider (2014) führten eine einjährige Studie zu Lebensmittelverlustraten in 612 Einzelhandelsgeschäften in Österreich durch. Die Ergebnisse zeigen, dass die Lebensmittelverlustraten nicht in allen Einzelhandelsgeschäften gleich sind, sondern u. a. von Faktoren wie Geschäftsgröße, Einkäufen pro Jahr und Anzahl der Verkäufe abhängen, wobei 33 % des Verlustes nicht durch einen einzigen Grund erklärbar sind. Über 25 % der weggeworfenen Lebensmittel wurden scheinbar entsorgt, weil das MHD erreicht wurde. Der Einzelhandel birgt großes Potenzial zur Reduzierung der Lebensmittelverlustraten, einschließlich der Erhöhung der Lebensmittelspenden für wohltätige Zwecke. [12]

[11] Institute of Ecology (2017), Müllvermeidung in der österreichischen Lebensmittelindustrie in: http://www.ecology.at/files/pr886_6.pdf [letzter Zugriff 19.05.2020]
[12] Lebersorger, S./Schneider, F. (2014), Food loss rates at the food retail, influencing factors and reasons as a basis for waste prevention measures, Waste Management 34, pp. 1911–1919

2. 7 Gastronomie

Der Bericht von Pladerer und Hietler (2015) über Lebensmittelabfälle in der Wiener Gastronomie im Auftrag der MA 22 bietet einen guten Überblick über die gesetzlichen Normen für die Gastronomie in Österreich, analysiert aktuelle Trends bei Lebensmittelverschwendung und gibt Empfehlungen für die einzelnen Branchen. 2015, zum Zeitpunkt der Veröffentlichung des Berichts, wurden 60 % der gekauften Lebensmittel in Restaurants und Küchen weggeworfen.[13] Dem WWF zufolge sind VerbraucherInnen für rund ein Viertel aller vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der Gastronomie verantwortlich.[14]

Pladerer und Hietler (2015) betonen, dass mancher biogene Abfall wie Eierschalen, Knochen oder Schalen unvermeidbar ist. Er passiert im Zuge der Zubereitung von Speisen in Restaurants (und Haushalten). Vermeidbare Abfälle stehen jedoch im Mittelpunkt einer Reihe von Rechtsvorschriften.

Rechtliche Normen mit unmittelbarer Relevanz für die Gastronomie sind:

- Das in 2.3 erwähnte Abfallwirtschaftsgesetz (AWG) 2002
- RICHTLINIE 2008/98/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 19. November 2008 über Abfälle und Aufhebung bestimmter Richtlinien (Europäischen Abfallrahmenrichtlinie)[15]:

  Ein umfassender Rechtsrahmen, der bestimmte Richtlinien aufhebt und konsolidiert. Unter anderem wurde die Richtlinie 2006/12 (über Abfall), die für die Abfallreduzierungsbewirtschaftung und -verhütung unmittelbar relevant ist, überarbeitet, um die „Definition von Schlüsselbegriffen wie Abfall, Verwertung und Beseitigung zu klären, die Maßnahmen zur Abfallvermeidung zu stärken, ein Konzept einzuführen, das den gesamten Lebenszyklus von Produkten und Stoffen und nicht nur die Abfallphase berücksichtigt, sowie den Schwerpunkt auf die Reduzierung der Umweltauswirkungen von Abfallerzeugung und -bewirtschaftung zu setzen, wodurch der wirtschaftliche Wert von Abfall erhöht wird. Darüber hinaus sollten die Verwertung von Abfällen sowie die Verwendung verwerteter Materialien zur Erhaltung der natürlichen Rohstoffquellen

[13] https://www.wien.gv.at/kontakte/ma22/studien/pdf/lebensmittelabfaelle-gastronomie.pdf [letzter Zugriff 23.04.2020]
[14] WWF, 2020 in: https://www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3601 [letzter Zugriff 09.04.2021]
[15] https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008L0098&from=DE [letzter Zugriff 18.05.2020]

gefördert werden." (Absatz (8), S. L312/4). Die Richtlinie umfasst Abfall und Abfallvermeidung auf allgemeiner Ebene für alle Sektoren wie Haushalte, Restaurants und Industrie.[16]

- Nationale Richtlinie BGBI Nr. 1992/68 (zurzeit in Kraft) zur getrennten Sammlung von Biomüll:
  Im Wesentlichen schreibt die Richtlinie die getrennte Sammlung gefährlicher und nicht gefährlicher biogener Abfälle vor, die für die aerobe und anaerobe Abfallbehandlung geeignet sind. Unter den Beispielen sind vermeidbare und unvermeidbare Lebensmittelabfälle.[17]

[16] https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32006L0012 [letzter Zugriff 18.05.2020]
[17] https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10010685 [letzter Zugriff 18.05.2020]

3. Gesetze und Vorschriften

3.1 Allgemeine Informationen

Die österreichische Abfallwirtschaft ist ein breites Gebiet und umfasst u. a. Lebensmittelabfälle. Sie unterliegt supranationalen, nationalen und regionalen Gesetzen. Die Gesetze betreffen alle Ebenen der Abfallpyramide: Prävention, Wiederverwertung, Recycling, Entsorgung und Endlagerung.

3.2 Supranationale Ebene/Europäische Union (EU)

Auf supranationaler/EU-Ebene ist Österreich als EU-Mitglied der höchsten Ebene der Rechtshierarchie unterworfen, die durch EU-Verordnungen (Reg) und Richtlinien (Dir) geregelt wird. Diese können in „EUR-LEX", der offiziellen Datenbank für EU-Recht, nachgelesen werden.[18]

Verordnungen kommen auf Bundesebene unmittelbar zur Anwendung, während Richtlinien innerhalb eines gesetzlich festgelegten Zeitrahmens in innerstaatliches Recht umgesetzt werden müssen und gemäß geltendem innerstaatlichem Recht einen gewissen Interpretationsspielraum haben.

[18] https://eur-lex.europa.eu/homepage.html [letzter Zugriff 22.04.2020]

Abfallwirtschaft in der EU[19]

Das EU-Recht ist in fünf Hauptkategorien unterteilt:

A. Rahmengesetzgebung der Europäischen Union über Abfälle
B. Rechtsvorschriften der Europäischen Union über Abfallbewirtschaftungsmaßnahmen
C. Rechtsvorschriften der Europäischen Union zu bestimmten Abfallströmen
D. Gesetzgebung zu Berichterstattung und Fragebögen
E. Nützliche Links zu anderen (in)direkt verwandten Gesetzen

Zusammenfassungen der EU-Abfallbewirtschaftungsgesetze

https://eur-lex.europa.eu/search.html?qid=1587453878913&text=eu%20waste%20management&scope=EU_SUMMARY&type=quick&lang=en (Die Zusammenfassung dienen lediglich der Information; für Details konsultieren Sie bitte das jeweilige Gesetz)

RICHTLINIE 2008/98/EG

RICHTLINIE 2008/98/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 19. November 2008 über Abfälle und Aufhebung bestimmter Richtlinien

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008L0098&from=EN Die Gesetzgebung über Lebensmittelabfälle ist Teil der EU-Abfallvermeidungsstrategie (weitere Informationen finden Sie unter Aufgabe „Regierungsinitiativen").

3.3 Bundesebene

Auf Bundesebene regeln die folgenden Gesetze die Abfallwirtschaft in Österreich:

[19] https://ec.europa.eu/environment/waste/legislation/index.htm [letzter Zugriff 22.04.2020]

Abfallwirtschaftsgesetz (AWG) 2002[20]

Basierend auf Vorsorge- und Präventionsgrundsätzen legt das AWG die qualitativen Kriterien für die Abfallbewirtschaftung fest, um negative Auswirkungen auf Mensch, Tier und Umwelt zu verringern. Anschließend wird die Abfallhierarchie eingeführt, die neben den ökologischen Auswirkungen auch wirtschaftliche Aspekte berücksichtigen muss, und es werden Ausnahmen von der Einhaltung der Hierarchie bei ganzheitlicheren Behandlungsmethoden angegeben.

Deponieverordnung 2008[21]

Die Deponieverordnung regelt die betrieblichen und technologischen Anforderungen an Deponien und Abfälle. Zu jeder Zeit während des Bestehens einer Deponie sind negative Auswirkungen auf Oberflächengewässer und Grundwasser, Boden, Luft und die globale Umwelt, einschließlich Treibhausgasemissionen, sowie negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

3.4 Subnationale Ebene/Länder

Nationale Abfallbewirtschaftungsgesetze[22]

Inhalt des Wiener Abfallwirtschaftsgesetzes (WAWG)[23] und des Wiener Abfallwirtschaftsplans.[24] Das WAWG bekräftigt die Ziele des WML 2002 (siehe 3.3) und legt die Rechtsgrundlage für eine Abfallgebühr in Gemeinden fest.

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Überwachung des WAWG erfolgt durch die MA 48 (zuständig für Abfallwirtschaft, Straßenreinigung und Fuhrpark). Der Plan sieht im Wesentlichen Maßnahmen auf allen Ebenen der Abfallbewirtschaftungshierarchie vor (Vermeidung, Wiederverwendung, Recycling usw.).

[20] https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20002086 [letzter Zugriff 22.04.2020]
[21] https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20005653 [letzter Zugriff 22.04.2020]
[22] https://www.wko.at/service/umwelt-energie/landesabfallrecht.html [letzter Zugriff 22.04.2020]
[23] https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=LrW&Gesetzesnummer=20000141 [letzter Zugriff 18.05.2020]
[24] https://www.wien.gv.at/umwelt/ma48/beratung/umweltschutz/awk.html [letzter Zugriff 18.05.2020]

4. Ziel für nachhaltige Entwicklung Nr. 12

Ziel: Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen.

4.1 Übersicht

Zusammenfassung:

- Die Ziele für nachhaltige Entwicklung sollen weltweit bis 2030 erreicht werden
- Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sollen den Bedürfnissen heutiger und zukünftiger Generationen innerhalb unserer planetaren Grenzen gerecht werden[25]
- Das Hauptaugenmerk liegt auf der Reduzierung von Abfall und dem effizienten und umweltfreundlichen Umgang mit Ressourcen
- Bis 2030 soll ein globales Bewusstsein für die Notwendigkeit einer nachhaltigen Entwicklung bei übermäßigem Ressourcenverbrauch geschaffen werden

Ziel	**Beschreibung**	**Indikator**	**Beschreibung**
12.1	Den Zehnjahres-Programmrahmen für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster umsetzen, wobei alle Länder, an der Spitze die entwickelten Länder, Maßnahmen ergreifen, unter Berücksichtigung des Entwicklungsstands und der Kapazitäten der Entwicklungsländer	12.1.1	Anzahl der Länder mit nationalen Aktionsplänen für nachhaltigen Konsum und nachhaltige Produktion (sustainable consumption and production, SCP) oder SCP als Priorität oder Ziel in der nationalen Politik
12.2	Bis 2030 die nachhaltige Bewirtschaftung und effiziente Nutzung der natürlichen Ressourcen erreichen	12.2.1	Materieller Fußabdruck, materieller Fußabdruck pro Kopf und materieller Fußabdruck pro BIP
		12.2.2	Inländischer Materialverbrauch, inländischer Materialverbrauch

[25] Steffen et al. (2015), Planetary boundaries: Guiding human development on a changing planet, Science 13, Vol 342, Issue 6223, DOI: 10.1126/science.1259855

			pro Kopf und inländischer Materialverbrauch pro BIP
12.3	Bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten verringern	12.3.1	Globaler Lebensmittelverlustindex
12.4	Bis 2020 einen umweltverträglichen Umgang mit Chemikalien und allen Abfällen während ihres gesamten Lebenszyklus in Übereinstimmung mit den vereinbarten internationalen Rahmenregelungen erreichen und ihre Freisetzung in Luft, Wasser und Boden erheblich verringern, um ihre nachteiligen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt auf ein Mindestmaß zu beschränken	12.4.1.	Anzahl der Parteien internationaler multilateraler Umweltabkommen über gefährliche Abfälle und andere Chemikalien, die ihren Verpflichtungen bei der Übermittlung von Informationen gemäß den jeweiligen relevanten Abkommen nachkommen
		12.4.2	Pro Kopf erzeugte gefährliche Abfälle und Anteil der behandelten gefährlichen Abfälle, geordnet nach Art der Behandlung
12.5	Bis 2030 das Abfallaufkommen durch Vermeidung, Verminderung, Wiederverwertung und Wiederverwendung deutlich verringern	12.5.1.	Nationale Recyclingrate, recyceltes Material in Tonnen
12.6	Die Unternehmen, insbesondere große und transnationale Unternehmen, dazu ermutigen, nachhaltige Verfahren einzuführen und in ihrer Berichterstattung Nachhaltigkeitsinformationen aufzunehmen	12.6.1	Anzahl der Unternehmen, die Nachhaltigkeitsberichte veröffentlichen

12.7.	In der öffentlichen Beschaffung nachhaltige Verfahren fördern, im Einklang mit den nationalen Politiken und Prioritäten	12.7.1.	Anzahl der Länder, die nachhaltige Strategien und Aktionspläne für das öffentliche Auftragswesen umsetzen
12.8.	Bis 2030 sicherstellen, dass die Menschen überall über einschlägige Informationen und das Bewusstsein für nachhaltige Entwicklung und eine Lebensweise in Harmonie mit der Natur verfügen	12.8.1	Inwieweit Bildung zu den Themen (i) Weltbürgerschaft und (ii) nachhaltige Entwicklung (inkl. Klimawandel) in (a) nationale Bildungspolitik; (b) Lehrpläne; (c) Lehrerausbildung; und (d) Beurteilung der Schüler*innen einbezogen werden
12.A	Die Entwicklungsländer bei der Stärkung ihrer wissenschaftlichen und technologischen Kapazitäten im Hinblick auf den Übergang zu nachhaltigeren Konsum- und Produktionsmustern unterstützen	12.A.1	Umfang der Unterstützung der Entwicklungsländer bei Forschung und Entwicklung für nachhaltigen Verbrauch, nachhaltige Produktion und umweltverträgliche Technologien
12.B	Instrumente zur Beobachtung der Auswirkungen eines nachhaltigen Tourismus, der Arbeitsplätze schafft und die lokale Kultur und lokale Produkte fördert, auf die nachhaltige Entwicklung fördern und anwenden	12.B.1	Anzahl nachhaltiger Tourismusstrategien und umgesetzter Aktionspläne mit vereinbarten Kontroll- und Bewertungsinstrumenten
12.C	Die ineffiziente Subventionierung fossiler Brennstoffe, die zu verschwenderischem Verbrauch verleitet, durch Beseitigung von Marktverzerrungen entsprechend den na-	12.C.1	Höhe der Subventionen für fossile Brennstoffe pro BIP-Einheit (Produktion und Verbrauch) und Anteil an den nationalen Gesamtausgaben für fossile Brennstoffe

	tionalen Gegebenheiten rationalisieren, unter anderem durch eine Umstrukturierung der Besteuerung und die allmähliche Abschaffung dieser schädlichen Subventionen, um ihren Umweltauswirkungen Rechnung zu tragen, wobei die besonderen Bedürfnisse und Gegebenheiten der Entwicklungsländer in vollem Umfang berücksichtigt und die möglichen nachteiligen Auswirkungen auf ihre Entwicklung in einer die Armen und die betroffenen Gemeinwesen schützenden Weise so gering wie möglich gehalten werden		

Quelle: Sustainable Development Goal 12, Ziele und Indikatoren (UN, 2019), in: https://sustainabledevelopment.un.org/sdg12 [letzter Zugriff 28.04.2020]

4.2 Informationsquellen zu den SDGs

- Earth Overshoot Day: Jährlich festgelegter Tag, wann der Ressourcenverbrauch die verfügbaren Ressourcen überschreitet. In: https://www.overshootday.org/
- Alumniportal Deutschland: Informationen zu SDGs, Artikel und Interviews zu nachhaltiger Produktion und nachhaltigem Verbrauch
  In: https://www.alumniportal-deutschland.org/global-goals/sdg-12-konsum/
- Stadt Ludwigsburg: Informationen zu SDGs, in: https://2030.meinlb.de/sdg-12-nachhaltiger-konsum-und-produktion/
- Südwind: Übersicht SDGs, in: https://www.suedwind.at/fileadmin/user_upload/suedwind/X_Download-liste/SDG_Plakate.pdf
- Südwind: SDGs erklärt, in: https://www.suedwind.at/fileadmin/user_upload/suedwind/Bilden/Downloads-files_Downloads-Teaser/SDGs-Broschuere.pdf
- Vereinte Nationen – Wien SDG12: Animiertes Video für junge Lernende über die Sustainable Development Goals. In: https://www.youtube.com/watch?v=ariXVRHai28
- Bundeskanzleramt der Republik Österreich: Informationen zu SDGs, Umsetzung und Fortschritt. In: https://www.bundeskanzleramt.gv.at/themen/nachhaltige-entwicklung-agenda-2030.html

4.3 SDGs in Österreich

Österreich hat sich auf dem UN-Gipfel 2015 zu den Zielen für nachhaltige Entwicklung verpflichtet. Am 12. Jänner 2016 wurden alle österreichischen Ministerien per Ministerialdekret der Bundesregierung angewiesen, die Grundsätze der SDGs bis 2030 umzusetzen. SDGs sind unverbindliche Ziele, und die Fortschritte werden durch freiwillige jährliche nationale Überprüfungen verfolgt.[26]

- Die Homepage des Bundeskanzleramts informiert über Ziele, Umsetzung, Überwachung und Berichterstattung
- Im Sommer 2015 wurden alle Bundesministerien beauftragt, zu bewerten, ob und für welche der 17 Ziele und 169 Unterziele bereits Strategien, Programme und Maßnahmen bestanden

[26] Umsetzung der SDGs in Österreich, in: www.bundeskanzleramt.gv.at/themen/nachhaltige-entwicklung-agenda-2030/implementierung.html [letzter Zugriff 28.04.2020]

- Im Januar 2016 wurden alle Bundesministerien beauftragt, Strategien und Programme zu entwickeln, die die SDG-Ziele einbeziehen. Sie sollten sektorübergreifendes Fachwissen über den Regierungsapparat, die Wissenschaft, die Sozialpartner, die Zivilgesellschaft und den Wirtschaftssektor nutzen
- Jedes Ministerium ist für die Umsetzung der jeweiligen SDGs in Bezug auf seinen Verantwortungsbereich verantwortlich
- Eine Arbeitsgruppe unter der gemeinsamen Leitung der Kanzlei und des Außenministeriums ist für die regelmäßige Berichterstattung und Koordinierung der Prioritäten für den folgenden Berichtszeitraum verantwortlich
- Auf Bundesebene hat die Statistik Austria die Aufgabe, nationale Indikatoren zur Messung der SGD-Umsetzung zu bestimmen[27]
- Das BMLRT befasst sich mit Lebensmitteln und arbeitete den SDG-Aktionsplan 19+ aus. Der Aktionsplan enthält eine Reihe von Instrumenten zur Förderung und Nachverfolgung der SDG-Umsetzung[28]:
    - Systematische Nachverfolgung der Umsetzungsmaßnahme und Zuordnung zu einem oder mehreren SDGs
    - Implementierung von Evaluierungswerkzeugen wie dem „SDG Fitness Check" und der „Ex-ante SDG Impact Study"

[27] Nationale Implementierung von SDGs durch Statistik Austria, in: http://www.stat /statistiken/internationales/agenda2030_sustainable_development_goals/un-agenda2030_monitoring/index.html [letzter Zugriff 19.05.2020]

[28] SDG-Aktionsplan 19+, BMLRT, in: https://www.bmlrt.gv.at/umwelt/ Verhaltensigkeit / sdg_aktionsplan_2019.html [letzter Zugriff 19.05.2020]

5. Politische Maßnahmen

5.1 Allgemeine Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Die beste Informationsquelle zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist der Artikel von Schneider und Lebersorger (2016), der als Beitrag zu FUSION verfasst wurde:[29]

> *FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) ist ein Projekt, das auf ein ressourcenschonenderes Europa hinarbeitet, indem Lebensmittelabfälle erheblich reduziert werden. Das Projekt läuft 4 Jahre von August 2012 bis Juli 2016. Es wird vom Rahmenprogramm 7 der Europäischen Kommission finanziert.*
>
> *FUSIONS hat 21 Projektpartner aus 13 Ländern, die Universitäten, Wissensinstitute, Verbraucherorganisationen und Unternehmen zusammenbringen. Darüber hinaus haben eine Reihe von Organisationen aus verschiedenen Sektoren FUSIONS ihre Unterstützung zugesagt.*
>
> *Das Projekt wird eine europäische Multi-Stakeholder-Plattform einrichten, um eine gemeinsame Vision und Strategie zu entwickeln, um Lebensmittelverluste und -verschwendung in der gesamten Lieferkette durch soziale Innovation zu verhindern. Bereits mehr als 200 führende europäische Organisationen haben ihre Unterstützung zugesagt.*

Das Projekt wird zu folgenden Zielen beitragen:

- die Harmonisierung der Überwachung von Lebensmittelabfällen;
- ein besseres Verständnis darüber, inwieweit soziale Innovation Lebensmittelverschwendung reduzieren kann;
- und die Entwicklung von Leitlinien für eine gemeinsame Lebensmittelabfallpolitik für die EU-27.

Durch die Erreichung der wichtigsten Ziele wird FUSIONS Folgendes unterstützen:

- die Umsetzung des Fahrplans für ein ressourcenschonendes Europa;
- das Ziel der Europäischen Kommission, die Lebensmittelverschwendung um 50 % zu reduzieren;
- und eine Reduzierung des Ressourcen-Inputs der Lebensmittelkette um 20 % bis 2020."

[29] Fusion, 2016: http://www.eu-fusions.org/index.php/about-fusions [letzter Zugriff 23.04.2020]

5.2 Supranationale Ebene/EU

Bis 2018 gab es keine Maßnahmen zur Lebensmittelabfallprävention und Empfehlungen zur Wiederverwendung von Lebensmittelabfällen, stattdessen waren diese Bereiche durch bewährte Verfahren geregelt.

EU-Abfallvermeidung[30]

Die Europäische Kommission (EK) (GD Umwelt) gibt anhand eines Leitfadens[31] Leitlinien zu Abfallbewirtschaftungsprogrammen und zur Abfallvermeidung. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen wird von der EK gesondert geregelt (wie folgt).

Vermeidung von Lebensmittelabfällen[32]

Das Hauptziel ist der Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier unter Berücksichtigung der Möglichkeiten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und der Gewährleistung der Nachhaltigkeit der Lebensmittelsysteme.

Daten und Informationen wurden aus dem FUSION-Projekt abgeleitet (siehe 4.1).

Nach Abschluss des FUSION-Projekts führten Empfehlungen und Erkenntnisse zum Gesetz über Lebensmittelabfälle, das 2018 in Kraft trat.

Richtlinie (EU) 2018/851[33]

Richtlinie (EU) 2018/851 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 zur Änderung der Richtlinie 2008/98 / EG über Abfälle (Text mit EWR-Relevanz)

Artikel 9(5) bis Artikel 9(9) befassen sich mit der Überwachung und Bewertung der Umsetzung bundesweiter Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf der Grundlage einer Methodik, die von der EU-Kommission durch einen delegierten Rechtsakt festgelegt wird.

DELEGIERTER BESCHLUSS DER KOMMISSION (EU)[34]

DELEGIERTER BESCHLUSS DER KOMMISSION (EU).../... vom 3.5.2019 zur Ergänzung der Richtlinie 2008/98/EG des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich einer gemeinsamen Methodik und Mindestqualitätsanforderungen für die einheitliche Messung der Lebensmittelverschwendung

[30] https://ec.europa.eu/environment/waste/prevention/index.htm [letzter Zugriff 22.04.2020]
[31] EK (GD Umwelt) (2012), Leitfaden zur Abfallvermeidung, in: https: / /ec.europa.eu/environment/waste/prevention/pdf/Waste%20prevention%20guidelines.pdf [letzter Zugriff 19.05.2020]
[32] https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en [letzter Zugriff 22.04.2020]
[33] https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32018L0851 [letzter Zugriff 22.04.2020]
[34] https://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/3/2019/EN/C-2019-3211-F1-EN-MAIN-PART-1.PDF [letzter Zugriff 22.04.2020]

Bis zum 31. Dezember 2023 soll die Kommission – basierend auf den Daten, die wie oben erwähnt erhoben werden – über die Umsetzbarkeit eines EU-weiten Zieles zur Lebensmittelabfallreduktion entscheiden, das mit SDG 12 übereinstimmt (die Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030).

Richtlinie (EU) 2018/851 muss bis zum 05.07.2020 in innerstaatliches Recht umgesetzt werden. Bisher haben nur Oberösterreich und das Burgenland die Umsetzung durchgeführt.[35]

Derzeit sind keine Informationen darüber verfügbar, wie sich die neuen Rechtsvorschriften in den Abfallbewirtschaftungsplänen der Länder niederschlagen werden (siehe unten).

5.3 Bundesebene/Bundesländer

Die österreichische Regierung bietet einen allgemeinen Überblick über abfallbezogene Themen unter

https://www.oesterreich.gv.at/themen/bauen_wohnen_und_umwelt/abfall.html

Die FWL 2002 wird vom Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie gemeinsam mit den Landeshauptleuten der neun Bundesländer durchgeführt und durchgesetzt. Hauptansprechpartner sind die Verwaltungsbüros des Ministeriums und die Landeshauptleute.[36]

Die Grundsätze der Abfallbewirtschaftung (Vermeidung, Wiederverwertung, Recycling, Entsorgung, Endlagerung) und die damit verbundenen Maßnahmen sind im Bundesabfallplan festgelegt, der mindestens alle sechs Jahre erneuert werden muss.[37]

Zusammenfassung Bundes- Abfallwirtschaftsplan 2017

Es gibt keinen landesweiten Plan, der sich speziell mit Lebensmittelabfällen in Österreich befasst. Lebensmittelabfälle werden jedoch im Bundes-Abfallwirtschaftsplan 2017 behandelt. Der vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft im Jahr 2017 geförderte Abfallwirtschaftsplan 2017 fasst die Lage der Abfallwirtschaft in Öster-

[35] https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/NIM/?uri=CELEX:32018L0851 [letzter Zugriff 22.04.2020]
[36] https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20002086 [letzter Zugriff 22.04.2020]
[37] https://www.bmlrt.gv.at/umwelt/abfall-mengen/bundes-abfallwirtschaftsplan/BAWP2017-Final.html [letzter Zugriff 22.04.2020], aktualisiert durch den Statusbericht 2019

reich zusammen, einschließlich der Mengen verschiedener Abfallströme und ihrer Behandlungspfade, der Anzahl und des Zustands der Kläranlagen und Zukunftsperspektiven, die erforderlich sind, um die Ziele und Grundsätze des Abfallbewirtschaftungsgesetzes von 2002 umzusetzen.

Der Plan zielt darauf ab, bis 2016 eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle im Restmüll von Haushalten und Unternehmen um 20 % zu erreichen. Das Ziel trifft spezifisch auf Restmüll zu, da dies der einzige kommunale Abfallstrom ist, der vollständig kontrolliert wird und daher zuverlässige Daten bietet. Für alle anderen Abfallströme wurde ein qualitatives Ziel festgelegt, um zu betonen, dass trotz mangelnder Daten auch alle anderen Lebensmittelabfälle in der gesamten Lebensmittelversorgungskette reduziert werden sollten.[38]

Kapitel 1.2. des Bundes-Abfallwirtschaftsplans berichtet über die Abfallbewirtschaftungspläne der Länder und die neuesten Abfallstatistiken (soweit verfügbar).

Z. B. Abfallwirtschaftsplan für Wien 2019-2024 (Planungszeitraum 2013-2018) (Wiener Abfallwirtschaftsplan und Wiener Abfallvermeidungsprogramm 2019-2024 (Planungsperiode 2013-2018)

Die Abfallbewirtschaftungspläne müssen gemäß der *Richtlinie (EU) 2018/851* und den relevanten Unterabschnitten zu Lebensmittelabfällen überarbeitet werden.

[38] INFO für alle Gesetze > ab. S. 41: Quelle: Interreg Central Europe - STREFOWA (2016), REPORT ON STATUS QUO OF FOOD WASTE PREVENTION AND MANAGEMENT, in: http://www.reducefoodwaste.eu/uploads/5/8/6/4/58648241/d.t1.1.1_sq-report_final_9.pdf

6. Politische Dimension

Frage 1

Wie hoch ist Ihrer Meinung nach die Wahrscheinlichkeit, dass Ihr Land nach dem Druck der Kampagne Vorschriften zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung verabschiedet, wenn Sie an die derzeitige Regierung Ihres Landes (oder Oppositionsparteien mit der Möglichkeit, bei künftigen Wahlen an die Macht zu kommen) denken?

Antwort 1

Unter Berücksichtigung der geltenden oder derzeit in Kraft befindlichen Rechtsvorschriften in Bezug auf Ziele der Lebensmittelabfallwirtschaft, Bilanzierung und der Abfallreduzierung halten wir es für wahrscheinlich, dass auf Regierungsebene/Ministeriumsebene Kampagnen wie die Farm-to-Fork-Strategie vorangetrieben werden. Es ist jedoch unklar, welche Mischung aus Push- und Pull-Faktoren zum gewünschten Ergebnis führt. Einerseits muss eine Verhaltensänderung auf Verbraucher*innenebene stattfinden, andererseits müssen wirtschaftliche Anreize geschaffen werden, um eine Änderung auf Produzenten-/POS-Ebene zu bewirken.

Frage 2

Welche Richtlinien könnten Ihrer Meinung nach realistischerweise übernommen werden? Denken Sie darüber nach, wie offen die Regierung generell für Vorschriften ist und wie ehrgeizig sie bisher in Bezug auf Lebensmittelverschwendung gehandelt hat.

Antwort 2

2019 wurden die Grünen mit ihrem Schwerpunkt auf Umweltthemen und Menschenrechte in die Regierung gewählt. Die neue Regierung (Türkis/Grün) konzentriert sich auf Kreislaufwirtschaft, langlebige Produkte, Wiederverwendung von Verpackungen usw. (siehe 6.1, Regierungsprogramm Kurz/Kogler). In Bezug auf Lebensmittelverschwendung enthält das Regierungsprogramm einen Aktionspunkt zum Teilen von Lebensmitteln, ähnlich wie in Frankreich. Wichtige Punkte sind:

- Verbesserung der Datenerfassung und Transparenz entlang der Wertschöpfungskette
- Bewertung bestehender Rechtsvorschriften und Beseitigung von Hindernissen für den Austausch von Lebensmitteln
- Wegwerfverbot für Lebensmittel, die noch zum Verzehr geeignet sind
- Einrichtung einer bundesweiten Koordinierungseinheit

7. Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung in Österreich

7.1 Regierungskampagnen und -initiativen

Aktionsprogramm BMLRT und Sozialpartner

Im Frühjahr 2013 initiierte das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLRT) gemeinsam mit den Sozialpartnern (Österreichische Handelskammer, Österreichische Arbeitskammer, Österreichischer Gewerkschaftsbund) nach Zusammenarbeit mit Stakeholdern ein Aktionsprogramm. In Gesprächen mit Stakeholdern wurden Erfahrungen ausgetauscht, Lösungen entlang der Lebensmittelversorgungskette entwickelt und Verbindungen zwischen Teilnehmenden geknüpft. Das daraus entstandene Aktionsprogramm ist in vier Hauptthemen unterteilt (Schneider und Lebersorger, 2016):

1. Sensibilisierungs- und Informationskampagne für Haushalte und Mitarbeiter*innen in Unternehmen;
2. Zunahme der Aktivitäten zur Umverteilung von Nahrungsmitteln (von Unternehmen zu sozialen Organisationen) sowie Einrichtung einer gemeinsamen Nutzung von Nahrungsmitteln (zwischen privaten Haushalten);
3. Optimierung von Prozessen entlang der Lebensmittelversorgungskette (Bestellsystem, Transport, Rücksendung, Produktverfügbarkeit, bedarfsorientiertes Sortiment)
4. Finanzierung von Forschungsprojekten

Der Konsultationsprozess führte ferner zu mehreren Partnerschaften zwischen Unternehmen, Behörden, Schulen und NGOs, die sich zur Zusammenarbeit mit der Initiative „Lebensmittel sind kostbar" verpflichtet haben. Die Möglichkeiten der Zusammenarbeit sind vielfältig und umfassen (Schneider und Lebersorger, 2016):

- Verwendung des Logos der Initiative „Lebensmittel sind kostbar" für die interne und externe Kommunikation, um die Qualität und Solidarität der verschiedenen Aktivitäten hervorzuheben;
- Integration von Projekten und Aktivitäten zur Lebensmittelabfallprävention aller Partner in die Website und die Kommunikation der Initiative;
- Gelegenheiten zur Entwicklung gemeinsamer Kommunikationsaktivitäten;

- Unterstützung von Schulprojekten (z. B. Unterrichtsmaterialien, Auszeichnungen, Projektideen);
- Unterstützung bei der Anpassung von Prozessen und Systemen entlang der Lebensmittelversorgungskette zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, einschließlich Produktion, Logistik und Vertrieb;
- Teilnahme an Beratungen der Stakeholder

Dieses Aktionsprogramm hat möglicherweise Auswirkungen auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen sowie auf die Entsorgung von Lebensmittelabfällen in allen Sektoren der Lebensmittelversorgungskette sowie auf einige Teilsektoren.[39]

Kampagne des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus (BMLRT) „Lebensmittel sind kostbar"[40]

- Freiwillige Vereinbarung zwischen BMLRT und Interessengruppen und Partnern in der Lebensmittelindustrie zur Reduzierung vermeidbarer und unvermeidbarer Lebensmittelverschwendung in Österreich gemäß SDG 12
- Die Vereinbarung wurde am 31. Mai 2017 unterzeichnet und läuft am 31. Dezember 2030 aus
- Die teilnehmenden Partner verpflichten sich, verbindliche Maßnahmen (drei von vier), von denen Food Sharing eine ist, und freiwillige Maßnahmen (fünf von über 10 zusätzlich mit BMLRT vereinbart) umzusetzen
- Die teilnehmenden Partner verpflichten sich zur regelmäßigen Berichterstattung an das BMLRT (Bilanzierung von Lebensmittelverlusten, umgesetzte Maßnahmen, Zahlen zum Teilen von Lebensmitteln usw.)
- Beteiligung von kommerziellen Lebensmittelunternehmen
- Zu den Teilnehmern (Stand 2018) zählen Hofer, REWE, LIDL, MPreis, SPAR usw.

BMLRT-Veröffentlichungen zu Lebensmitteln

https://www.bmlrt.gv.at/service/publikationen/lebensmittel.html

- Liste der Broschüren über Lebensmittelabfälle, Kochen mit Essensresten usw.

[39] Interreg Central Europe – STREFOWA (2016), in: http://www.reducefoodwaste.eu/uploads/5/8/6/4/58648241/d.t1.1.1_sq-report_final_9.pdf [letzer Zugriff 18.05.2020]

[40] https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel /kostbare_lebensmittel/Bericht-Lebensmittelpakt.html [letzter Zugriff 18.05.2020]

Daten der Wiener Regierung zu Abfall und Abfallreduzierung

https://www.wien.gv.at/umweltschutz/abfall/lebensmittel/fakten.html

- Allgemeine Übersichtszahlen, Fakten und Daten zu Lebensmittelabfällen
- Globale und nationale Zahlen
- Links zur Dissertation zur monetären Quantifizierung von Lebensmittelabfällen, zum Film „Taste the Waste" und zur BMLRT-Kampagne „Lebensmittel sind kostbar"

Regierungsprogramm Kurz/Kogler (Auszug auf der ARA-Website verfügbar)

https://www.ara.at/fileadmin/user_upload/Downloads/rechtliche_Grundlagen/Auszug_Regierungsprogramm_2020.pdf

- Förderung der Kreislaufwirtschaft
- Reparieren statt wegwerfen
- Langlebige Produkte
- Rechtsrahmen für das Food Sharing
- Plastik reduzieren und Mikroplastik verbieten
- Entwicklung eines Rahmens für begünstigte Mehrwertsteuer für Reparaturdienste
- Entwicklung eines rechtlichen Rahmens für wiederverwendbare Verpackungen

Österreichisches Institut für Ökologie

Bereitstellung von Lebensmittelabfällen für wohltätige Zwecke (Statusbericht 2013) https://www.wien.gv.at/kontakte/ma22/studien/pdf/lebensmittelweitergabe.pdf

- Statusbericht über das Teilen von Lebensmitteln (Lebensmittelindustrie => gemeinnützige Organisationen) Stand 2013
- Die Lebensmittelindustrie (Hersteller, Großhändler, Einzelhändler usw.) stellt gemeinnützigen Organisationen 2.252 t/Jahr zur Verfügung, von denen 2.126 t/Jahr (94,4 %) an Härtefälle verteilt werden, entweder kostenlos oder in Sozialmärkten zu einem nominellen Preis
- Die Studie ergab, dass die Nachfrage nach einigen Produktgruppen das Angebot übersteigt und umgekehrt. Letzteres führt zu einer Verlagerung der Lebensmittelabfälle aus der Lebensmittelindustrie hin zu Wohltätigkeitsorganisationen
- Betriebskapazitäten, technische Infrastruktur (z. B. Kühlkapazitäten) und Schwierigkeiten beim Ausgleich von Angebot und Nachfrage führen zu vermeidbaren Abfällen

7.2 Forderungen der Stakeholder

- Foodsharing.at (enthält fünf zentrale Forderungen von foodsharing.de an die deutsche Regierung und neuere Dokumente [Links tw. veraltet])

  https://foodsharing.at/?page=content&sub=forderungen

  - Forderung nach nationaler Strategie über Lebensmittelabfälle von der Bundesregierung
  - Forderung nach Erfassungs- und Dokumentationspflicht von Lebensmittelverlusten
  - Änderung des Kosten-Nutzen-Verhältnis von Lebensmittelabfällen
  - Klarer Rechtsrahmen für Lebensmittelretter
  - Verbraucher*innen über das MHD und das Verfallsdatum informieren
- Aktionspunkte WWF

  http://www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3069

  - Unterstützung der Initiative des EU-Landwirtschaftsministeriums zur Verbesserung der Liste der Produkte ohne MHD. Derzeit müssen nicht nur Frischprodukte zum sofortigen Verzehr wie Obst-, Gemüse- und Backwaren, sondern auch Salz, Zucker und Schnaps mit MHD gekennzeichnet sein. Lagerbare Produkte wie Nudeln, Mehl, Reis und Kaffee werden für die erweiterte Liste in Betracht gezogen. Die Gesetzesänderung sollte durch eine Medienkampagne unterstützt werden, die sich an Verbraucher*innen richtet, um ein Bewusstsein für den Unterschied zwischen MHD und dem Verfallsdatum zu schaffen.
  - Einzelhändler und Hersteller überwachen das MHD ihres Bestands und evaluieren die Möglichkeit, Lebensmittel an Wohltätigkeitsorganisationen weiterzugeben
  - Aufschlussreiche, detaillierte Daten zu landwirtschaftlichen Produktionsströmen und Abfallströmen sammeln, einschließlich Nutztieren, um die Ableitung von Maßnahmen zur Abfallreduzierung entlang der Produktionskette zu erleichtern.
  - Detaillierte Analyse- und Aktionspunkte zur Beseitigung von rechtlichen Hindernissen und Qualitätskriterien (Ästhetik), die dazu führen, dass viele Lebensmittel vom Hersteller weggeworfen werden. Obst- und Gemüseproduzenten sind von diesem Problem besonders betroffen.

- Aktualisierung des österreichischen Aktionsplans und Ausarbeitung einer nationalen Abfallvermeidungsstrategie für die gesamte Wertschöpfungskette. Die Strategie wird von jedem Ministerium des jeweiligen Bereichs umgesetzt und überwacht.

7.3 Bildung und Sensibilisierung

- Zero Waste Europe
  https://zerowasteeurope.eu/waste/
- Universität für Bodenkultur, Wien (BOKU)
  Informationsquellen zu Lebensmittelabfällen
  https://boku.ac.at/en/wau/abf/schwerpunktthemen/lebensmittel-im-abfall
- World Wildlife Fund (WWF)
  "Teller statt Tonne" Zahlen und Fakten zur Lebensmittelverschwendung in Österreich
  https://www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3601
  Infografik zu Lebensmittelverschwendung in Österreich
  https://www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3478
- Pilotprojekte für Schulen und Verbraucher
  http://www.reducefoodwaste.eu/pilotaktionen-zur-bewusstseinsbildung.html
- Sensorik-Labor (Initiative „Wiener Tafel"):
  https://www.wienertafel.at/fileadmin/WienerTafel_SensorikLabor_Seiten1_2.pdf
- Globale Standards für die Bilanzierung und Berichterstattung von Lebensmittelverlusten und -abfällen (FLW-Standard), entworfen und veröffentlicht von der Multi-Stakeholder-Expertengruppe:
  https://flwprotocol.org/about-flw-protocol/
- Zerowastecities.eu:
  Strategie und Kampagnen für Recyclingstrategien (Trennung von Abfallarten) für Kommunen, Beispiele unten
  https://zerowastecities.eu/bestpractice/the-story-of-pontevedra/ ; https://zerowastecities.eu/bestpractice/the-story-of-salacea/

7.4 Initiativen zu Food Sharing

- SOMA
  http://www.somaundpartner.at/
    - Dachorganisation der Sozialmärkte in Österreich

    - Die Lebensmittelindustrie liefert Lebensmittelabfälle an SOMA, diese werden zu einem geringen Preis an bedürftige Menschen verkauft
    - SOMA kauft keine Lebensmittel, sondern „verkauft" nur Lebensmittelspenden aus der Industrie weiter
- Foodsharing.de und seine Unterseiten, z. B. foodsharing.at
    - Internationale Initiative zum Retten und Teilen von Lebensmitteln, gegründet in Deutschland, aber auf Österreich, die Schweiz und mehrere andere europäische Länder ausgedehnt
    - Ansatz: Food Sharing und Informationskampagnen
    - Die Plattform ermöglicht das Teilen und Empfangen von Lebensmittelüberschüssen von Haushalten und Kooperationspartnern der Lebensmittelindustrie über öffentlich zugängliche Lagerräume
- STREFOWA Tool

  https://tool.reducefoodwaste.eu
    - Übersicht verschiedener Initivativen von www.reducefoodwaste.eu
- Issmich Catering und Lieferung

  https://www.issmich.at/
    - Catering und Bürozustellung
    - Verwendet „Lebensmittelabfälle" von Kooperationspartnern, die nicht den ästhetischen Qualitätskriterien entsprechen
    - Bio, meist regionale Produkte
    - Nicht klar, ob Lebensmittel gespendet oder gekauft werden
- Initiative United Against Waste (UAW) für Restaurants und Gemeinschaftsküchen

  https://united-against-waste.at/die-initiative/
    - Sektorübergreifende Initiative der Lebensmittelindustrie, der Bundes- und Landesregierungen, NGOs und Universitäten zur Erreichung des SDG 12 im Restaurantsektor
    - Online-Rechner für Lebensmittelabfälle, Informationskampagnen, Bildungsmaterialien, Informationszentrum und Wissensaustausch
- Too Good To Go

  https://toogoodtogo.de/de/about-us
    - Standort: in zahlreichen Ländern der EU & USA

- Bäckereien, Restaurants, Einzelhändler und Hotels verkaufen übrig gebliebene Produkte (Überraschungsbeutel, Mahlzeiten, Obst, Gemüse, ganze Mahlzeiten usw.) über die App

- Verband der österreichischen Tafeln (VÖT)

  https://dietafeln.at/

  VÖT ist die Dachorganisation der regionalen Organisationen, die an den drei Food-Sharing-Initiativen teilnehmen. Mit Ausnahme der Steiermark hat jedes österreichische Bundesland eine Lebensmittelbank eingerichtet. Die drei Initiativen sind:

  - Suppe mit Sinn
    - Zielgruppe: Gastronomie, Verbraucher*innen
    - Findet jährlich zwischen dem 1. Dezember und 31. Dezember statt
    - Die teilnehmenden Restaurants spenden 1 € einer bestimmten Suppe (die „Suppe mit Sinn“) an die VÖT
  - Tafelbox
    - Zielgruppe: Gastronomie, Verbraucher
    - Um die Lebensmittelverschwendung in Restaurants zu reduzieren, werden KundInnen Sackerl aus biologisch abbaubarem Plastik zur Verfügung gestellt, mit denen sie Reste mit nach Hause nehmen können
    - 0,20 € von jeder Box gehen an den VÖT
  - Österreichischer Tafelsammeltag
    - Zielgruppe: Einzelhandel, Verbraucher*innen
    - Freiwillige sammeln Lebensmittel bei teilnehmenden Einzelhändlern

- Unverschwendet

  https://www.unverschwendet.at/

  - Standort: Österreich (derzeit Lieferung nur innerhalb Österreichs)
  - Konserven in Gläsern und Flaschen, die durch Überproduktion von Obst und Gemüse im Großraum Wien hergestellt wurden
  - Vermarktung über Onlineshop an Verbraucher*innen und Unternehmen (Event Catering, Give-Aways)

- Brotpiloten

  https://brotpiloten.at/

  - Sammlung überschüssiger Backwaren und Weiterverkauf

    - Derzeit zwei Kooperationspartner und zwei Verkaufsstellen (Marktstände in Wien)
- Brüsli

  https://www.bruesli.com
    - Wiederverwertung von altem Brot als Knuspermüsli
    - Verkauf über den Onlineshop bzw. den stationären Einzelhandel
- 2te Chance

  http://2techance.at/wp2020/
    - regionale Initiative aus Oberösterreich, die sich zum Ziel setzt, überschüssiges bzw. nicht der Norm entsprechendes Gemüse und Obst zu verteilen
    - Unterstützung sozialer Einrichtungen (z. B. OÖ Tafel, Sozialmärkte)
    - Liefergebiet: derzeit 9 Bezirke: Steyr & Steyr Land, Linz & Linz Land, Urfahr Umgebung, Kirchdorf, Wels & Wels Land, Amstetten
- Afreshed Retterbox

  https://www.afreshed.at/retterbox/
    - im Abo erhältlich: zwei-wöchentliche Lieferung einer Box mit gerettetem Bio-Gemüse aus heimischem Anbau
    - pro versendeter Box wird ein Baum gepflanzt
    - österreichweite Lieferung
- Hut&Stiel

  https://hutundstiel.abhofladen.at/
    - Direktverkauf von Pilzen und eingemachten Pilzprodukten, die auf Kaffeesatz (= Abfallprodukt) in Wien gezüchtet werden

8. Aktionspunkte ZWA

- Wissensförderung durch Teilnahme an gemeinsamen Projekten, Verbänden und Informationskampagnen
- Lobby für Gesetzesänderungen, um die Umverteilung von Lebensmittelresten (Lebensmittelabfällen) durch Restaurants und Groß- /Einzelhändler zu ermöglichen
- Regierungsprogramme beinhalten ein Reduktionsziel von 20 %, jedoch ohne Zeitplan.
- Auf ministerieller Ebene sind die Zuständigkeiten auf mehrere Ministerien verteilt (BMLRT und Gesundheitsministerium).
- Identifizieren vorhandene Community-Seiten und Anwendungen für Food Sharing, bauen Brücken und fördern die Schaffung von gemeinschaftlichem Wissen

9. Messung

9.1 Allgemeine Informationen

Die Messung von Lebensmittelverschwendung basiert derzeit auf mehreren offiziellen Quellen auf Bundes-, Länder- und Gemeindeebene. Leider gibt es keine einheitlichen Standards für die Quantifizierung und Kategorisierung von Abfällen. Die Häufigkeit und die Standards der Datenerfassung sind je nach Quelle unterschiedlich.[41]

9.2 Aktuelle Datenquellen

Datenquellen, wie in Kapitel 1.1 des aktualisierten Bundesabfallbewirtschaftungsplans 2020 angegeben[42]:

- EDM (Elektronisches Datenmanagementsystem) des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus (BMLRT) ZAReg (Zentralregister für Abfallanlagen und Abfallbilanz);
- Gemeinderegierungen und andere öffentliche Behörden;
- Interessensgruppen und diverse Entsorgungsunternehmen (z. B. Abfallwirtschaftsverbände, Sammel- und Recyclingsysteme, Österreichischer Baustoff-Recycling-Verband (BRV), Verband Österreichischer Entsorgungsbetriebe (VÖEB), AgrarMarkt Austria (AMA); die Österreichische Wirtschaftskammer (WKO) und der Österreichische Wasser- und Abfallwirtschaftsverband (ÖWAV);
- Studien zur Abfallwirtschaft;
- Anlagenbetreiber;
- das Umweltbundesamt.

9.3 Methodik

Derzeit gibt es keine standardisierte Methodik, aber die jüngsten rechtlichen Schritte auf EU-Ebene werden eine Anpassung der nationalen Bewertungs- und Kontrollsysteme auslösen.

[41] Lebersorger, S. and Schneider, F. (2011), Discussion on the methodology for determining food waste in household waste composition studies, Waste Management 31 (2011), S. 1924–1933.
[42] BAWP Statusbericht 2020, available from https://www.bmlrt.gv.at/umwelt/abfall-ressourcen/bundes-abfallwirtschaftsplan/BAWP2017-Final.html [letzter Zugriff 23.04.2020]

Die Arbeit der Projektgruppe FUSION (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies)[43] ebnete den Weg für die Richtlinie *(EU) 2018/851,* die die Erhebung von Daten über Lebensmittelabfälle gemäß einer standardisierten Methodik vorgibt. Zum Zeitpunkt der Ausarbeitung des delegierten Rechtsakts (Mitte 2019) ist es unwahrscheinlich, dass die endgültige Fassung bereits veröffentlicht wurde. Die darauffolgende Umsetzung in nationales Recht ist daher noch nicht betroffen.

[43] https://www.eu-fusions.org/index.php/about-fusions [letzter Zugriff 27.04.2020]