

4232/AB XXIV. GP

Eingelangt am 19.03.2010**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

BM für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

Anfragebeantwortung

NIKOLAUS BERLAKOVICH

Bundesminister



lebensministerium.at

An die
Frau Präsidentin
des Nationalrates
Mag.^a Barbara Prammer

Zl. LE.4.2.4/0014-I 3/2010

Parlament
1017 Wien

Wien, am 17. MRZ. 2010

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang Pirkhuber,
Kolleginnen und Kollegen vom 1. Februar 2010, Nr. 4434/J, betreffend
Wegwerfen von Lebensmitteln

Auf die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang Pirkhuber, Kolleginnen und Kollegen vom 1. Februar 2010, Nr. 4434/J, teile ich Folgendes mit:

Zu Frage 1:

Im Rahmen von bewusstseinsbildenden Maßnahmen zum Thema Lebensmittel, die auch 2010 einen Schwerpunkt der Arbeit im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) darstellen, wird die Bevölkerung auch für ein Umdenken und eine Änderung ihres Konsumverhaltens sensibilisiert werden. Sie soll sich nicht von Lock-

angeboten zum Kauf von Großmengen verleiten lassen, sondern auf hochwertige Lebensmittel setzen und überdies dadurch die heimische Landwirtschaft unterstützen. Durch richtige Lagerung soll ein frühzeitiger Verderb weitest gehend vermieden und Lebensmittelabfälle minimal gehalten werden.

Die Betonung des Nachhaltigkeitsgedankens bzw. des Maßhaltens – weg von der „Geiz ist geil“-Mentalität – sollen dabei in den Mittelpunkt gerückt werden.

Zur Unterstützung einer koordinierten Information sind konkret folgende Schwerpunkte insbesondere mit den Ländern geplant:

- Schaffung einer „Wort-Bild-Marke“ (Logo mit Slogan)
- Aufbau und Betrieb einer Web-Plattform zwecks Datensammlung, Informationsaustausch und Koordinierung der Aktivitäten

Zu Frage 2:

Das Vermeidungspotential von Lebensmittelabfällen hängt grundsätzlich von der jeweiligen Kategorie ab:

Lebensmittelabfälle (LM) und ihre Vermeidungspotentiale:

- Zubereitungsreste – nicht vermeidbar
- Originale LM – vermeidbar
- Angebrochene LM – zum Teil vermeidbar
- Speisereste – wenig vermeidbar

Im Rahmen eines Pilotprojektes in NÖ Wohnhausanlagen konnte im Zeitraum eines Jahres eine Reduktion der weggeworfenen Lebensmittel um ca. 11 % erreicht werden. Voraussetzung für diese Reduktion war allerdings eine intensive und persönliche Information und Betreuung der betroffenen Haushalte.

Zu den Fragen 3, 5 und 11:

Der Anteil an Lebensmittelabfällen ist in den letzten Jahren gestiegen. Dies wurde zunehmend als Problem erkannt sowie verstärkt ins öffentliche Bewusstsein gerückt. Regional bzw. lokal gibt es inzwischen vielerlei Aktivitäten und Vermeidungsinitiativen. Im Hinblick auf eine einheitliche Vorgangsweise bzw. Öffentlichkeitsarbeit wurde im Herbst 2009 seitens des BMLFUW die Einrichtung der Plattform „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ initiiert. Im

Rahmen dieser Plattform sollen folgende Themenschwerpunkte erörtert und entsprechende Lösungsansätze erarbeitet werden:

- Einheitliche Definitionen für Lebensmittelabfälle und einheitliche Analysemethoden
- Verbesserung der Datengrundlagen hinsichtlich Mengen und Entsorgungswege
- Recherche von internationalen Erfahrungen und Best Practice Beispielen
- Logistik zur Verteilung der Lebensmittel an soziale Einrichtungen
- Abklärung der rechtlichen Rahmenbedingung
- Evaluierung von Vermeidungsmaßnahmen
- Koordinierte Öffentlichkeitsarbeit

Zu den Fragen 4, 6, 7 und 8:

Diesbezüglich liegen derzeit keine Informationen vor.

Zu Frage 5:

Laut Erhebungen des Instituts für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur Wien beträgt der Anteil an originalen und angebrochenen Lebensmitteln im Restmüll zwischen 6 und 12 %. Restmüllanalysen für Wien weisen einen Anteil an Lebensmitteln im Restmüll von rd. 14 % aus.

Zu Frage 9:

Laut Umweltbundesamt werden jährlich rd. 4.600 t an überlagerten Lebensmitteln (abgelaufene bzw. verdorbene Lebensmittel aus dem Lagerbereich - Abfallschlüsselnummer 11102) einer thermischen Behandlung zugeführt. Gesamtdaten liegen nicht vor.

Zu Frage 10:

Lebensmittel werden abhängig von ihrem Anfallort entsorgt. Lebensmittelabfälle aus Haushalten werden entweder über den Restmüll oder die Biotonne bzw. die Eigenkompostierung entsorgt.

Lebensmittelabfälle aus Betrieben werden entweder gemeinsam mit dem Rest- bzw. Gewerbemüll entsorgt oder als Monochargen einer thermischen Behandlung, Vergärung oder Kompostierung zugeführt. Brot und Gebäck werden teilweise auch verfüttert.

Aufgrund des bestehenden Deponierungsverbotes für unbehandelte Abfälle ist eine direkte Deponierung von Lebensmittelabfällen nicht zulässig.

Zu Frage 12:

Diesbezüglich besteht keine unmittelbare Zuständigkeit des BMLFUW.

Der Bundesminister: