

Elisabeth Köstinger
Bundesministerin für
Nachhaltigkeit und Tourismus

Herrn
Mag. Wolfgang Sobotka
Präsident des Nationalrats
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: BMNT-LE.4.2.4/0075-RD 3/2019

Ihr Zeichen: BKA - PDion (PDion)3323/J-NR/2019

Wien, 3. Juni 2019

Sehr geehrter Herr Präsident,

die die Abgeordneten zum Nationalrat Andreas Kollross, Kolleginnen und Kollegen haben am 12.04.2019 unter der Nr. **3323/J** an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Lebensmittelverschwendung in Österreich gerichtet.

Diese Anfrage beantworte ich nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Zur Frage 1:

- Planen Sie bzw. Ihr Ministerium ein Maßnahmenpaket mit konkreten Zeitplänen und Reduktionszielen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Wertschöpfungskette (=von der Produktion bis zu den Haushalten und Gaststätten)?
 - a. Wenn ja, wann kann damit gerechnet werden und was sind die konkreten Ziele?

Die Zielsetzung der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen lautet Reduzierung um 50 Prozent von vermeidbaren Lebensmittelabfällen im Handel und in den Haushalten bis zum Jahr 2030.

Im Rahmen der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ erstrecken sich die Vermeidungsmaßnahmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette und werden laufend von den rund 100 Kooperationspartnerinnen und -partnern des Bundesministeriums für

Nachhaltigkeit und Tourismus umgesetzt. Das evaluierte Aktionsprogramm – Maßnahmen zur nachhaltigen Verringerung von Lebensmittelabfällen – ist dafür die Grundlage.

Zur Frage 2:

- Werden Sie weiter an freiwilligen Vereinbarungen festhalten, oder prüfen Sie auch die Möglichkeit von Verpflichtungen?

Im Mai 2017 wurde seitens des Ressorts eine freiwillige „Vereinbarung 2017 – 2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen“ ausgearbeitet, präsentiert und unterzeichnet. Der Handel meldet den Fortschritt der Zielerreichung (weitergegebene Lebensmittel, entsorgte Lebensmittel) an eine neutrale Stelle (Nachhaltigkeitsagenda der WKÖ) Daraus ergeben sich belastbare Daten. Das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus unterstützt diesen Weg und hält an der erfolgreichen Vereinbarung fest, die durch weitere Aufklärungsarbeit und Maßnahmen der Bewusstseinsbildung ergänzt wird.

Zur Frage 3:

- Haben Sie Zahlen über die Menge an vermeidbaren Lebensmittelabfällen und -Verlusten in der österreichischen Landwirtschaft?
 - a. Wenn ja, wo sind die zu finden, wie hoch waren diese in den letzten Jahren und welche Schritte wurden gesetzt um diese zu verringern?
 - b. Wenn nein, planen Sie solch eine Erhebung?

Derzeit erhebt das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus keine Zahlen zu Lebensmittelabfällen in der Landwirtschaft.

Zur Frage 4:

- Gibt es Überlegungen, die Entsorgungsgebühr der betrieblichen Abfälle zu verringern, um die Spende an karitative Einrichtungen attraktiver zu machen?

Die Festlegung der Höhe der Müllgebühren basiert auf Landesgesetzen und unterliegt daher nicht dem Zuständigkeitsbereich des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus.

Zur Frage 5:

- Welche Unterstützungsleistungen seitens Ihres Ministeriums bieten Sie karitativen Einrichtungen an, um die Lebensmittelweggabe zu stärken?
 - a. Gibt es finanzielle oder infrastrukturelle Unterstützungen?
 - i. Wenn ja, welche?
 - ii. Wenn nein, sind solche geplant?

Die „Wiener Tafel“ ist Kooperationspartner des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus, eine Vertreterin des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus ist im Beirat des Verbands der Tafeln – es besteht somit eine sehr enge Kooperation. Aufgrund der freiwilligen Vereinbarung des Lebensmittelhandels mit dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus konnte die Weitergabe von noch genussfähigen Lebensmitteln an soziale Einrichtungen (Tafeln, SOMA, VinziMärkte etc.) von 6.600 Tonnen (2013) auf 12.250 Tonnen (2017) im Jahr fast verdoppelt werden.

Bei den Veranstaltungen des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus werden Boxen der „Wiener Tafel“ verteilt. Diese werden gegen Ende der Veranstaltungen den Besucherinnen und Besuchern zur Mitnahme von übrig gebliebenen Speisen zur Verfügung gestellt. Somit bleiben keine Reste übrig, die dann entsorgen werden müssen, außerdem gehen 20 Cent pro Box als Unterstützung an die Tafel.

Zur Frage 6:

- Gibt es Pläne, freiwillige Vereinbarungen (mit verbindlichen Zielen) zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, nach Vorbild der Vereinbarungen 2017-2030 mit den Lebensmittelunternehmen, mit der Gastronomie oder der Lebensmittelproduktion abzuschließen, die später in Verpflichtungen übergehen können?

Im Rahmen der Zusammenarbeit mit dem Kooperationspartner „United Against Waste“ werden seitens des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus spezielle Programme für die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie finanziell unterstützt. Dieses Angebot wird seitens der Gemeinschaftsverpflegungen und der Gastronomie sehr gerne genutzt.

Zur Frage 7:

- Planen Sie klare und durchgängige Herkunftskennzeichnungen in der Gastronomie zur besseren Aufklärung und Orientierung für Kundinnen und Kunden?

Im Rahmen des Netzwerks Kulinarik wurden von der AMA-Marketing gemeinsam mit Vertreterinnen und Vertretern der Branche Kriterien für ein Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem „Gastronomie“ auf freiwilliger Basis ausgearbeitet. Mit dieser Richtlinie wird ein einfaches, klares und transparentes Qualitätsprogramm für Gastronominnen und Gastronomen geschaffen, das für regionale Herkunft und unabhängige Kontrolle steht. Es wird damit dem Qualitätsanspruch der Konsumentinnen und Konsumenten entsprochen und zur Aufklärung und besseren Orientierung beigetragen.

Zur Frage 8:

- Gibt es Überlegungen sowie Absprachen, mit Lebensmittel- und Verpackungsunternehmen durch Veränderungen von Plastikverpackungen auf das Nahrungsmittelsystem und somit auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen einzuwirken?

Das Forschungsprojekt „Stop Waste – Save Food“, bei dem das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus Finanzierungspartner ist, beschäftigt sich mit diesem Thema. Der Ministerratsbeschluss vom 5. Dezember 2018 sieht eine Reduzierung von Einweg-Kunststoff-Verpackungen im Ausmaß von 20 bis 25 Prozent vor.

Zur Frage 9:

- Welche Schritte werden von Ihnen bzw. Ihrem Ministerium gesetzt, damit Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr einwandfrei genießbar sind und rein äußerliche Makel aufweisen, öfter in den Handel oder in die Weiterverarbeitung gelangen?

Jährlich finden auf Einladung des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus Stakeholderdialoge statt. Diese dienen dem Gedankenaustausch zwischen den Kooperationspartnerinnen und -partnern (einige vermarkten auch sogenannte B-Ware – das ist Ware, die genussfähig ist, aber nicht ganz den optischen Anforderungen entspricht) und bieten eine gute Plattform für Vernetzungsgespräche zwischen Unternehmen des Handels, der Be- und Verarbeitung sowie sozialen Einrichtungen bzw. zur Diskussion der weiteren Maßnahmen und Vorgangsweisen.

Zur Frage 10:

- Haben Sie Daten über die Menge an Lebensmitteln, die im Zuge von Nachernteprozessen bzw. aufgrund von optischen Mängeln aussortiert und weggeworfen werden?
 - a. Gibt es Überlegungen, die Menge anhand von Produktgruppen zu erheben?

Die Verwertungsprozente für pflanzliche Lebensmittel sind generell hoch, hängen jedoch von den jeweiligen pflanzlichen Ausgangsstoffen und der Anzahl der Verarbeitungsschritte ab.

So wird beispielsweise bei Getreide eine Differenz zwischen Getreideproduktionsmenge und verwendbarer Produktion von 2,5 Prozent angenommen. Dabei handelt es sich um möglichen Schwund, der aufgrund von Siebung, Transport oder Umladung anfallen kann. Dieser Differenzwert wird nicht für die einzelnen Getreidearten jährlich ermittelt, sondern ist eine rechnerische Größe, die auf Grund von Erfahrungswerten und probeweisen Erhebungen angenommen werden kann.

Bei der Vermahlung von Getreide (= 1. Verarbeitungsstufe) werden Ausbeutesätze von 81,5 Prozent bei Weichweizen, 71,2 Prozent bei Hartweizen und 78 Prozent bei Roggen angenommen. Auch diese Ausbeutesätze beruhen auf langjährigen Erfahrungs- und Durchschnittswerten. Die Reststoffe der Vermahlung gehen allerdings nicht verloren, sondern werden als Mühlennebenerzeugnisse – in diesem Fall meist Kleie – in der Nutztierfütterung verwendet.

Bei Ölsaaten ist erfahrungsgemäß ein Schwund bei Verarbeitungsschritten von 4 bis 4,5 Prozent anzunehmen.

Im Rahmen der Initiative „Lebensmittel sind kostbar“ des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus wurden neben dem „Aktionsprogramm – Maßnahmen zur nachhaltigen Verringerung von Lebensmittelabfällen“ gemeinsam mit den Sozialpartnern auch Studien zur Erhebung von belastbaren Daten in diesem Zusammenhang in Auftrag gegeben.

In besonderen Situationen, wie im Rahmen von Aktionen zur Krisenprävention, wurde in der „Nationalen Strategie Obst und Gemüse“ festgelegt, dass im Falle von Überangebot im Obst- und Gemüsektor ausschließlich Aktionen zur kostenlosen Verteilung in Anspruch genommen werden können. Marktentlastungsaktionen anderer Art, wie z.B. Kompostierung oder Verwendung zur Erzeugung von Biogas, sind ausgeschlossen.

Im Sinne der Wirtschaftlichkeit in den der Ernte nachgelagerten Prozessen wird danach getrachtet, die Verluste möglichst gering zu halten. Bei der Umsetzung der gemeinsamen Bioökonomiestrategie des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus, des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung sowie des Bundesministeriums für Verkehr, Innovation und Technologie werden Abfälle und Reststoffe der Landwirtschaft hinsichtlich Vermeidung und möglicher Nutzungen besonders betrachtet.

Elisabeth Köstinger

