

10395/AB
ANDRÄ RUPPRECHTER vom 19.01.2017 zu 10921/J (XXV.GP)

Bundesminister



**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH**

Frau Präsidentin
des Nationalrates
Doris Bures
Parlament
1017 Wien

ZI. LE.4.2.4/0186-RD 3/2016

Wien, am 18. Jänner 2017

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Dr. Susanne Winter, Kolleginnen und Kollegen vom 23.11.2016, Nr. 10921/J, betreffend Lebensmittelverschwendungen

Auf die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten Dr. Susanne Winter, Kolleginnen und Kollegen vom 23.11.2016, Nr. 10921/J, teile ich Folgendes mit:

Zu den Fragen 1 und 2:

In der Sekundärstudie „Lebensmittelabfälle in Österreich“ der Universität für Bodenkultur vom Herbst 2012 wurden die vermeidbaren Lebensmittelabfälle im Restmüll erhoben. Eine neuere Analyse der Lebensmittelabfälle im Restmüll soll akkordiert mit allen Bundesländern 2017/2018 erfolgen. Pro Person und Jahr werden durchschnittlich 19 kg vermeidbare Lebensmittel und Speisereste über den Restmüll entsorgt (Haushalte, ähnliche Einrichtungen und Kleingewerbe).

Zu Frage 3 bis 5:

Aktivitäten im Rahmen der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“:

- Stakeholderdialog jährlich mit Produktion, Handel, Transport, sozialen Einrichtungen, Gastronomie und NGOs
- Laufende Umsetzung der Maßnahmen des Aktionsprogramms
- Optimierung in allen Bereichen der Wertschöpfungskette – zB Verpackungsgrößen, Warenangebot vor Ladenschluss



BUNDESMINISTERIUM FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT, UMWELT UND WASSERWIRTSCHAFT
1010 Wien, Stubenring 1, T +43 1 71100-606708, F +43 1 5131679-5000, buero.rupprechter@bmlfuw.gv.at

bmlfuw.gv.at

- Information und Aufklärung – Folder und Broschüren zum Thema Einkaufsplanung, Lagerung, Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum, Resteverwendung, Präsenz auf diversen Messen, z. B. Interpädagogica
- Im Rahmen des Partnernetzwerks „United Against Waste“ – wissenschaftliche Erhebungen und Abfallanalysen in Küchenbetrieben, Entwicklung von Beratungsprogrammen für Gastronomie, Beherbergungsbetriebe und Gemeinschaftsverpflegung, Entwicklung eines online-Schnelltests für Großküchen
- Vermarktung von B-Ware
- Erhebung des Potentials und logistischer Möglichkeiten der sozialen Einrichtungen zwecks Weitergabe von noch genußfähigen Lebensmitteln – Ausbau der Weitergabe
- Verleihung des Viktualia-Award – der Preis für innovative Ideen zur Vermeidung von Lebensmittel-Abfall
- Ausbau von Foodsharing – Lebensmittelweitergabe zwischen Privatpersonen
- Ausarbeitung Faktencheck
- Evaluierung Leitfaden zur Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen
- Evaluierung und Fortschreibung des Aktionsprogrammes
- Fortführung der Stakeholderdialoge
- Studien zu den Lebensmittelabfällen in der Lebensmittelindustrie bzw. im Lebensmittelgewerbe

Ergänzend wird auf die Internetseite des BMLFUW verwiesen, die auch Maßnahmen der Kooperationspartner enthält.

(https://www.bmlfuw.gv.at/land/lebensmittel/kostbare_lebensmittel.html)

Zu Frage 6:

Im Jahr 2013 gab der Handel 6.600 Tonnen und die Lebensmittelindustrie 4.500 Tonnen an genussfähigen Lebensmitteln an sozialen Einrichtungen weiter. Für 2014 und 2015 liegen keine Gesamtzahlen vor.

Zu Frage 7:

Um eine bessere Datengrundlage zu erhalten, arbeiten die Bundesländer und das BMLFUW an einem Konzept für eine Vereinheitlichung der Restmüllanalysen. Daher hat sich der Analysendurchgang auf 2017/2018 verschoben. Erst nach Vorliegen dieser Daten wird eine Beurteilung möglich sein.

Zu den Fragen 8 und 9:

Die in der UN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung aufgestellten Ziele werden in das Abfallvermeidungsprogramm 2017 aufgenommen und auf Basis der vermeidbaren Lebensmittelabfälle auch umgesetzt werden.

Der Bundesminister

