

ANDRÄ RUPPRECHTER  
Bundesminister



lebensministerium.at

An die  
Frau Präsidentin  
des Nationalrates  
Mag.<sup>a</sup> Barbara Prammer  
Parlament  
1017 Wien

ZI. LE.4.2.4/0155-I/3/2013

Wien, am 10. FEB. 2014

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Wendelin Mölzer, Kolleginnen und Kollegen vom 17. Dezember 2013, Nr. 266/J, betreffend der Lebensmittelverschwendungen in Österreich

Auf die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten Wendelin Mölzer, Kolleginnen und Kollegen vom 17. Dezember 2013, Nr. 266/J, teile ich Folgendes mit:

Zu Frage 1:

Die Gründe hierfür sind vielfältig; u.a. eine falsche Einkaufsplanung, zu hohe Bedarfsermittlung, Fehlinterpretationen zum Mindesthaltbarkeitsdatum, keine ausreichende Resteverwendung.

Zu Frage 2:

Die vom Lebensministerium in Auftrag gegebene Studie „Lebensmittelabfälle in Österreich“, durchgeführt von der Universität für Bodenkultur, belegt, dass in Österreich jährlich rund 157.000 Tonnen an Lebensmitteln (inkl. Speiseresten) über den Restmüll entsorgt werden. Bei dieser Menge handelt es sich um vermeidbare und teilweise vermeidbare Lebensmittelabfälle im Restmüll (aus Haushalten und ähnlichen Einrichtungen und dem Kleingewerbe).



### Zu Frage 3:

Die Lebensmittelverschwendungen ist zu einem in der breiten Öffentlichkeit diskutierten Thema geworden und es wurden zahlreiche Maßnahmen gesetzt (siehe auch die Antworten zu den Fragen 5 und 6).

### Zu Frage 4:

Das EU-Parlament hat 2014 als das Jahr gegen Lebensmittelverschwendungen erklärt und verfolgt das Ziel, bis zum Jahr 2025 den Anteil der weggeworfenen Lebensmittel zu halbieren.

[http://eu.europa.eu/food/food/sustainability/index\\_en.htm](http://eu.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm)

<http://eu.europa.eu/environment>

### Zu Frage 5:

Die Aktionstage der Bäuerinnen im Herbst 2014 stehen ganz im Zeichen des internationalen Jahres gegen Lebensmittelverschwendungen. Die Bäuerinnen greifen in Kooperation mit dem Lebensministerium das Thema der Lebensmittelverschwendungen auf, um darauf aufmerksam zu machen, dass Nahrungsmittel einen sorgsamen Umgang verdienen und informieren über diese sensible Materie. Mit diversen Aktionen auf Bundes-, Landes-, Bezirks- und Gemeindeebene wollen die Bäuerinnen ein Umdenken in der Bevölkerung erreichen. In den letzten Jahren haben die Bäuerinnen die Initiative des Lebensministeriums „Lebensmittel sind kostbar“ mit vielfältigen Aktionen unterstützt und haben dabei immer wieder Sujets wie das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum aufgegriffen und die Unterschiede in deren Interpretation erläutert.

Um Lebensmittelabfälle in Österreich zu reduzieren, hat das Lebensministerium die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ ins Leben gerufen. Dazu wurden im Jahr 2013 folgende Schwerpunkte und Aktivitäten gesetzt:

- Stakeholderdialoge mit Produktion, Handel, Transport, sozialen Einrichtungen, Gastronomie und NGOs;
- Resultat daraus ist das „Aktionsprogramm – Lebensmittel sind kostbar!“. Dieses wird von allen Sozialpartnern unterstützt;
- Der Stakeholderdialog wird auch 2014 weiter geführt;
- Informations- und Aufklärungskampagne (diverse Folder rund um das Thema Lebensmittelverschwendungen und -abfallvermeidung);
- Ausschreibung des VIKTUALIA-Awards – dem ersten österreichischen Preis gegen die Lebensmittelverschwendungen – um positive Beispiele vor den Vorhang zu holen und durch die mediale Berichterstattung Vorbildwirkung zu erreichen;
- Fortführung des VIKTUALIA-Awards im Jahr 2014;
- Aufbau von „Foodsharing“, der ersten online-Tauschbörse für Lebensmittel aus dem privaten Bereich in Österreich;
- Ausschreibung eines österreichweiten Restl-Koch-Wettbewerbs;
- Ausschreibung eines Zeichen/Malwettbewerbs für Volksschulen, um bereits Kinder für das Thema zu sensibilisieren;
- Ausarbeitung von Schulunterlagen für die Primar- und Sekundarstufe;
- Studien für die Bereiche Gastronomie und Landwirtschaft;
- Start eines Facebook-Auftritts zum Thema „Lebensmittel sind kostbar!“;
- Aufbereitung des Themas auf der Homepage des Lebensministeriums mit zahlreichen konkreten Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen;
- Medienkooperationen, um eine große Breitenwirkung zu erreichen.

Auch die KooperationspartnerInnen haben zahlreiche Maßnahmen gesetzt (siehe [www.lebensmittel-sind-kostbar.at](http://www.lebensmittel-sind-kostbar.at)).

#### Zu Frage 6:

Die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ des Lebensministeriums zielt darauf ab, eine nachhaltige Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg herbei zu führen. Bis Ende 2016 sollen die Lebensmittelabfälle im Restmüll um 20 % verringert werden.

#### Zu Frage 7:

Die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ sowie die Studien zur Datenerhebung dazu werden vom Lebensministerium finanziert. Zudem setzen die KooperationspartnerInnen dieser Initiative diverse Maßnahmen und Aktivitäten zur Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung der KonsumentInnen um (und tragen die diesbezüglichen Kosten).

### Zu Frage 8:

Für das Lebensministerium ist die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ auch 2014 ein wichtiges Schwerpunktthema. Zudem nehmen sich vermehrt die einzelnen Bundesländer und Verbände sowie Unternehmen dieser Thematik an und planen entsprechende Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung.

### Zu Frage 9:

Das Lebensministerium hat didaktische Bildungsmaterialien rund um das Thema Lebensmittel ausgearbeitet, diese stehen als download auf der Homepage bereit. Neben den PädagogInnen wurden auch die AbfallberaterInnen, welche auch Unterrichtsstunden zum Thema Abfall und Abfallvermeidung gestalten, über diese Behelfe informiert.

### Zu Frage 10:

Die Handelsgruppe Pfeiffer ist Kooperationspartner des Lebensministeriums und ist somit berechtigt, die eigens dafür kreierte Wort/Bild Marke „Lebensmittel sind kostbar!“ für alle ihre Maßnahmen und Projekte kostenfrei zu verwenden. Eine finanzielle Unterstützung erfolgt nicht.

### Zu Frage 11:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist jener Zeitpunkt, bis zu dem die Ware bei richtiger Lagerung ihre spezifischen Eigenschaften behält. Die Angabe des MHD ist wohl unbestritten eine relevante Information für Handel und KonsumentInnen. Das MHD wird vom Hersteller in Eigenverantwortung festgelegt und endet normalerweise vor dem tatsächlichen Verderb eines Lebensmittels. Werden im Zuge einer Überprüfung des Aussehens, der Farbe und des Geruchs keine Auffälligkeiten festgestellt und ist die Dauer des Überschreitens des MHD im Vergleich zur Gesamthalbarkeitsdauer gering, besteht kein Grund, das Lebensmittel nicht zu verzehren. Nicht die Angabe der Mindesthaltbarkeit, sondern die fehlende Kenntnis über die Bedeutung des MHD trägt zur Entsorgung noch genügsamer Lebensmittel bei.

Zu Frage 12:

Die Vorgaben für die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums finden sich in der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, die in die Kompetenz des Gesundheitsministers fällt.

Zu Frage 13:

Alternativen zur Entsorgung sind u.a.:

- Bewusstes und geplantes Einkaufen und Konsumieren;
- Richtiges bzw. produktbezogenes Lagern (z.B. Kühlschrankordnung einhalten!);
- Verwendung von Resten;
- Foodsharing-Plattform nützen;
- Weitergabe von noch genussfähigen Lebensmitteln an soziale Einrichtungen;
- Vermarktung von sogenannter „B-Ware“;
- Angepasstes Bestellsystem im Handel.

Zu Frage 14:

Über diese Alternativen wird sehr wohl intensiv und zielgruppenorientiert informiert. Im Mittelpunkt sämtlicher Aktivitäten, die sich an die breite Bevölkerung richten, steht das Aufzeigen der Alternativen wie oben aufgelistet. Alternativen in der Produktion, der Verarbeitung, dem Handel und der Außer-Haus-Verpflegung sind Themen im Rahmen des Stakeholderprozesses.

Der Bundesminister:

