

ANFRAGE

der Abgeordneten Dr. Winter

und weiterer Abgeordneter

an den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

betreffend Lebensmittel im Müll

Eine Million Tonnen Lebensmittel werden in Österreich jedes Jahr weggeworfen. Rund 11.000 Tonnen landen in Sozialmärkten, Tafeln und anderen Abgabestellen. Das ergab eine Studie des Österreichischen Ökologieinstituts im Auftrag des Umweltministeriums, mehrerer Länder und der Wiener Arbeiterkammer, die am Montag in Linz vorgestellt wurde.

30 Prozent der weltweiten Nahrungsmittelproduktion werden nicht gegessen. EU-weit landen jährlich 89 Millionen Tonnen im Abfall, in Österreich eine Million. 300.000 Tonnen davon werden von Haushalten weggeschmissen, 250.000 von der Gastronomie, 100.000 vom Lebensmittelhandel, der Rest bereits in der Landwirtschaft oder der Produktion, rechnete Studienautor Christian Pladerer laut APA vor. Diesen Zahlen stehen immerhin 1,2 Millionen Österreicher gegenüber, die in Einkommensarmut leben.

Die 102 Abgabestellen der Sozialmärkte und anderer karitativer Einrichtungen sowie die 80 Team-Österreich-Tafeln in Rot-Kreuz-Dienststellen haben zuletzt bundesweit rund 11.000 Tonnen übernommen, etwa 10.000 Tonnen davon landeten tatsächlich auf dem Teller von Konsumenten. Mehr als die Hälfte der Nahrungsmittelpenden kommt demnach aus dem Handel, der Rest von Bäckereien, dem Großhandel, Produzenten oder Märkten, fallweise auch aus Privathaushalten. "Das System funktioniert grundsätzlich", meinte dazu der oberösterreichische Umweltlandesrat Rudi Anschober (Grüne), "die Verwendungsrate von 96 Prozent ist sensationell".

In einigen Bereichen zeige die Studie laut APA jedoch Verbesserungspotenzial auf: So wird empfohlen, die Lebensmittel rascher weiterzugeben, bei Etikettenmängeln die Ware nicht zurück an den Produzenten sondern gleich an die Abgabestelle zu schicken oder Großküchen mehr ins Auge zu fassen. Ein wesentlicher limitierender Faktor sei die Kühlkette. Dort wo Obst und Gemüse in großen Mengen anfallen, sollte man daher über mögliche Konservierungsschritte nachdenken, lauteten die Ratschläge der Experten.

Jene, die in der Praxis mit dem Thema zu tun haben, wünschen sich Verbesserungen in der Logistik und Vernetzung: Der Obmann des Vereins SOMA Linz, Gerhard Lassnig, hätte lieber einige große Sozialmärkte als Drehscheibe, die dann kleinere beliefern. Mobile Abgabestellen hätten oft nur einmal in der Woche geöffnet, was einerseits für die Kunden ein Problem sei, andererseits für den Handel, der abzugebende Waren nicht mehr lange lagern wolle. Franz Hözl, Leiter für Nachhaltigkeit bei Spar, würde es gerne sehen, wenn die Lebensmittel täglich abgeholt werden - "wegen der Haltbarkeit".

In Österreich seien alle großen Ketten in das System eingebunden. "Der Lebensmittelhandel macht das schon aus betriebswirtschaftlichen Gründen", erklärte Hözl. Aber es gebe auch die ethische Komponente: "Unsere Mitarbeiter sind froh, wenn sie das weitergeben können. Die haben moralische Probleme, Lebensmittel in

die Mülltonne zu werfen." Anschober will die Ergebnisse der Studie kommende Woche bei der Landes-Umweltreferentenkonferenz sowie auch mit dem Sozialressort des Landes diskutieren.

Quelle: <http://help.orf.at/stories/1758957/> , Artikel vom 18.05.2015

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft folgende

Anfrage

1. Welche Maßnahmen und Initiativen gibt es seit wann seitens Ihres Ressorts im Kampf gegen Lebensmittelverschwendungen und Lebensmittel im Müll?
2. Wie viel Geld wurde hierfür seit 2010 unter welchem Budgetposten jährlich und gesamt aufgewendet?
3. Welche Effekte und messbaren Erfolge haben diese Maßnahmen bisher erzielt?
4. Wo sehen Sie weitere Potentiale zur Vermeidung von Lebensmitteln im Müll?
5. Leisten in dieser Hinsicht die Bundesländer Beiträge?
6. Wenn ja, welche?
7. Welche Maßnahmen und Initiativen auf Landesebene gibt es (bitte gegliedert nach Bundesland)?
8. Sind Ihnen in diesem Zusammenhang Maßnahmen auf Gemeindeebene bekannt, die hervorhebenswert sind?
9. Wenn ja, welche sind das?
10. Gibt es im Schul- bzw. Bildungsbereich Initiativen zur Vermeidung der Lebensmittelverschwendungen bzw. die Wertschätzung von Lebensmittel?
11. Wenn ja, welche?
12. In Frankreich soll aktuell das Wegwerfen von Lebensmitteln im Handel untersagt werden. Sind Ihnen die Änderungen in diesem Bereich bekannt?
13. Wie lauten diese Änderungen im Detail?
14. Planen Sie in dieser Hinsicht Änderungen nach französischem Vorbild für Österreich zu übernehmen?
15. Wenn ja, welche weiteren Schritte werden Sie setzen?



Handwritten signatures of the members of the delegation, including Helga Rausch, Achim Kloss, Michaela Schramm, and others, are visible in the bottom left and center of the page.