

2034/J XXVII. GP

Eingelangt am 19.05.2020

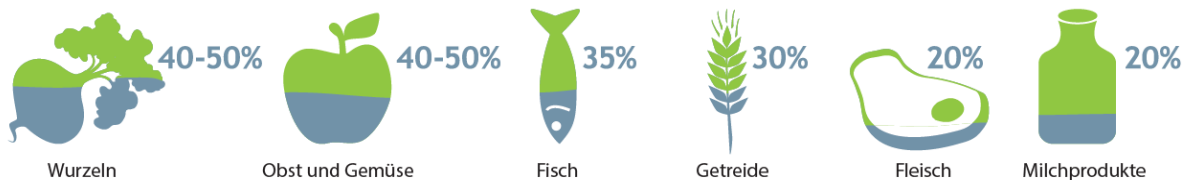
Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

ANFRAGE

des Abgeordneten Peter Schmiedlechner
und weiterer Abgeordneter
an die Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
betreffend Lebensmittelverschwendung

Aktuell wurde in der Krone berichtet, dass man hierzulande bis zu einer Million Tonnen essbarer Lebensmittel im Müll landen.¹ Davon fällt zirka die Hälfte in den Haushalten an. Laut ORF sind es in Österreich ca. 33 kg pro Person; das hat sich auch in der Corona-Zeit nicht geändert. Die Universität für Bodenkultur in Wien beschäftigt sich bereits länger mit den Lebensmittelabfällen. Die Analyse der BOKU kam zur folgenden Aufteilung:²

Weltweite quantitative Lebensmittelverluste und-abfälle pro Jahr



Lebensmittelabfälle in Europa



Entlang der gesamten Wertschöpfungskette - bei jedem Verarbeitungsschritt und auf jeder Ebene - entstehen vermeidbare Lebensmittelabfälle. Mit 53 Prozent ist der Anteil der Konsumenten jedoch deutlich höher als in den anderen Bereichen und sollte thematisiert werden. Es sind dringend Schritte notwendig, vermeidbare Abfälle zu verhindern. Laut Krone landen jährlich pro Haushalt 250 bis 800 Euro im Müll.³ „In Österreich durchgeführte Restmüllanalysen zeigen, dass bis zu 25% der Abfälle im

¹ <https://www.krone.at/2144360>

² https://boku.ac.at/fileadmin/data/H03000/H81000/H81300/upload-files/Forschung/Lebensmittel/handbook_ger_ok.pdf

³ <https://www.krone.at/2144360>

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

Restmüll organischen Ursprungs sind. In Österreich wird Brot und Gebäck gefolgt von Obst und Gemüse sowie Milchprodukten am häufigsten entsorgt. Weitere durchgeführte Studien zeigen, dass sich die Zusammensetzung von Lebensmittelabfällen in anderen europäischen Ländern ähnlich darstellt (Jörissen et al, 2015).“⁴

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an die Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus folgende

Anfrage

1. Welche Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen wurden bis dato gesetzt und mit welchem Erfolg? Bitte um Aufschlüsselung der letzten 10 Jahre.
 - a. Auf welcher Ebene werden diese Maßnahmen gesetzt (Landwirtschaft, Produktion, Handel, Außer-Haus-Essen oder Haushalte)?
2. Sind neue Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen geplant?
 - a. Falls ja, wann werden diese umgesetzt?
 - b. Falls ja, welche konkreten Maßnahmen sind in den Teilen der Wertschöpfungskette (Landwirtschaft, Produktion, Handel, Außer-Haus-Essen, Haushalte) geplant?
 - c. Falls nein, warum nicht?
3. Hat sich die Lebensmittelverschwendung durch Corona-Maßnahmen verschlimmert?
 - a. Wie wirkten sich die Corona-Maßnahmen auf die Verschwendung in den Haushalten aus?
 - b. Wie wirkten sich die Corona-Maßnahmen auf die Verschwendung in den Restaurants und anderen Gastro-Einrichtungen aus?
4. Gibt es Zahlen, wie sich weggeschmissene Lebensmittel im Handel auf die Preiskalkulationen auswirken?
 - a. Falls ja, wie haben sich diese in den letzten 3 Jahren entwickelt?
 - b. Falls nein, ist eine solche Erhebung geplant?
5. Gibt es Zahlen, wie sich weggeschmissene Lebensmittel in der Verarbeitung auf die Preiskalkulationen auswirken?
 - a. Falls ja, wie haben sich diese in den letzten 3 Jahren entwickelt?
 - b. Falls nein, ist eine solche Erhebung geplant?
6. Wie würde sich die Lebensmittelverschwendung verändern, wenn man die Kriterien für Lebensmittel (in Bezug auf z.B. Größe, Form etc.) ändern würde?
7. Werden sogenannte Lebensmittelretter (= Organisationen, die aussortierte Ware vom Handel abholen und an Sozialschwache weitergeben) unterstützt?
 - a. Falls ja, wie genau?
 - b. Falls ja, welche Organisationen wurden gefördert und wie hoch war jeweils die Unterstützung in den letzten 3 Jahren?
 - c. Falls ja, wie wurden diese ausgewählt und welche Kriterien müssen diese Organisationen erfüllen, um unterstützt zu werden?
 - d. Falls nein, warum nicht?

⁴ https://boku.ac.at/fileadmin/data/H03000/H81000/H81300/upload-files/Forschung/Lebensmittel/handbook_ger_ok.pdf