

FAKTEN ZU LEBENSMITTELABFÄLLEN

Weltweit wird rund 1/3 der produzierten Lebensmittel weggeworfen. Lebensmittelabfälle fallen entlang der gesamten Wertschöpfungskette an – von der Produktion bis zum Verbrauch. Die Abfälle entstehen nicht nur im Handel, in Küchen oder privaten Haushalten. Bereits am Feld entstehen die ersten Verluste, weil diese unter anderem nicht den Vermarktungskriterien (z.B: zu klein) entsprechen. Für Europa werden jährliche pro-Kopf-Verluste von 280 bis 300 kg entlang der gesamten Wertschöpfungskette geschätzt, davon ein großer Anteil im Haushalt. Die Gesamtmengen unterscheiden sich zwischen Industrie- und Entwicklungsländern nicht wesentlich, aber der pro-Kopf-Verlust ist in Industrieländern höher.

GRÜNDE:

Industrieländer	Entwicklungsländer
<ul style="list-style-type: none"> • Mangelnde Abstimmung in der Wertschöpfungskette • Konsumgewohnheiten • Nicht entsprechende Form und Aussehen • Fehlende Einkaufsplanung • Übertriebene Vorsicht bei Haltbarkeitsdaten 	<ul style="list-style-type: none"> • Geringere Verluste bei Konsumenten • Mehr Verluste in der Landwirtschaft bzw. der Verarbeitung • Finanzielle, aber auch technische Einschränkungen bei der Ernte aber auch bei der Lagerung, Kühlung, Infrastruktur usw.

Lebensmittelabfälle sind alle Lebensmittel, die zu Abfall werden, d.h. alle Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr produziert, jedoch nicht vom Menschen gegessen wurden. Zu beachten ist, dass laut der internationalen Definition sowohl essbare als auch nicht essbare Teile zur Gesamtheit der Lebensmittelabfälle gezählt werden. Zusätzlich muss noch zwischen vermeidbaren und nicht vermeidbaren Lebensmittelabfällen unterschieden werden.

UNTERSCHIEDUNG:

VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE

Diese Kategorie umfasst jene Lebensmittelabfälle, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch uneingeschränkt genießbar sind oder die bei rechtzeitiger Verwendung genießbar gewesen wären, aber entweder nicht marktgängig waren bzw. aus verschiedenen Gründen nicht gegessen wurden und daher entsorgt werden müssen.

Beispiele: Weggeworfene verpackte oder nicht verpackte Lebensmittel in privaten Haushalten und beim Außerhausverzehr, die zum Zeitpunkt des Wegwerfens noch uneingeschränkt verfügbar gewesen wären.

TEILWEISE VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE

Vorwiegend Speisereste, die aufgrund unterschiedlicher Gewohnheiten im Müll landen Beispiel: Tellerreste

NICHT VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE

Diese Kategorie umfasst jene Lebensmittelabfälle, die üblicherweise im Zuge der Speisenzubereitung entfernt werden.

Beispiele: Zubereitungsreste wie Bananenschalen oder Knochen

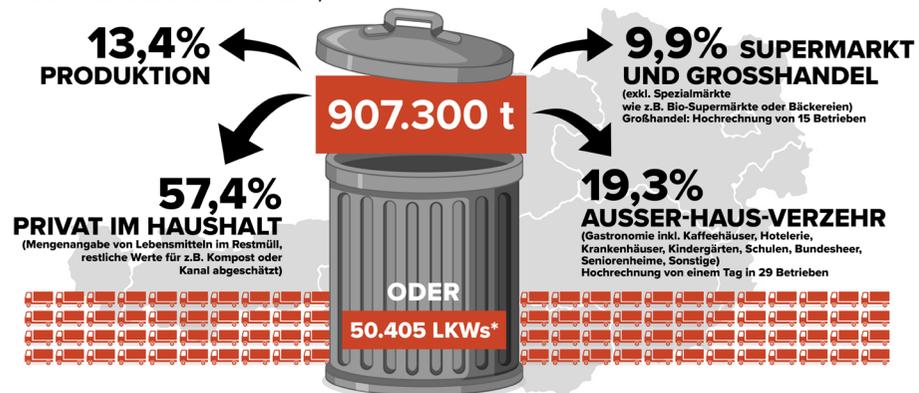
WO ENTSTEHEN VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE?

Bei den Zahlen zu vermeidbaren Lebensmittelabfällen muss man bedenken, dass es sich um Schätzungen und Hochrechnungen handelt. Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der Landwirtschaft wurden aufgrund der geringen Datenlage nicht dazu gerechnet. Hierzu zählen z.B. jene Karotten, die aufgrund der zu geringen Größe am Feld geblieben sind.

FAKTEN ZU LEBENSMITTELABFÄLLEN

VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE

IN ÖSTERREICH LANDEN JÄHRLICH KNAPP 1 MIO TONNEN LEBENSMITTEL IM MÜLL
(exkl. vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Landwirtschaft)



Infografik © Land schafft Leben 2020 *bei einer Beladung von 19 Tonnen Lebensmittel pro LKW. Quelle PRIVAT IM HAUSHALT: Schneider et al. (2012) und Obersteiner, G. und Luck, S. (2020); Quelle AUSSER-HAUS-VERZEHR: Hard et al. (2016); Quelle SUPERMARKT: BMNT (2018); Österreichisches Ökologie-Institut (2019); Quelle PRODUKTION: Österreichisches Ökologie-Institut (2017)

• PRIVATE HAUSHALTE: 521.000 T (57,4 %)

Laut einer Studie aus dem Jahr 2012 landen in Österreich alleine 157.600 t vermeidbarer Lebensmittel im Restmüll. Umgerechnet ergibt das 19 kg Lebensmittel oder rund 380 Semmel pro Österreicher bzw. Österreicherin pro Jahr. Pro Haushalt werden somit durchschnittlich 300 € pro Jahr in den Restmüll geworfen. Die restliche Menge wird über andere Wege wie z.B. Bio-Müll, Kompost oder Kanal entsorgt. Am häufigsten weggeschmissen werden (Reihenfolge absteigend nach Menge):

- Brot
- Süß- und Backwaren
- Obst und Gemüse
- Milch und Milchprodukte
- Eier
- Fleisch
- Wurstwaren
- Fisch

• GASTHÄUSER BZW. GROSSKÜCHEN: 175.000 T (19,3 %)

Seit 2014 beschäftigt sich die Initiative United Against Waste damit, wie man Lebensmittelabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie reduzieren kann. Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle (ohne Zubereitungsreste) befinden sich zwischen 3 und 46 % (Erhebung bei 21 Küchen). Aufgrund dieser Erhebung wurde berechnet, dass jährlich in Österreich insgesamt rund 175.000 t Lebensmittel im heimischen Außerhausverzehr eingespart werden könnten. Diese Menge entspricht einem Wert von rund 320 Mio. € pro Jahr, der eingespart werden könnte.

• SUPERMARKT UND GROSSHANDEL: 89.500 T (9,9 %)

Großhandel: Im Jahr 2019 wurden vom österreichischen Ökologie-Institut in Kooperation mit der Kastner Gruppe die vermeidbaren Lebensmittelabfälle im Lebensmittelgroßhandel in Österreich errechnet. Insgesamt wurden Werte von 15 Unternehmen erhoben und anschließend hochgerechnet. Die Hochrechnung ergab rund 10.300 t/Jahr, das entspricht rund 0,3 % des Wareneinkaufs. Dieser Wert kann als niedrig angesehen werden.

Supermarkt: Im Supermarkt fallen jährlich rund 74.200 t an. Den mit Abstand höchsten massebezogenen Anteil haben mit knapp 50 % Obst und Gemüse, gefolgt von Brot- und Backwaren, Wurst und Selchwaren.

• PRODUKTION: 121.800 T (13,4 %)

Fast die Hälfte der verschwendeten Lebensmittel stammen aus der Back-Branche, die geringsten Mengen fallen in der Branche Fett und Öle an. Der häufigste genannte Grund ist der Herstellungsprozess.