

## Breites Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung

**Aktuelle VOEB-Studie: Die Mehrheit der Österreicher achtet auf einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln. Im Hinblick auf Einkaufsverhalten und Kochgewohnheiten herrscht jedoch bei jungen Menschen deutlicher Aufholbedarf. Nachhaltigkeitsministerin Elisabeth Köstinger, Gemeinde- und Städtebund sowie der Verband Österreichischer Entsorgungsbetriebe rufen gemeinsam dazu auf, rund um Weihnachten mit Lebensmitteln sparsam umzugehen.**

Wien, 14. Dezember 2018 – In den österreichischen Haushalten landen jährlich etwa 206.000 Tonnen im Wert von 1 Milliarde Euro an teils genießbaren Lebensmitteln im Müll. Besonders zu Weihnachten ist das Thema angesichts von Familienfesten, weihnachtlichen Großeinkäufen und Co. hochaktuell. Grund genug, im Rahmen einer aktuellen Studie die Österreicher nach ihren Ansichten und Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu befragen. Die erfreuliche Nachricht: 80 Prozent achten genau auf die Lagerung von Lebensmitteln, und insbesondere bei Obst und Gemüse darauf, diese rechtzeitig zu essen, bevor sie verderben. Drei Viertel heben Speisereste auf, um sie zu einem späteren Zeitpunkt zu essen. Das Ablaufdatum hat für 67 Prozent der Befragten keine Relevanz – weggeschmissen wird nur, wenn etwas wirklich schlecht ist. Dabei liegt vor allem Österreichern über 60 Jahren der achtsame Umgang mit Lebensmitteln besonders am Herzen. Hans Roth, Präsident des Verbands Österreichischer Entsorgungsbetriebe (VOEB): „Die Österreicher haben das Privileg, qualitativ hochwertige Lebensmittel, meistens aus der Region, zu genießen. Umso mehr sollten wir besonders umsichtig damit umgehen!“ Die Studie wurde im Auftrag des VOEB im Dezember 2018 durchgeführt und befragte 500 Österreicherinnen und Österreicher.

### **Viel Luft nach oben bei unter 30-Jährigen**

Die Studie zeigt deutliche Unterschiede zwischen Jung und Alt, vor allem in Bezug auf Einkaufsverhalten und Kochgewohnheiten: Während ältere Befragte das Haus ohne Einkaufszettel nicht verlassen, in der Regel eine Kühltasche mitnehmen und beim Einkaufen sehr genau auf das Ablaufdatum schauen, gehen jüngere Befragte unter 30 offensichtlich weniger achtsam mit Lebensmitteln um. Sie kochen seltener Speisen wie Suppen oder Aufläufe, die länger haltbar sind und legen kaum Wert auf ein einheitliches Essen für die gesamte Familie, damit weniger Reste übrigbleiben. Insgesamt ist fast 70 Prozent aller Befragten jedoch das Aussehen von Obst und Gemüse egal – Hauptsache es schmeckt.

## **Ethik, Geld, schlechtes Gewissen: Gründe, Lebensmittel nicht zu verschwenden**

Nur 36 Prozent der Österreicher stimmen der Aussage zu, dass man Essen schon allein aus ethischen Gründen nicht wegwerfen soll – bei den über 60-Jährigen sind es allerdings 59 Prozent. Für jeden vierten Befragten ist klar, dass er durch das Vermeiden von Food Waste Geld einspart. Rund 20 Prozent haben ein schlechtes Gewissen, weitere sieben Prozent denken dabei an die Umwelt. Gefragt nach den Verantwortlichen, die gegen Lebensmittelverschwendung vorgehen müssen, nehmen sich zwei Drittel der Befragten durchaus selbst an der Nase. Tatsächlich gehen 42 Prozent aller weggeworfenen Lebensmittel auf das Konto der privaten Haushalte. Aber auch Handel, Lebensmittelproduzenten, Wirtschaft und die Regierung sollten sich für den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln engagieren.

## **Köstinger: Gemeinsam Bewusstsein stärken**

„Weltweit werden laut UNO ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen. Auf der anderen Seite hatten 2017 821 Millionen Menschen zu wenig zu essen. Gerade zu Weihnachten sollte uns diese Tatsache zu denken geben“, erklärt Nachhaltigkeitsministerin Elisabeth Köstinger und ergänzt: „Nur gemeinsam können wir das Bewusstsein stärken, wie wertvoll unsere Lebensmittel sind. Seit 2014 haben wir die Menge an weitergegebenen genussfähigen aber nicht mehr verkaufbaren Lebensmittel verdoppelt und gesamt werden 20 Prozent der Lebensmittelabfälle in Österreich sinnvoll verwendet. Der Weg ist somit klar, in den nächsten Jahren wollen wir den Anteil der Lebensmittel, die an soziale Einrichtungen gehen, weiter erhöhen!“

## **Biogener Abfall ist wertvolle Ressource**

Der VOEB nimmt seine gesellschaftliche Verantwortung im Bereich Müllreduktion sehr ernst und weist stets darauf hin, auch Lebensmittelabfälle zu reduzieren: „Wenn aber einmal doch etwas weggeworfen werden muss, dann bitte richtig – und die Biotonne nützen! Denn biogener Abfall ist eine wesentliche Ressource und bringt sowohl ökologischen wie auch wirtschaftlichen Nutzen. So kann daraus wertvoller Dünger hergestellt und mit der gezielten Trennung von Bio- und Restmüll jährlich rund 25 Millionen Euro für die Bürger eingespart werden“, appelliert Roth.

## **Kommunen sind wichtige Ansprechpartner**

Wichtige Ansprechpartner beim Thema Lebensmittelverschwendung sind die Kommunen. Gemeinden und vor allem die Gemeindeabfallverbände arbeiten mit Bund und Ländern intensiv zusammen und haben in den letzten Jahren erfolgreiche Aufklärungs- und Informationsarbeit geleistet, zum Beispiel mit zahlreichen Broschüren. Gemeindebund-Präsident Bürgermeister Alfred Riedl: „Besonders wichtig ist für mich die Zusammenarbeit mit den Kindergärten und Schulen, um schon

den Kleinsten den richtigen Umgang mit den Ressourcen der Natur zu lernen und damit auch wieder in die Familien zu tragen. Unsere Gemeinden tragen seit jeher eine große Verantwortung beim nachhaltigen und ressourcenschonenden Umgang mit der Natur.“

### **Städtebund fordert Kooperation aller beteiligten Akteure**

Der österreichische Städtebund ist überzeugt, dass ein großer Teil der weggeworfenen Lebensmittel vermeidbar wäre. Zu den Gründen für die Lebensmittelverschwendung zählen mangelndes Wissen über Haltbarkeit, zu große Verpackungen, fehlendes Problembewusstsein und die Konfusion bezüglich des Mindesthaltbarkeitsdatums. Dr. Thomas Weninger, Generalsekretär des Österreichischen Städtebundes, fordert: „Maßnahmen der Politik müssen über die reine Information hinausgehen, eine Kooperation aller beteiligten Akteure entlang der Wertschöpfungskette ist nötig. Auf kommunaler Ebene laufen Kampagnen zur Bewusstseinsbildung. Jedenfalls gehört das Bewusstsein für das Thema geschärft, weil damit ein wesentlicher Beitrag zum Rückgang der Lebensmittelverschwendung in Österreich und den damit verbundenen Treibhausgas-Emissionen geleistet werden kann.“

### **Über die Studie:**

Im Auftrag des VOEB befragte das Markt- und Meinungsforschungsinstitut Marketagent.com im Dezember 2018 insgesamt 500 webaktive Österreicherinnen und Österreicher im Alter von 14-69 Jahren zum Thema „Lebensmittelverschwendung“.

### **Über den VOEB:**

Der Verband Österreichischer Entsorgungsbetriebe (VOEB) ist die freiwillige Interessensvertretung der kommerziell geführten Entsorgungsunternehmen in Österreich. Der Verband vertritt derzeit über 220 Mitgliedsunternehmen und repräsentiert somit zwei Drittel – gemessen am Umsatz bzw. an den Beschäftigten – der privaten österreichischen Entsorgungsbetriebe. Die Branche beschäftigt direkt und indirekt ca. 43.000 Mitarbeiter, entsorgt rund zwei Drittel des gesamten in Österreich anfallenden Abfalls in 1.100 High-Tech-Anlagen und erwirtschaftet Umsätze in der Größenordnung von 4 Mrd. Euro pro Jahr.

### **Rückfragen:**

Mag. Daisy Kroker - Geschäftsführerin VOEB

Tel.: (01) 713 02 53

E-Mail: [kroker@voeb.at](mailto:kroker@voeb.at)

Website: [www.voeb.at](http://www.voeb.at)