

**Die VOEB-Presseaussendung vom 13. April 2022 zum Thema „72 Prozent der Österreicher achten auf sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln“ ist in folgenden Medien erschienen:**



## PRESSEINFORMATION

# 72 PROZENT DER ÖSTERREICHER ACHTEN AUF SORGSAMEM UMGANG MIT LEBENSMITTELN

**VOEB Studie: Die Mehrheit der Österreicherinnen und Österreicher bemühen sich, keine Lebensmittel zu verschwenden. Sie kaufen regional und saisonal ein, trennen ihren Biomüll und verwerten übrige**

## **gebliebene Lebensmittel zu „Restlspesen“. Bei den unter 30-Jährigen gibt es Luft nach oben, sie schneiden im Vergleich zu älteren Befragten deutlich schlechter ab.**

Wien, 13. April 2022 – Jährlich werden 157.000 Tonnen an noch brauchbarem oder original verpacktem Essen weggeworfen, das entspricht pro Haushalt in nur einem Jahr Nahrung im Wert von 300 bis 400 Euro\*. Das muss nicht sein, weiß der Verband Österreichischer Entsorgungsbetriebe (VOEB). Eine aktuelle, repräsentative Studie\*\* befragte nun anlässlich der beginnenden Osterfeiertage die Österreicherinnen und Österreicher, ob und wie sie mit Nahrungsmitteln sorgsam umgehen. Das Ergebnis: Knapp drei Viertel der Befragten ist es ein persönliches Anliegen, so wenige Lebensmittel wie möglich zu verschwenden. So achtet die Mehrheit der Personen auf die richtige Lagerung, um die Haltbarkeit zu verlängern; verwertet übrig gebliebene Speisen zu „Restessen“ und trennt konsequent ihren Biomüll. Beim Einkaufen schauen die Österreicherinnen und Österreicher auf regionale und saisonale Herkunft, greifen bevorzugt zu kleinen, überschaubaren Mengen und versuchen, Verpackungen zu vermeiden. Frauen sind dabei achtsamer als Männer und ältere Personen deutlich bemühter als Junge.

„Der Wille ist eindeutig da“, fasst Gabriele Jüly, Präsidentin des VOEB, die Ergebnisse zusammen. „Den allermeisten Befragten ist es ein großes Anliegen, keine Lebensmittel wegzuschmeißen. Dennoch passiert es viel zu oft, mal aus Unwissen, mal aus eigener Gemütlichkeit. Wir müssen daher intensiver darüber informieren, wie jeder einzelne achtsamer mit Nahrungsmitteln umgehen kann.“

### **Generation-Gap: Vorbildhafte Ältere versus sorglosen Jungen**

Besonders auffallend sind die unterschiedlichen Einstellungen und Verhaltensweisen zwischen Alt und Jung. Während 70 Prozent der über 60-Jährigen auf die richtige Lagerung von Lebensmittel achten und ihren Biomüll konsequent trennen, stimmen dem nur 41 Prozent der unter 30-Jährigen zu. So sind auch Lebensmittel aus entfernten Ländern wie Avocados aus Mexiko oder Kiwis aus Neuseeland für 44 Prozent der Älteren ein Tabu, aber nur für 12 Prozent der Jüngeren. Dass das Einkochen von Obst und Gemüse diese oftmals vor der Tonne rettet, wissen 35 Prozent der älteren Generation, aber nur 18 Prozent der Jungen. Jüly: „Produkte, die nicht über den halben Globus transportiert werden, verfügen über einen geringeren CO<sub>2</sub>-Ausstoß. Für die Umwelt ist es daher am besten, Bio in Kombination mit regional und saisonal einzukaufen.“

Etwas kleinere Unterschiede gibt es zwischen Männern und Frauen: So bestätigen 67 Prozent der weiblichen Befragten, dass das Ablaufdatum nur wenig über die Haltbarkeit von Lebensmitteln aussagt. Sie verlassen sich auf ihre Sinne, um zu erkennen, ob etwas noch gut ist – bei den Männern sind es nur 55 Prozent.

## **Lebensmittel spenden und eine Biotonne für jeden**

Einheitliche Zustimmung unter allen Befragten gibt es bei der Frage, ob Supermärkte übriggebliebene Lebensmittel spenden sollen (81%). Weiters ist die Hälfte der Meinung, dass jeder Haushalt bzw. jede Hausgemeinschaft eine eigene Biotonne haben sollte, damit Biomüll besser getrennt gesammelt wird (49%). Denn aus Biomüll entsteht wertvoller Kompost, entweder für den eigenen Garten oder Landwirtschaft, wie zwei Drittel der Befragten auch wissen. Jüly: „Lebensmittelabfälle können entweder bei Produktions- und Lieferketten anfallen oder beim Endkonsumenten. Verantwortlich für den sorgsameren Umgang von Nahrung ist aber letztendlich jeder einzelne von uns. Mit einfachen Tipps und Verhaltensänderungen können alle ihren Beitrag dazu leisten. Was vielen nicht bewusst ist: Jedes Lebensmittel, das nicht im Müll landet, reduziert unsere CO2 Emissionen und unterstützt so den Umweltschutz.“ Und wenn einmal Lebensmittel doch entsorgt werden müssen, dann als getrennten Bioabfall.

## **Tipps von VOEB-Präsidentin Gabriele Jüly für den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln:**

1. Mit Liste und nicht hungrig einkaufen gehen, Spontankäufe meiden, kleinere Mengen damit nichts übrigbleibt
2. Bio, regional und saisonal kombinieren – das tut der Umwelt gut
3. Lebensmittel richtig lagern und länger haltbar machen! Sich auf die Sinne verlassen, um zu prüfen, ob Lebensmittel noch genießbar sind
4. Omas Einkochen und Restküche in den Alltag integrieren
5. Biomüll richtig entsorgen – Bio-Sackerl, Restmüll, Plastik oder Metall gehören nicht in den Biomüll oder Kompost

\*Quelle: Stadt Wien: [Lebensmittelabfälle: Zahlen, Daten und Fakten \(wien.gv.at\)](#)

### **\*\* Aktuelle, repräsentative Umfrage (2022):**

Im Auftrag des VOEB befragte das Markt- und Meinungsforschungsinstitut Marketagent.com im Februar und März insgesamt 500 Österreicherinnen und Österreicher im Alter zwischen 14 – 75 Jahren zum Thema Lebensmittel.

## **Über den VOEB:**

Der Verband Österreichischer Entsorgungsbetriebe (VOEB) ist die freiwillige Interessensvertretung der kommerziell geführten Entsorgungsunternehmen in Österreich. Der Verband vertritt derzeit über 250 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)