

**WIR
RETTEN
LEBENS-
MITTEL**

**LEBENSMITTEL
SIND KOSTBAR!**

**VEREINBARUNG 2017–2030
ZUR VERMEIDUNG VON
LEBENSMITTELABFÄLLEN BEI
LEBENSMITTELUNTERNEHMEN
BERICHT 2018**

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber:
BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT UND TOURISMUS
Stubenring 1, 1010 Wien
www.bmnt.gv.at

Text und Redaktion: Nachhaltigkeitsagenda
Grafikdesign: BMNT
Lektorat: BMNT
Bildnachweis: BMNT
Gestaltungskonzept: WIEN NORD Werbeagentur

1. Auflage

Alle Rechte vorbehalten
Wien, Juli 2018

1 INHALT DER VEREINBARUNG

LEBENSMITTELABFÄLLE FALLEN ENTLANG DER GESAMTEN Wertschöpfungskette an. Jegliche Verschwendung dieses wertvollen Gutes ist nicht nur ein ökonomisches, sondern auch ein ethisches, moralisches sowie ökologisches Problem. In jedem Lebensmittel stecken wertvolle Ressourcen, menschliche Arbeitskraft, Boden, Wasser und Energie.

Österreich bekennt sich zum 12. Ziel „Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen“ der UN-Agenda für nachhaltige Entwicklung, welches unter anderem vorsieht bis zum Jahr 2030 die (vermeidbaren) Lebensmittelabfälle beim Konsum und im Handel um 50 % zu reduzieren und auch in den anderen Bereichen der Lieferkette diese Abfälle zu verringern.

Lebensmittelabfälle werden grundsätzlich in vermeidbare, teilweise vermeidbare (Speisereste) sowie nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle eingeteilt. Zu den nicht vermeidbaren Abfällen zählen z.B. Knochen, Kaffeetresten, Schalen von Zitrusfrüchten, Nüssen bzw. Zuputzreste aus den Küchen und der verarbeitenden Industrie.

Für Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung sind die vermeidbaren Lebensmittelabfälle und die teilweise vermeidbaren Lebensmittelabfälle (Speisereste) von Interesse. Vermeidungspotential besteht entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dies belegen Studien, Erhebungen und Hochrechnungen, die in den vergangenen Jahren in Österreich durchgeführt wurden.

So weist die Sekundärstudie Lebensmittelabfälle in Österreich, (BOKU 2012) für private Haushalte 157.000 t/a Lebensmittel im Restmüll aus.

Für den Außer-Haus-Konsum gibt die Hochrechnung von United against waste (Jänner 2016) eine Größe von 175.000 t/a für den gesamten Außer-Haus-Konsum (61.000 t/a in Großküchen, 45.000 t/a in der Gastronomie, 50.000 t/a in Beherbergungsbetrieben, 19.000 t/a sonstige Betriebe z.B. Kaffeehäuser) an.

Für die Lebensmittelproduktion ergab die Studie „Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion“ (Ökologie Institut 2017) 121.800 t/a vermeidbare Lebensmittelabfälle (inklusive Backwaren und Retouren aus dem Lebensmitteleinzelhandel).

Die Studie „Aufkommen an Lebensmittelverderb im österreichischen Lebensmittelhandel“ (BOKU, im Auftrag der ECR-Arbeitsgruppe Abfallwirtschaft 2014) ergab für den Lebensmitteleinzelhandel 74.000 t/a Bruch und Abschreibungen und 35.600 t/a an Retouren sowie eine Weitergabe an soziale Einrichtungen von rund 6.600 t/a.

Um diesem Trend entgegenzuwirken hat das BMNT die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ ins Leben gerufen. Gemeinsames Ziel der Kooperationspartner und Stakeholder aus allen Bereichen ist es, die Lebensmittelverschwendung in Österreich zu reduzieren.

Im Rahmen dieser Initiative setzen die Lebensmittelunternehmen jetzt ein deutliches Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung. Sie haben gemeinsam mit dem BMNT die freiwillige Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen entwickelt, um zur Zielerreichung beizutragen.

Die Vereinbarung wurde am 31. Mai 2017 unterzeichnet und gilt bis 31.12.2030.

1.1 ZIEL

Die Partner tragen dazu bei vermeidbare Lebensmittelabfälle bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren, um damit das Erreichen des Ziels 12 der UN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung zu unterstützen.

1.2 MASSNAHMEN

Die der Vereinbarung beigetreten Unternehmen tragen durch das Setzen von verpflichtenden wie auch freiwilligen Maßnahmen dazu bei, den Anteil an vermeidbaren Lebensmittelabfällen zu reduzieren.

1.2.1 MASSNAHMEN DIE JEDENFALLS ZU SETZEN SIND

Von den vier unten angeführten verpflichtenden Maßnahmen ist mindestens eine der ersten drei Maßnahmen, mit einer Abdeckung der Filialen zu mind. 80 % zu setzen. Die Schulungsmaßnahmen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind verpflichtend.

- Es ist eine Kooperation mit einer sozialen Einrichtung zu schließen.
- Andere Formen der Weitergabe bzw. Verwendung von Lebensmitteln sind zu setzen. Z.B. Weitergabe an Gastronomiebetriebe, Verwendung der nicht verkäuflichen Lebensmittel im eigenen Betrieb (z.B. Schnittobst, Restaurant).
- Weitergabe als Tierfutter oder zur Futtermittelherstellung.
- Das Thema „Reduktion von Lebensmittelabfällen“ ist in die regelmäßigen Schulungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu integrieren.

Für beigetreten Unternehmen mit mehr als vier Betriebsstandorten/Filialen gelten folgende Berichtspflichten:

- Sie haben die Masse der ausgebuchten Lebensmittel zu erfassen. Diese Massen sind zu unterteilen in
 - Lebensmittel, welche zum menschlichen Verzehr weitergegeben werden,
 - Lebensmittel, die zur Verfütterung weitergegeben werden sowie
 - Lebensmittelabfälle, die entsorgt werden müssen.
- Alle drei Jahre ist ein Bericht über diese Massen der vorangegangenen drei Kalenderjahre bis Ende April an die neutrale Stelle (siehe Punkt 1.4) zu erstatten, wobei die Massen für jedes Kalenderjahr angegeben werden müssen. Weiters sind in diesem Bericht die durchgeführten Maßnahmen anzugeben und die Betriebsstandorte/Filialen, in welchen die Maßnahmen umgesetzt wurden sowie die sozialen Einrichtungen bzw. sonstige Unternehmen, an welche Lebensmittel abgegeben werden, aufzulisten.
- Der erste Bericht des Lebensmitteleinzelhandels über 2017 ist bis zum 30. April 2018 zu erstatten; die Hochrechnung dieser Daten bildet die Bezugsgröße für die Reduktion der Lebensmittelabfälle.
- 2021 erfolgt der zweite Bericht des Lebensmitteleinzelhandels über den Berichtszeitraum 2018 bis 2020.

PARTNER

1.2.2 MASSNAHMEN DIE ALTERNATIV ZU SETZEN SIND

Von den alternativen Maßnahmen sind zumindest fünf Maßnahmen vom unterzeichneten Unternehmen zu setzen.

Diese alternativen Maßnahmen sind:

- Bei Aktionen im Frischebereich gelten diese bereits ab dem ersten Stück. Alternativ dazu kann für länger haltbare Produkte bei Multipack-Aktionen nach dem Kassensbereich ein Korb oder Ähnliches aufgestellt werden, in denen Kundinnen und Kunden Produkte für soziale Einrichtungen spenden können.
- Im Obst- und Gemüsebereich werden auch Ware der Güteklasse II angeboten.
- Waren mit knappen oder überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), werden vergünstigt, sofern sie noch in Ordnung sind, abgegeben.
- Auch Brot vom Vortag wird verbilligt zum Kauf angeboten.
- Das Frischwarenangebot wird gegen Ladenschluss verringert.
- Vorverpacktes Obst, bei dem einzelne Stücke schadhaft sind, wird ausgepackt und die unbeschädigte Ware weiterverwendet (z.B. Einzelverkauf der übrigen Stücke, Verwendung im eigenen Restaurant).
- Es werden Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung für Kundinnen und Kunden gesetzt.
- Es erfolgt ein bedarfsgerechter Verkauf (Brot und Gebäck, loses Obst oder Bedienungstheken für Wurst).
- Obst und Gemüse, das trotz aller Maßnahmen ungenießbar wird, wird über die Biotonne entsorgt (erforderlichenfalls ist die Ware auszupacken).
- Um den sozialen Einrichtungen die Transportlogistik zu erleichtern, werden Lebensmittel aus den Filialen für die Weitergabe an einen gemeinsamen Abgabeort (z.B. Zentrallager) zusammengeführt.
- Weitere Maßnahmen sind möglich. Diese Maßnahmen sind vorab mit dem BMNT abzustimmen.

2 PARTNER

GRUNDSÄTZLICH KÖNNEN GEWERBLICHE UNTERNEHMEN und Filialunternehmen des Lebensmittelhandels sowie der gewerblichen und industriellen Lebensmittelproduktion diese freiwillige Vereinbarung unterzeichnen. Es kann auch ein einzelnes Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels, des Lebensmittelgroßhandels oder eine Verkaufsstelle vom Lebensmittelgewerbe Vereinbarungspartner werden.

Weiters kann die Organisation der Initiative „Reinwerfen statt Wegwerfen“ beitreten, die im Rahmen der Tätigkeiten der neutralen Stelle bewusstseinsbildende Maßnahmen für die Bevölkerung zur Erreichung des Zweckes dieser freiwilligen Vereinbarung durchführen.

PARTNER

Für diese Organisation sind lediglich die Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung relevant.

Folgende Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels und des Lebensmittelgroßhandels haben mit Stand Mai 2018 die Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmitteleunternehmen unterschrieben:

- Evas G'schäft
- HOFER KG
- Julius Kiennast Lebensmittelgroßhandels GmbH
- Kastner Großhandels GmbH
- Lidl Österreich GmbH
- MPREIS Warenvertriebs GmbH
- Nah & Frisch – KR Benischko
- Nah & Frisch – Fam. Reinschedl
- REWE International AG (Billa, Merkur, Penny)
- SPAR Österreichische Warenhandels-AG

Weitere Lebensmittelunternehmen können jederzeit der Vereinbarung beitreten, um zur Erreichung des Zieles beizutragen.

3 MONITORING DER MASSNAHMEN UND MASSEN DER AUSGEBUCHTEN LEBENSMITTEL

3.1 GESETZTE MASSNAHMEN

ALLE BERICHTSPFLICHTIGEN UNTERNEHMEN HABEN die Vorgaben der zu setzenden Maßnahmen der freiwilligen Vereinbarung erfüllt. Bei den verpflichtend zu setzenden Maßnahmen wurden die Vorgaben von allen Unternehmen mehr als erfüllt. Auch bei den alternativ zu setzenden Maßnahmen, hier ist die Vorgabe mindestens fünf sind zu setzen, wurden von den berichtspflichtigen Unternehmen weit mehr durchgeführt. Im Schnitt wurden 7 oder mehr Maßnahmen von den Unternehmen gesetzt. Dasselbe Bild zeigt sich auch bei den beigetretenen nicht berichtspflichtigen Unternehmen sowohl bei den verpflichtenden wie auch alternativen Maßnahmen.

3.1.1 GESETZTE VERPFLICHTENDE MASSNAHMEN

- Alle beigetretenen Unternehmen haben mit unterschiedlichsten sozialen Einrichtungen Kooperationen abgeschlossen. In Summe bestehen Kooperationen mit weit über 100 sozialen Einrichtungen verteilt über ganz Österreich. Durch diese Kooperationen ergibt sich ein Filialabdeckungsgrad von größer 90 %.
- Zusätzlich bestehen auch Kooperationen einzelner Unternehmen mit landwirtschaftlichen Betrieben, Tierparks und Zoos, in denen Überschüsse als Tierfutter verwendet werden, und Betrieben zur Tierfutterherstellung.
- Von 80 % der berichtspflichtigen Unternehmen werden auch andere Formen der Weitergabe bzw. Verwendung von Lebensmitteln vorgenommen. Hier werden z.B. nicht verkäufliche Lebensmittel im eigenen Betrieb z.B. zu Schnittobst, Obstsalat oder Gemüsepflanzen für die eigenen Restaurants verarbeitet oder als Pausensnack an Mitarbeiter weitergegeben. Auch werden Lebensmittel an Produktionsbetriebe retourniert, die diese in ihrer Produktion verwenden.
- In den betriebseigenen regelmäßigen Schulungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben alle Betriebe das Thema „Reduktion von Lebensmittelabfällen“ integriert.

3.1.2 GESETZTE ALTERNATIVE MASSNAHMEN

- Bei fast allen Partnern gelten die Aktionen im Frischebereich ab den ersten Stück. In einem Unternehmen wurde die Bereitstellung von Warenkörben, in denen Kundinnen und Kunden Produkte für soziale Einrichtungen spenden können, in einigen Filialen getestet. Nach dieser Testphase ist nun eine systematische Umsetzung in Ausarbeitung.

- Von 80 % der Unternehmen werden Obst- und Gemüse der Güteklasse II verstärkt während der heimischen Erntesaison angeboten.
- Von allen berichtspflichtigen Unternehmen werden Waren, deren Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) knapp vor dem Überschreiten bzw. bereits überschritten ist, die Waren aber verzehrfähig sind, vergünstigt abgegeben.
- Dasselbe gilt für alle Unternehmen bezüglich Brot vom Vortag. Auch wird das Frischwarenangebot bei allen gegen Ladenschluss reduziert bzw. bedarfsorientiert produziert.
- Bei Brot und Gebäck, losem Obst oder der Bedienungstheken für Wurst erfolgt der Verkauf bei allen berichtspflichtigen Unternehmen bedarfsgerecht.
- Bei Zweidrittel der Unternehmen wird vorverpacktes Obst, bei dem einzelne Stücke schadhaft sind, ausgepackt und die unbeschädigte Ware weiterverwendet. Die Weiterverwendung erfolgt z.B. über Einzelverkauf der übrigen Stücke bzw. Neuverpackung dieser oder Verwendung im eigenen Restaurant.
- Die Bewusstseinsbildung der Kundinnen und Kunden spielt bei allen Unternehmen eine wichtige Rolle und es werden dementsprechende Maßnahmen und Aktionen gesetzt.
- Wird trotz aller gesetzten Maßnahmen Obst und Gemüse ungenießbar, wird dieses bei allen Unternehmen über die Biotonne entsorgt, wobei, falls erforderlich, die Ware ausgepackt wird.
- Die Abholung der sozialen Einrichtungen erfolgt unterschiedlich und bedarfsorientiert sowohl aus Zentrallagern als auch über direkte Abholung in den Filialbetrieben.

Die weiteren Unternehmen aus dem Lebensmitteleinzelhandel und –großhandel, welche die Vereinbarung ebenfalls unterzeichnet haben, aber nicht der verpflichtenden Berichtspflicht unterliegen, sind dieser großteils freiwillig nachgekommen. Diese Partner haben im gleichen Ausmaß Maßnahmen gesetzt, sei es durch Kooperationen mit sozialen Einrichtungen oder anderen Abnehmern, Mitarbeiterschulung und Bewusstseinsbildung für Kundinnen und Kunden, bis hin zu einem bedarfsgerechten Angebot vor Ladenschluss, Angebot von Ware der Güteklasse II bei Obst und Gemüse oder Brot vom Vortag sowie noch weitere Maßnahmen der Vereinbarung.

3.2 MASSE DER AUSGEBUCHTEN LEBENSMITTEL

Von den berichtspflichtigen Unternehmen waren die Massen der ausgebuchten Lebensmittel, getrennt nach denen, welche zum menschlichen Verzehr weitergegeben werden, Lebensmittel, die zur Verfütterung weitergegeben werden sowie Lebensmittelabfälle, die entsorgt werden müssen, zu erfassen.

Die Hochrechnung, basierend auf diesen gemeldeten Daten und den AC Nielsen Daten zu den Marktanteilen, ergibt für den gesamten Lebensmitteleinzelhandel folgendes Bild:

Insgesamt wurden rd.79.200 t an Lebensmitteln ausgebucht. Davon wurden etwa 12.250 t zum menschlichen Verzehr weitergegeben. Als Tierfutter oder zur Futtermittelherstellung wurden rd. 10.000 t weitergegeben. Der Rest (56.950 t) musste entsorgt werden. Ein Teil dieser Reste ist verdorben und nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet. Darüber hinaus bestehen einige Restriktionen bei der Weitergabe, wie das gesetzliche Verbot der Weitergabe von Frischfleisch oder Frischfisch oder auch Engpässe in der Transportlogistik von Sozialorganisationen oder Kapazitätsengpässen bei der Übernahme von Kühl- und Tiefkühlprodukten. In dieser Menge sind außerdem auch Produktrückrufe der herstellenden

Unternehmen wie aber auch Bruch (zB umgefallene Paletten, bei denen die Produkte zerstört wurden) enthalten.

Verglichen mit den Ergebnissen der Studie „Aufkommen an Lebensmittelverderb im österreichischen Lebensmittelhandel“ im Auftrag der ECR-Arbeitsgruppe Abfallwirtschaft, Wien 2014 von Lebersorger und Schneider ergibt sich eine sehr positive Entwicklung. In der Studie wird für 2013 eine Weitergabe von Lebensmitteln zum menschliche Verzehr von 6.629 t ausgewiesen. Es ist damit für das Berichtsjahr 2017 eine annähernde Verdopplung der Weitergabemenge festzustellen.

Die insgesamt ausgebuchte Masse an Lebensmittel bewegt sich auf einem ähnlichen Niveau von rd. 75 - 80.000 t. Auch das Verhältnis von ausgebuchten Lebensmitteln zu Lebensmittel die zum menschlichen Verzehr weitergegeben wurden, konnte um 50 % gesteigert werden. Wurden 2014 rd. 9 % der ausgebuchten Lebensmittel zum menschlichen Verzehr weitergegeben, waren es 2017 rund 15,5 %, damit wird die positive Entwicklung zusätzlich unterstrichen. Im Berichtsjahr 2017 wurden zusätzlich mehr als 20% der ausgebuchten Lebensmittel einer weiteren Verwendung (zB zum menschlicher Verzehr oder Tierfutter) zugeführt werden

4 AUSBLICK

DIE OBEN DARGESTELLTEN RESTMENGEN sind der Fokus der Paktpartner, mit dem Ziel vermeidbare Lebensmittelverschwendung möglichst weiter zu reduzieren. Bereits in den vergangenen Jahren haben Unternehmen eine Vielzahl von Maßnahmen gesetzt, um den Verderb von Lebensmitteln zu reduzieren und zu vermeiden. Viele Reduktionen sind bereits in den vergangenen Jahren passiert, die nicht in diesem Bericht abgedeckt werden können.

Folgende Maßnahmen streben die Partner an um den Anfall weiter zu reduzieren:

- Den Ausbau von Kooperationen (zB Aktionsplattform Lebensmittelhandel zur Förderung der Tafelarbeit)
- die Erhöhung der Abholfrequenz durch Sozialorganisationen
- Evaluierung von zusätzlichen Verwertungsmöglichkeiten für nicht verkaufte Lebensmittel
- die Setzung von weiteren Maßnahmen im Bereich der Bewusstseinsbildung sowohl für Mitarbeiter wie auch Kunden

Diese weiteren Maßnahmen sollen dazu beitragen die Bestrebungen der Unternehmen, vermeidbare Lebensmittelabfälle weiter zu reduzieren, zu unterstützen

