# AGENDA

No 32 ▪ Juni 2017

Newsletter der Arbeitsgemeinschaft der Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen


## Lebensmittel sind kostbar

***Wir retten Lebensmittel* – dieser Schriftzug wird künftig bei all jenen Unternehmen aus dem Lebensmittelhandel zum Einsatz kommen, die einen Pakt unterzeichnet haben, aktiv Maßnahmen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln zu setzen.**

Mit der vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft getragenen Initiative *Lebensmittel sind kostbar* bekennt sich Österreich zum Ziel der UN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung, bis zum Jahr 2030 die (vermeidbaren) Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten und im Handel um 50 Prozent zu reduzieren.

Potenziale gibt es entlang der gesamten Wertschöpfungskette, denn die Mengen an Lebensmittel, die in Österreich jedes Jahr im Müll landen, sind beträchtlich:

- 157.000 Tonnen jährlich aus Haushalten
- 175.000 Tonnen aus Großküchen, Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben
- rund 100.000 Tonnen im Lebensmittel-Einzelhandel

Die großen Player des österreichischen Lebensmittel-Einzel- und Großhandels haben bereits die freiwillige Vereinbarung unterzeichnet und setzen Maßnahmen, damit Lebensmittel nicht im Müll landen: Durch Kooperationen mit sozialen Einrichtungen wird etwa die Weitergabe von noch hochwertigen Lebensmitteln organisiert. Restbestände können auch als Tierfutter weiterverwendet werden. Schulungen zum Thema für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen ebenso auf der Agenda. Und der Einzelhandel wird auch eine wichtige Rolle dabei spielen, Konsumentinnen und Konsumenten zu sensibilisieren.

Mehr Infos: www.lebensmittel-sind-kostbar.at

Das Medieninteresse war groß, als Bundesminister Andrä Rupprechter Ende Mai in einer Pressekonferenz *(Bild)* den Pakt mit Vertreterinnen und Vertretern des Handels besiegelte – unter anderem von Hofer, Kiennast, Lidl, REWE und SPAR.

Hier hat sich deutlich gezeigt, dass es sich dabei nicht bloß um einen Akt der Ankündigungspolitik handelt: Die Partner der Vereinbarung setzen jetzt schon eine Vielzahl an Maßnahmen in die Tat um, und sie beweisen dabei auch große Kreativität:

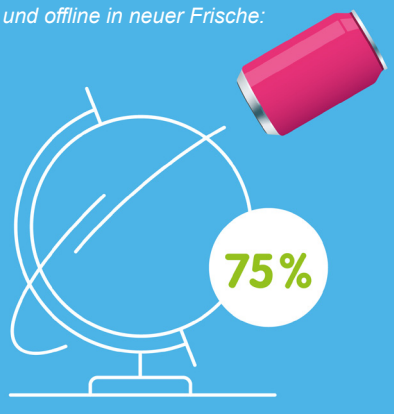
So ist beispielsweise bei MPREIS bisher schon altes Brot zu Bier verarbeitet worden (▶ *Seite 2*); nunmehr wird daraus auch Gin destilliert. Eine Flasche davon ist bei der Pressekonferenz an Minister Rupprächter überreicht worden.

### *Jede Dose... in neuem Outfit!*

www.jededosezaehlt.at

*Die Initiative* **Jede Dose zählt** *will – wie bisher – speziell eine junge Klientel ansprechen, um Bewusstsein zu schaffen für Mülltrennung und Recycling bei Alu, und präsentiert sich dafür nunmehr on- und offline in neuer Frische:*

*75 Prozent des weltweit jemals hergestellten Aluminiums sind nach wie vor im Umlauf* (rechts), *attraktive Anwendungsmöglichkeiten gibt es viele* (unten).




### Weitere Inhalte:


**Seite 2:**
Nachwachsende Rohstoffe in PET-Flaschen
*Akteure der Nachhaltigkeit*: Mitglieder präsentieren sich

**Seite 3:**
Abfallvermeidungs-Förderung, 5. Ausschreibung

**Seite 4:**
Gewinnen mit *Reinwerfen statt Wegwerfen*
GREENFOODS-Training, 6. - 8. 11. '17 in Salzburg

## Flaschen pflanzen

**Die Halbliter-PET-Flasche von Römerquelle trägt nunmehr das Gütezeichen PlantBottle™: Sie besteht zu 30 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen.**

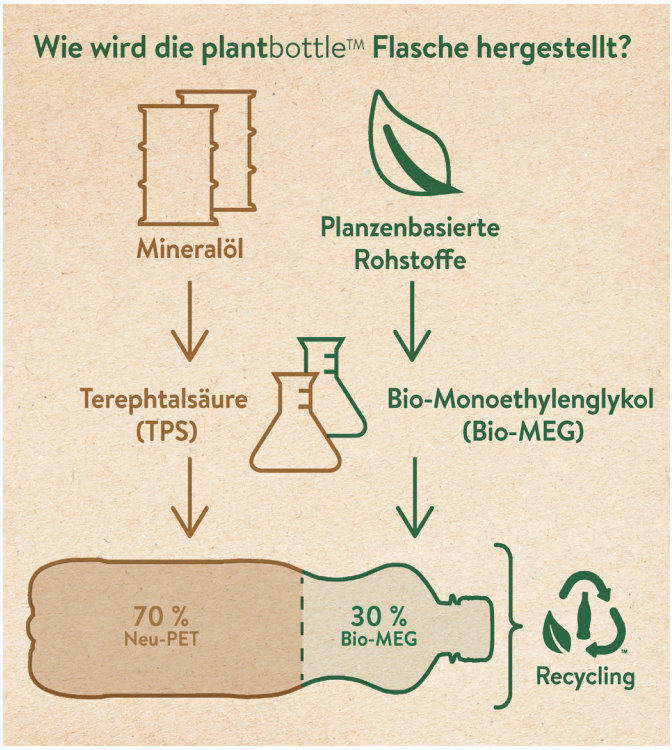
Die Wiederverwertung von Plastikflaschen konnte in Österreich seit Inbetriebnahme der PET to PET-Recyclinganlage im Jahr 2007 große Fortschritte verzeichnen: Schon über zwei Drittel aller PET-Flaschen hierzulande werden recycelt, und ein großer Teil davon wird zu lebensmitteltauglichem Recyclat verarbeitet.

Der Grundstoff dieser Getränkeverpackungen ist bis dato Erdöl gewesen. 2016 kam nun mit Coca-Cola *life* dann ein Getränkegebinde auf den heimischen Markt, das auf dieselbe Art und Weise gesammelt und verwertet werden kann wie herkömmliche PET-Flaschen, nur dass es nicht mehr gänzlich auf fossilen Rohstoffen basiert. Und nun ist diese Innovation auch bei Römerquelle eingeführt worden.

*Die Halbliterflaschen mit der PlantBottle™-Plakette bestehen zu 30 Prozent aus pflanzlichen Rohstoffen*

PET-Flaschen bestehen zu 70 Prozent aus Terephtalsäure, zu 30 Prozent aus Monoetyhlenglykol (MEG). Dieser Anteil an MEG besteht bei der Plant Bottle™ zur Gänze aus nachwachsenden Rohstoffen, und zwar aus Bio-Ethanol, gewonnen aus Zuckerrohr.

Bis 2020 soll jede PET-Flasche von Coca-Cola nach diesem Verfahren gefertigt werden, und es wird daran gearbeitet, in absehbarer Zukunft eine noch bessere Umweltperformance zu erreichen: Das bisher aus Brasilien bezogene Material, das vor allem als Treibstoff zum Einsatz kommt, sollte zukünftig auch aus anderen Pflanzen und vor allem aus Pflanzenresten gewonnen werden: So können weltweit erneuerbare Quellen für die Produktion von Getränkegebinden erschlossen werden, die nicht im Wettbewerb zum Lebensmittelanbau stehen.




*Schematische Darstellung der Dekarbonisierung bei der Herstellung von PET-Flachen, die schrittweise jedoch kontinuierlich ausgebaut wird*

Bis zur endgültigen Markteinführung einer Getränkeverpackung, die zu 100 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen besteht, werden noch einige Jahre vergehen, doch sind bereits wichtige Schritte gesetzt worden: Bei der EXPO 2015 hat Coca-Cola eine PET-Flasche präsentiert, die zur Gänze auf pflanzlichen Rohstoffen basiert. ■

## Akteure der Nachhaltigkeit

In dieser Initiative präsentieren sich Mitglieder der Nachhaltigkeitsagenda mit konkreten Beispielen für erfolgreiche Projekte und umgesetzte Visionen im Dienste des Klimaschutzes.

**Machen Sie mit als Akteur/in der Nachhaltigkeit!** Schicken Sie einen kurzen Text / bestehende Aussendungen oder Präsentationen zu einem Projekt, in dem sich besonders gut die Nachhaltigkeitsidee in Ihrem Unternehmen zeigt, dazu Bilder / Grafiken in Druckauflösung:

office@energieinstitut.net ▪ Betreff: Akteure

Bestehende Beispiele: www.nachhaltigkeitsagenda.at
▸ Akteure der Nachhaltigkeit

### So sehen Akteure aus!

*Trinkbare Vermeidung von Lebensmittelmüll:* MPREIS *ersetzt beim Craft Beer* BAKER's Bread Ale (li.) *ein Drittel des Braumalzes durch altes Brot.*

Vöslauer *verhilft der Ein-Liter-Mehrweg-Flasche aus Glas (re.) zu einer Renaissance: Sie ist nicht nur ansehnlich, sondern im Vergleich zu anderen Glasflaschen auch zehn Prozent leichter.*

## Abfallvermeidungs-Förderung: Die 5. Ausschreibung

**Gute Ideen zur Abfallvermeidung werden mit dieser Förderschiene tatkräftig unterstützt. Einreichfrist für aktuelle Projekte ist der 16. Oktober 2017.**

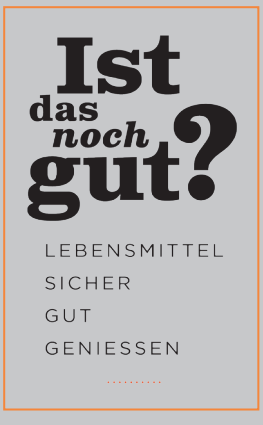
Ein halbes Prozent an Entpflichtungsentgelten aus heimischen Sammel- und Verwertungssystemen für Verpackungen kommt in diesen Fördertopf, und dadurch konnte so manche Innovation und Initiative zur Abfallvermeidung weitaus leichter auf den Weg gebracht werden. Seit der ersten Ausschreibung im Sommer 2015 sind zahlreiche Förderprojekte erfolgreich umgesetzt worden:

So etwa die *TafelBox*: Auf Initiative der Wiener Tafel wurden diese Lebensmittel-Transportboxen aus biologisch abbaubarem Material kreiert, damit überschüssige Lebensmittel aus der Gastronomie oder von Buffets nicht im Abfall landen. Mittlerweile haben rund 1.000 Gastronomiebetriebe, Cateringunternehmen, Institutionen und Eventagenturen die Tafel-Box eingesetzt.

Ein Verpackungshersteller hat das Gewicht seiner 30-Liter-Eimer um fast ein Viertel reduziert, woraus sich eine Materialersparnis von 140.000 kg jährlich ergibt. Ein Kabeltechnik-Betrieb hat mit der Förderung die Einweg-Verpackungen – Kartons und Paletten – gegen Mehrweg-Faltboxen aus Kunststoff ersetzt.

Mit Sachkostenprojekten wurden auch kleineree Initiativen unterstützt. So kommen die zahlreichen Veranstaltungen in der Gemeinde Seeham nunmehr ohne Einweg-Geschirr aus – dank Anschaffung eines fahrbarer Geschirrspülverbaus samt Mehrweggeschirr und Lagerboxen.

Weitere abgeschlossene und eingereichte Projekte:
www.vks-gmbh.at ▶ Abfallvermeidungs-Förderung




Im Rahmen der Abfallvermeidungs-Förderung sind zahlreiche Projekte ganz im Sinne der bundesweiten Initiative *Lebensmittel sind kostbar* (▶ *Seite 1*) realisiert worden, so etwa die Broschüre ***Ist das noch gut?***, die einen Überblick gibt, welche Lebensmittel nach dem angegebenen *Mindesthaltbarkeitsdatum* noch durchwegs genießbar sind (hier gilt es, einen Unterschied zu machen zum *Verbrauchs-* oder *Ablaufdatum* leicht verderblicher Waren).

Ein Anlass für diesen praktischen Ratgeber: Pro österreichischem Haushalt landen jährlich rund 43 Kilo an Lebensmittelabfällen und Speiseresten im Müll.

Erhältlich über die Webseite der *Wiener Tafel*:
▶ www.wienertafel.at

### Wer kann mitmachen?

Gefördert werden kleine, mittlere und große Unternehmen, kommunale Dienststellen und Betriebe, Vereine, Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen, NGOs und NPOs sowie Forschungseinrichtungen und Universitäten.

### Schwerpunkte der Ausschhreibung:

**Betriebliche Abfallvermeidung**
- Optimierung von internen Prozessen zur Abfallvermeidung
- Umsetzung branchenspezifischer Abfallvermeidungsmaßnahmen
- Einsatz von Mehrwegtransportverpackungen
- Vermeidung von Verpackungsabfällen

**Vermeidung von Lebensmittelabfällen**
- Vermeidung in der Gastronomie und in Beherbergungsbetrieben
- Vermeidung in Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie/-gewerbe
- Vermeidung bei Konsumentinnen
- Weitergabe an soziale und sozio-ökonomische Einrichtungen
- Vermeidung durch optimierte Verpackung

**Abfallvermeidung durch Produktdesign**
- Design von reparaturfähigen und langlebigen Produkten
- Verringerung des Materialeinsatzes
- Verringerung des Schadstoffgehalts von Produkten
- Einsatz von gebrauchten Bauteilen

**Abfallvermeidung in der Ausbildung**
- Integration von Abfallvermeidung in Basis-Lehrplänen
- Integration von Abfallvermeidung bei Fachausbildungen
- Erstellen & Anwenden von Lehrmaterial
- Ausbildung von Lehrpersonal

**Bewusstseinsbildung Abfallvermeidung bei Zielgruppen**
- Bewohnerinnen von Wohnhausanlagen
- Menschen mit Migrationshintergrund

### Eingereicht werden können...

**Großprojekte** mit einem Fördervolumen von über 10.000,-- und maximal 100.000,-- Euro

**Kleinprojekte**, in denen Einzelbewerber bis einschließlich 10.000,-- Euro gefördert werden

**Sachkostenprojekte**, mit denen ausschließlich Investitionen, Sach- und Materialkosten bis 30.000,-- Euro entgolten werden

### Unterlagen zur Aussschreibung:

VKS GMBH

**Verpackungskoordinierungsstelle gemeinnützige GmbH**

www.vks-gmbh.at
▶ Abfallvermeidungs-Förderung

**Einreichschluss:** 16. Oktober 2017 ■

## Herrliche Berge, saubere Höhen...

Nachdem sich die Initiative ***Reinwerfen statt Wegwerfen*** in den letzten beiden Jahren erfolgreich um die Sauberkeit auf Österreichs Straßen und der Landschaft gekümmert hat, will sie jetzt noch höher hinaus:

Thematischer Schwerpunkt für dieses Jahr sind *Saubere Berge*. Alpinbegeisterte zu Fuß, zu Rad oder mit Auto sollten sensibilisiert werden dafür, ihren Beitrag zu leisten zur Sauberhaltung der Höhenlagen.

Dabei gilt es, zwei Regeln zu beachten, die auch im Tal gelten.

- Abfälle nicht achtlos wegwerfen
- Abfälle in den dafür vorgesehenen Behältern entsorgen, damit sie sinnvoll recycelt werden können.

Auch im Sinne der Mülltrennung und zur Entlastung alpiner Regionen gilt eine dritte, bewährte Bergsteigerregel:

- Abfälle mit ins Tal nehmen

*Der Berg ruft auf:* Reinwerfen statt Wegwerfen

*In der Tonne links vom großen Maskottchen befinden sich zahlreiche kleine. Wer errät, wie viele es sind, kann gewinnen.*

## ... und ein Gewinnspiel

Wo die *saubersten Region Österreichs 2017* liegt, wird **bis 21. Juli 2017** per Publikums-Voting entschieden; **Mitstimmen via www.reinwerfen.at!**

Jedenfalls gibt es einen Wochenendaufenthalt für zwei Personen in einem Wellnesshotel in der *saubersten Region* zu gewinnen, und zwar während der schon traditionellen großen Feier zur Preisverleihung. Für die Gewinner des Kurzurlaubs steht auch ein Treffen mit Skispringer-Legende und *Reinwerfen*-Patron Gregor Schlierenzauer auf dem Programm.

Dazu muss aus einem Dreier-Vorschlag erraten werden, wie viele Reinwerfen-Maskottchen sich in einer Tonne befinden: Anleitungen und das Video finden sich unter...

**www.reinwerfen.at/aktionen/gewinnspiel.html**

## GREEN FOODS GOES WEST

**Wegen großen Interesses der heimischen Lebensmittel- und Getränkehersteller findet ein nächstes GREENFOODS-Training von 6. bis 8. November statt – diesmal in Salzburg.**

Bei vielen Unternehmen der Lebensmittel- und Getränkeproduktion kann der Energieeinsatz allein schon durch Maßnahmen, die keine oder nur geringe Investitionen erfordern, um 10 bis 25 Prozent gesenkt werden. Das GREENFOODS-Training gibt diesen Betrieben das nötige Werkzeug in die Hand, um den eigenen Energieeinsatz zu analysieren und innovative, aber bereits branchenerprobte Lösungen zu finden.

Ausgewiesene Fachleute zeigen Möglichkeiten zur Treibhausgasreduktion in wichtigen Bereichen auf, etwa Prozesswärme (Kochen, Pasteurisierung, Verdampfung, Trocknen…), Prozesskälte und Tiefkühlung, Wärmerückgewinnung, Druckluft oder beim sinnvollen Einsatz erneuerbarer Energien. Ebenso werden branchenrelevante Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten behandelt.

Konkrete Fallbeispiele werden analysiert mit Hilfe des GREENFOODS Branchenkonzepts samt den dazugehörigen Berechnungstools; diese stehen den Teilnehmenden anschließend kostenlos zur Verfügung.

Im **Register für EnergieauditorInnen** für Audits nach § 9 EEffG sind dem GREENFOODS-Training folgende Punktezahlen zugeordnet:

Gebäude: 2 Punkte ▪ Prozesse: 5 Punkte ▪ Transport: 1 Punkt.
Die Teilnehmerzahl ist auf 20 limitiert, Anmeldeschluss ist der 15. September 2017.

Detaillierte Informationen und das Anmeldeformular finden Sie unter

**www.energieinstitut.net/de/vortraege-publikationen/greenfoods-training**

---

**IMPRESSUM:**

**AGENDA**, *der Newsletter der ARGE Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen, ist ein kostenloses Info-Service für die Teilnehmer an der Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen und Interessierte.*

*© ARGE Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen. Alle Rechte vorbehalten. Die auszugsweise Wiedergabe des Inhalts ist unter Quellenangabe zulässig.*

*Auch wenn wir um profunde Recherche bemüht sind, ist die Richtigkeit des Inhalts ohne Gewähr. Eine Haftung des Herausgebers ist ausgeschlossen.*

*Herausgeber und Medieninhaber: ARGE Nachhaltigkeitsagenda ▪ Wiedner Hauptstr. 63 ▪ 1045 Wien ▪ www.nachhaltigkeitsagenda.at*

*Redaktion: Mag. Mario Jandrokovic ▪ Energieinstitut der Wirtschaft GmbH ▪ Webgasse 29/3 ▪ 1060 Wien ▪ www.energieinstitut.net ▪ m.jandrokovic@energieinstitut.net*

*Die ARGE Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen ist eine Arbeitsgemeinschaft gem. § 16 WKG 1998 und wurde zur Unterstützung und Koordination der in der Nachhaltigkeitsagenda für Getränkeverpackungen enthaltenen Zielsetzungen gegründet.*

*Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten möchten, schicken Sie uns bitte ein Mail an dalibor.krstic@wko.at*