

2013 Jahr der Entscheidungen – 2014 Jahr der Umsetzungen

Das zu Ende gehende Jahr 2013 hat politische und legislative Weichenstellungen im Verpackungsabfallrecht gebracht. Das kommende Jahr 2014 wird das Jahr der Umsetzung sein. Das sogenannten untergesetzliche Regelwerk folgt nun der Novellierung des Abfallwirtschaftsgesetzes.

Schritt 2 ist die Erlassung der neuen Verpackungsverordnung sein, die ja schon weitgehend fertiggestellt ist und nach Ende der Notifikationsfrist im Bundesgesetzblatt veröffentlicht wird.



Stephan Schwarzer, Obmann der ARGE Nachhaltigkeit

Weitere Verordnungen zeichnen sich schon am Horizont ab, sind aber noch nicht in der Pipeline der Begutachtung oder Vorbegutachtung.

Schon in Vorbereitung sind dagegen die vertraglichen Grundlagen, die das Verhältnis zwischen mitbenützten und mitbenützenden Systemen sowie zwischen Systemen und der Verpackungskoordinierungsstelle regeln werden. Einige Verhandlungsrunden werden hier aber sicher noch zu drehen sein.

Stichwort Verpackungskoordinierungsstelle: Die WKÖ ist zu deren Gründung und Einrichtung bereit. Sie soll Teil der künftigen – nicht ganz einfach zu durch

schauenden – Architektur des Verpackungsrechts werden. Ihr werden wichtige Verantwortungen zukommen, die die Kosteneffizienz des Gesamtsystems und die fairen Kostentragung und -verteilung (Trittbrettfahrerquote muss minimiert bleiben) betreffen.

Der Umstand, dass die Wirtschaft sich für dieses Thema verantwortlich fühlt, sollte auch ausreichend Sicherheit dafür bieten, dass die Kosten des eigenen Betriebs so niedrig wie möglich gehalten werden.

2014 ist auch das Jahr der Vorbereitung. Am 1.1. 2015 muss ein großer Teil der neuen Rechtsgrundlagen und Einrichtungen stehen und den Elchtest auf praktische Funktionstüchtigkeit bestehen.

Alle Akteure tun gut daran, ihre Kräfte zu bündeln und gemeinsam ihr Bestes zu geben.

Allen Mitgliedern, Unterstützern und Helfern der Nachhaltigkeitsagenda wünsche ich gesegnete Weihnachten, einen schwungvollen Rutsch ins neue Jahr und viel Energie für die kommenden Herausforderungen!

Ihr Stephan Schwarzer

PS: Unsere Aufgaben ändern sich nicht durch die erwähnten Neuerungen, und sie ändern sich auch nicht durch das neue Regierungsprogramm. Wir können weiter mit voller Kraft an der Umsetzung unserer Agenden arbeiten.



Rückschau: Nachhaltigkeitsworkshop am 26. November im Wiener Palais Fanto

Das Datum war ideal für eine Veranstaltung zum Jahresausklang samt abschließenden Adventmarkt-Punsch am nahe gelegenen Karlsplatz: Während in den stimmungsvollen Räumlichkeiten des Fachverbands der Nahrungs- und Genussmittelindustrie (Im Bild rechts: Gastgeber Johann Brunner vom Fachverband) Vorträge zur Nachhaltigkeit gehalten und anregende Gespräche geführt wurden, fiel draußen der erste Schnee.

Die Vorträge sind online verfügbar:

www.nachhaltigkeitsagenda.at ▶ Workshops/Veranst.
▶ 2011-2013 ▶ Nachhaltigkeitsworkshop Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie



Aus dem Inhalt

Rückschau Nachhaltigkeitsworkshop _____ Seite 2
GREENFOODS: Umfrage zu Förderungen •
Initiative energieeffizienter Lebensmittelhandel _____ Seite 3
Regionalität • Impressum _____ Seite 4



Nachhaltigkeitsworkshop beim Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie im Palais Fanto, Wien



Oben: Stimmungsvoller Ausklang im Großen Brausaal des Fachverbands der Nahrungs- und Genussmittelindustrie

Mitte: Kleine Klausur im Kaminzimmer. Pia Taboga (Egger Privatbrauerei, ganz rechts), Christine und Martina Gelbmann (ADEG Gelbmann in Andau), Christian Delis (Hofer KG)

Unten: Alfred Matousek (Mitte) hielt einen Vortrag über innovative, umweltschonende und abbaubare Verpackungen bei Ja! Natürlich, der Bio-Marke von REWE, und sorgte auch für das Bio-Büfett mit einer breiten Produktpalette der Marke.

Erfahrungen austauschen – vielfältig und nachhaltig

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Workshop repräsentierten das breite Spektrum der Mitglieder in der Nachhaltigkeitsagenda: Des „kleine“ Lebensmittel-Einzelhandel war ebenso vertreten wie die Marktführer, Nachhaltigkeitsbeauftragte aus Brauereien genauso wie Projektingenieure aus der Lebensmittelindustrie, Verpackungshersteller, außerdem Abfallsammler und -verwerter.

Ebenso breit aufgestellt war das Vortragsprogramm, und hier konnten die Beteiligten ihre Erfahrungen austauschen mit den eingeladenen Spezialisten zu Themen wie Energieeffizienz, den Einsatz von solarer Wärme, Finanzierungsmöglichkeiten für die betriebliche Photovoltaik-Anlage oder den ökologischen Fußabdruck von Verpackungen.



Mitte links: Christian Call von der Energiecomfort GmbH beschreibt anschaulich Modelle für die gewerbliche Nutzung von Photovoltaik

Mitte rechts: Roland Fehring von der denkstatt, Verfasser der Monitoringberichte der Nachhaltigkeitsagenda, schaffte einen gesamteuropäischen Überblick zur Ökobilanz von Verpackungsmaterial.

Unten: Er machte Gösser Bier noch grüner: Christoph Brunner von AEE Intec zum Projekt einer CO₂-neutralen Brauerei

Wie hätten Sie Ihre Förderungen gern?

Das EU-Projekt GREENFOODS für mehr Energieeffizienz in der Nahrungsmittel- und Getränkeproduktion geht in die nächste Runde: Jetzt werden die Finanzierungs- und Förderungsmodelle unter die Lupe genommen. Sie können im Rahmen einer Umfrage Ihre Verbesserungsvorschläge für die Fördervergabe an Betriebe einbringen.

Beim Nachhaltigkeitsworkshop hat Sonja Starnberger vom Energieinstitut der Wirtschaft das Projekt präsentiert. In österreichischen Betrieben sind erste Energieanalysen durchgeführt worden, nunmehr werden Maßnahmen zur Energieverbrauchsoptimierung und zum Einsatz von erneuerbarer Energie erarbeitet.

Nun wird im Rahmen des Projekts untersucht, was an bestehenden Förderprogrammen für Energieeffizienz und erneuerbare Energien geändert werden muss, damit diese besser auf die Bedürfnisse von Betrieben aus der Lebensmittel- und Getränkebranche abgestimmt sind.

Dafür würden wir über eine kurze Online-Umfrage gerne von Ihnen wissen, welche Erfahrungen Sie bei der Finanzierung von Klimaschutzmaßnahmen gemacht haben:

Wo hat die Unterstützung gut funktioniert?

Welche Hindernisse haben sich bei der Finanzierung ergeben?



Nähere Informationen zu GREENFOODS finden Sie unter:

www.green-foods.eu

Bei Fragen steht Ihnen Sonja Starnberger vom Energieinstitut der Wirtschaft GmbH (Bild links) zur Verfügung:

s.starnberger@energieinstitut.net

Tel. 0676-64 81 806

Widmen Sie 10 Minuten Ihrer Zeit für eine bessere Förderlandschaft!

Bringen Sie Ihre Erfahrungen in die GREENFOODS-Umfrage ein und gestalten Sie so die Empfehlungen des Projektteams an Politik und Förderstellen mit:

https://de.surveymonkey.com/s/GREENFOODS_fin1_at

Der Fragebogen ist bis Mitte Jänner 2014 online.

Initiative energieeffizienter Lebensmittelhandel: Vorbildliche Betriebe vor den Vorhang!



In den nächsten Ausgaben von AGENDA wird jeweils ein Betrieb vorgestellt, der bei der Initiative energieeffizienter Lebensmittelhandel mitgemacht hat. Es gilt, positive und nachahmenswerte Beispiele für das Engagement selbständiger Kaufleute für den Klimaschutz zu würdigen. Diesmal stellen wir den Bichlbäck aus dem Tiroler Niederndorf vor.

Der Betrieb von Birgit Pristauz ist Nahversorger, der bei Brot und Konditoreiwaren aus eigener Produktion Wert legt auf heimische Rohstoffe. Schokoladen und andere Lebensmittel werden aus fairem Handel bezogen.

Im Umkreis verkehrt gerade dort, wo kein Lebensmittelgeschäft fußläufig erreichbar ist, ein Verkaufswagen, der gleich auch Waren für die „Genusskiste“ einsammelt: Dieser Warenkorb zeichnet sich durch regionale Produkte, saisonales Angebot, Mehrweggebinde und biologische Produktion aus.

Auch in Sachen Energieeffizienz ist die vielfach mit Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnete Bäckermeisterin umtriebig: Sie wechselte zu Gas und Ökostrom. Im Zuge der Dachisolierung hat sie im Dachgeschoss noch ein Tonstudio eingerichtet. Als Hauptbeleuchtung sind LED im Einsatz, dazu Sparlampen und Bewegungsmelder – das brachte 20 Prozent Einsparung. Die Kühlgeräte werden regelmäßig abgetaut, die Lüfter entstaubt und ungenutzte Geräte außerhalb der Betriebszeiten abgedreht.

Als nächstes plant Birgit Pristauz etwa die Erneuerung der Wärmerückgewinnung. Sobald ein neuer Lieferwagen ansteht, wird es wohl ein Elektroauto. ■



Nahversorgung im Umland bei gleichzeitiger Anlieferung regionaler Produkte

Gutes aus der Gegend

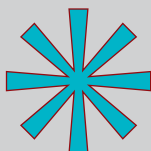
Lebensmittel mit ausgewiesener regionaler Herkunft erleben unverkennbar einen Boom. Der heimische Handel wird dem steigenden Qualitätsbewusstsein der Konsumenten gerecht und hat dabei weitaus mehr zu bieten als bloße Heimat-Romantik.

Waren aus der unmittelbaren Nachbarschaft verkürzen die Transportwege, Obst und Gemüse kann reifer geerntet werden und braucht weniger chemische Behandlung: Regionalität findet, als Gegenentwurf zu einem globalen Einerlei, bei Kunden immer mehr Anklang und ist mehr als bloß Nische für engagierte Einzelhändler wie den *Bichlbäck* (► Seite 3). Österreich wird seinem Ruf als „Feinkostladen Europas“ einmal mehr gerecht, denn nicht nur *Nah&Frisch* bietet außer einem großen Bio-Sortiment inzwischen auch flächendeckend Produkte aus der Region an:

M-Preis betreibt in Westösterreich Supermärkte mit regionaler Verwurzelung: Wenn etwa eine Obst- oder Gemüsesorte aus Tirol in ausreichender Menge verfügbar ist, gibt es das Produkt ausschließlich aus heimischem Anbau. Zeitgemäßes regionales Bewusstsein ist bei *M-Preis* an Weltläufigkeit gekoppelt: Die Märkte waren frühe Vorreiter für anspruchsvolle, nachhaltige Architektur. Vor einem Jahr wurde in Pinswang Österreichs erster Supermarkt in Passivhaus-Standard eröffnet.

Auch *REWE* baut mit seinen Marken die Regionalschiene kontinuierlich aus - so bietet *Billa* mit seinem Regional-Regal mehr als 200 lokalen Produzenten und Kleinbetrieben eine Plattform für insgesamt 1000 ausgewählte, regional verankerte Produkte.

Szene aus dem Feinkostladen Europas. Büfett mit Bio-Produkten von Ja! Natürlich beim Nachhaltigkeitsworkshop im November.



Wir wünschen all unseren Mitgliedern ein frohes Fest und ein gutes, erfolgreiches Neues Jahr!

Bio-Pionier Werner Lampert, der schon die Marke *Ja! Natürlich* kreiert hatte, hat für *Hofer* mit *Zurück zum Ursprung* eine Eigenmarke entwickelt, die nicht bloß „Bio“ sein möchte, sondern mit qualitativ hochwertigen Produkte aus regionaler Herkunft lokale Wirtschaftskreisläufe stärken soll – mit fairen Preisen für Produzenten wie Konsumenten. Die Palette umfasst 350 Getreide-, Obst-, Gemüse- und Molkereiprodukte. Werner Lampert ist überzeugt, dass nur ein nachhaltiger Produktionskreislauf gesunde Lebensmittel hervorbringen kann.

Wie bei den anderen großen Anbietern kommen auch bei *Spar* zahlreiche Frischwaren aus der Region. Dazu wird das Angebot kleiner lokaler Produzenten kontinuierlich ausgebaut. So gibt allein in Oberösterreich bereits rund 6.650 lokale und regionale Lebensmittel von 289 heimischen Erzeugern. Noch mehr Lokalkolorit in den Handel bringt *Interspar*: In Regalen mit dem Prädikat „Von dahoam das Beste!“ finden sich nur Produkte, die in einem Umkreis von 30 Kilometer um den Markt erzeugt werden.

All die Initiativen des Handels tragen dem Bedürfnis der Konsumenten Rechnung, anstatt flächendeckend verfügbarer, immergleicher Lebensmittel den Zugang zu etwas Unverwechselbarem, stark in der Gegend Verwurzeltem zu bekommen.

Noch entscheidender ist, dass dieser kontinuierliche Ausbau der Regionalschiene kleine, lokale Produzenten stärkt: Auch wenn Großerzeuger den Markt dominieren, können sie mit ihren nur in kleineren Mengen verfügbaren Qualitätsprodukten im Lebensmittelhandel präsent bleiben und haben die Chance, ihre Produktion in kleinen, nachhaltigen Schritten auszubauen. ■

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