

PRESSEMELDUNG

Vermeidung von Lebensmittelabfällen geht uns alle an – genießen statt wegwerfen!

Domschitz: Österreichische Lebensmittelhersteller haben schon viel Vorarbeit geleistet

(Wien, 21.7.2017) „Österreichische Lebensmittel sind wertvoll und kostbar, weltweit beliebt und geschätzt und gehören nicht in den Müll. Der Fachverband der Lebensmittelindustrie unterstützt daher aktiv Initiativen, um mehr Bewusstsein über den Wert von Lebensmittel zu schaffen und konkrete Schritte zur Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette – vom Landwirt bis zum Konsumenten - zu setzen“, erklärte Josef Domschitz, stellvertretender Geschäftsführer des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie, zum Thema „Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion“.

Die große Vielzahl an Lebensmitteln, die sich derzeit auf den Märkten befinden, sieht man auch in den vielfältigen Produkt- und Branchenstrukturen der österreichischen Lebensmittelproduktion. Mehr als 30 Branchenverbände produzieren Lebensmittel und verarbeiten dabei eine Vielzahl an frischen, tiefgekühlten, lagerfähigen, vorverarbeiteten Rohstoffen pflanzlichen und/oder tierischen Ursprungs unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorgaben. Das Risiko der Entstehung von organischen Nebenprodukten bzw. „vermeidbaren“ und „nicht vermeidbaren“ Lebensmittelabfällen hängt einerseits von den rohstoff- und energieintensiven Produktionsprozessen und andererseits von den jeweiligen Vorgaben der Kunden in Bezug auf Qualität, Rezeptur und Verpackung der jeweiligen Lebensmittel ab. So entstehen zB in Getränkeproduzierenden Branchen der Lebensmittelindustrie deutlich weniger Abfälle bzw. organische Nebenprodukte als bei der Verarbeitung von Getreide, Milch und Fleisch.

Zusätzlich muss berücksichtigt werden, dass der österreichische Lebensmittelmarkt bei drei marktdominanten Lebensmitteleinzelhändlern mit mehr als 87 % Marktanteil nach wie vor heiß umkämpft ist. Wettbewerb findet auf allen Ebenen entlang der Wertschöpfungskette statt. Die Rahmenbedingungen dafür sind schwierig und seit Jahren unverändert und kein Unternehmen kann es sich heute weder national noch international leisten, Lebensmittelabfall im Produktionsprozess zu produzieren.

Als Stakeholder der Initiative „Lebensmittel sind kostbar“ des BMLFUW hat sich der Fachverband der Lebensmittelindustrie schon frühzeitig mit Aktivitäten zur Abfallvermeidung bei Lebensmitteln beschäftigt. Daher hat sich die Lebensmittelindustrie auch aktiv am Kooperationsprojekt „Abfallvermeidung in der Lebensmittelwirtschaft“ des Ökologie-Institutes beteiligt. Die Ergebnisse zeigen, dass viele Betriebe bereits aktiv und erfolgreich Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gesetzt haben: Das sind zB Einkaufskontrolle und Erkennen bzw. Verarbeiten von unterschiedlichen Rohstoffqualitäten, Programme zur Verringerung bzw. Vermeidung von Überproduktionen, Verbesserung der internen Bedarfsplanung, Bewusstseinsbildung durch Mitarbeiterschulungen, Selbstvermarktung von Rückläufen, Abgabe an soziale Einrichtungen, Aufbereitung und Verkauf als Futtermittel und vieles mehr.

Die Ergebnisse dieser Studie bestätigen die bisherigen Maßnahmen der Unternehmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Bei einem jährlichen Warenoutput von rund 8,6 Mio. Tonnen an Lebensmitteln fallen laut Studie davon nur 1,4 % „vermeidbare“ Lebensmittelabfälle an. Das sind 121.800 Tonnen. Über 40 % davon sind laut Studienersteller dem Produktionsbereich der Backerzeugnisse (Brot und Gebäck) zuzuordnen.

Hauptgründe für die Entstehung dieser „vermeidbaren“ Lebensmittelabfälle sind außerdem:

- Qualitätsvorgaben bei Rohstoffen, technische Störungen, Nebenprodukte usw.
- rechtliche Vorgaben und/oder Kundenanforderungen (Eigenmarken)
- Sortimentswechsel
- Etikettierungsfehler
- Saisonwaren/Überproduktion/Lagerüberschüsse
- Retourwaren
- Verderb usw.

Verbesserungspotential sieht Domschitz vor allem in der künftigen Zusammenarbeit mit den Partnern entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln (zB bei Vermarktungsnormen, logistischen Maßnahmen, bei Retourwaren usw.) sowie in einer besseren Kooperation bei der Belieferung von sozialen Einrichtungen zur Versorgung von Bedürftigen mit Lebensmitteln.

Abschließend hält Domschitz fest: „Unsere Lebensmittel sind kostbar und haben sich einen höheren Stellenwert in unserer Gesellschaft verdient. Initiativen wie jene des Lebensministeriums und auf europäischer Ebene begrüßen und unterstützen wir daher! Zusätzlich wird es aus Sicht der Lebensmittelproduktion wichtig und maßgeblich sein, die Konsumentinnen und Konsumenten mittels Bewusstseins- und Informationskampagnen regelmäßig über den Wert sowie den richtigen Umgang mit Lebensmitteln zu informieren.“

Weitere Informationen zu dieser Initiative bzw. zu den Studienergebnissen:

<http://www.lebensmittel-sind-kostbar.at>

http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/kostbare_lebensmittel.html

http://www.ecology.at/lebensmittelabfaelle_ind_aeoli.htm

Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich

Die Lebensmittelindustrie ist eine der größten Branchen Österreichs. Sie sichert im Interesse der Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 26.000 Beschäftigten erwirtschafteten im Jahr 2016 ein Produktionsvolumen von 8,1 Mrd. €. Über 60 % davon werden in 180 Länder rund um den Globus exportiert. Der Fachverband unterstützt seine Mitglieder durch Information, Beratung und internationale Vernetzung.

Rückfragehinweise:

Josef Domschitz
Stv. Geschäftsführer im Fachverband der Lebensmittelindustrie
Tel.: +43 1 712 21 21 – 16
j.domschitz@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
Mobil: +43 664 545 63 50
office@foodbusiness.at