

## Richtig lagern im Kühlschrank

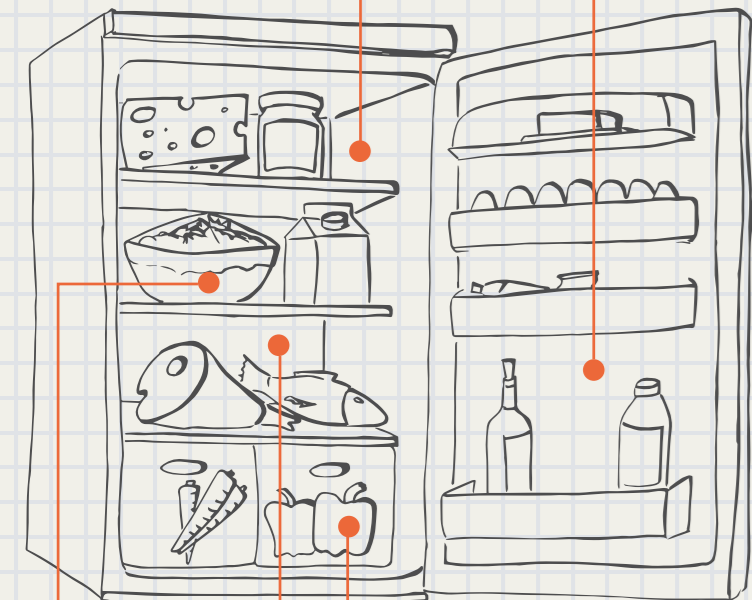
Lebensmittel bleiben länger frisch, wenn sie richtig gelagert werden. Hier die wichtigsten Tipps für den Kühlschrank:

### 7-8 °C

Alles, was weniger Kühlung braucht und hier sein Aroma entfalten kann: Käse und Geräucherter, aber auch Einmachgläser finden hier Platz.

### 4-11 °C

In die Tür kann alles, was wenig Kühlung braucht: Eier, Butter, Senftuben und Säfte.



### 5-6 °C

Milchprodukte fühlen sich in der Mitte am wohlsten. Essensreste abdecken, so bleiben sie länger frisch!

### 6-8 °C

Obst und Gemüse hält am Besten im Gemüsefach. Radieschen und Karotten aber ohne Grün lagern!

### 2-4 °C

Hier ist es am kältesten. Hier sollte alles hin was leicht verderbt, wie frisches Fleisch, Wurst und Fisch.

**Tomaten, Melanzani, Kartoffel, Zwiebel und Knoblauch haben im Kühlschrank nichts verloren! Zwiebeln und Knoblauch am Besten in einem Keramiktopf mit Löchern aufbewahren.**

## WAS DER WWF TUT

Unsere Ernährung hat erhebliche Auswirkungen auf unser Klima und unsere Umwelt. Ziel des WWF ist es, den ökologischen Fußabdruck der Ernährung zu verringern. Bei der Produktion von Lebensmitteln werden nicht nur Land, Wasser und Energie verbraucht, auch Treibhausgase werden ausgestoßen. Landen die Lebensmittel dann im Müll statt auf dem Teller, ist das gleich in mehrfacher Hinsicht eine Verschwendung. Vor diesem Hintergrund arbeitet der WWF auf unterschiedlichen Ebenen daran, die enorme Lebensmittelverschwendung in Österreich zu bekämpfen:

### Datenlücken schließen

Nur wenn die Ursachen von Lebensmittelverschwendung verstanden werden und die anfallenden Mengen bekannt sind, können sinnvolle Maßnahmen gesetzt und der Erfolg überprüft werden. Noch immer ist nicht bekannt, wo wie viele Abfälle anfallen. Deshalb arbeitet der WWF daran, diese Lücken zu schließen und die Zahlen zu veröffentlichen.

### Kooperationen mit Unternehmen

In Zusammenarbeit mit Unternehmen setzt der WWF Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen und schafft Bewusstsein bei Personal und Kundschaft.

### Konsumentinnen und Konsumenten

Ob im Geschäft, im Restaurant oder zu Hause: Ein großer Teil der Lebensmittelverschwendung entsteht aufgrund des Verhaltens von Privatpersonen. Deshalb arbeitet der WWF daran, Aufmerksamkeit auf das Thema zu lenken und den Konsumentinnen und Konsumenten Lösungsvorschläge anzubieten.

### Politik

Der WWF sieht die Politik in der Pflicht, einen sinnvollen rechtlichen Rahmen zu schaffen. Der WWF setzt sich gegenüber der Politik dafür ein, eine Strategie gegen das sinnlose Wegschmeißen von Lebensmitteln zu entwickeln.

## NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

### Ernährung und Klima

Durch eine gesündere Ernährung mit weniger Fleisch- und Milchprodukten können wir unser Klima schonen.

### Mehr Bio für alle!

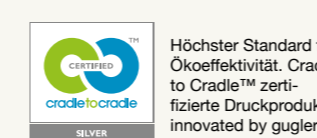
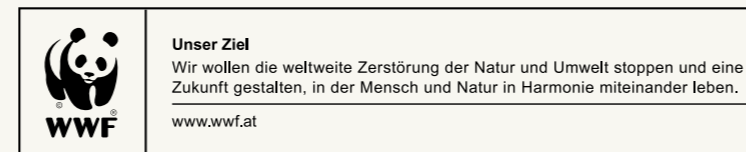
Der ökologische Landbau ist im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft ressourcenschonender und umweltverträglicher.

### Weniger Mist!

Lebensmittelverschwendung verringern bedeutet weniger Land-, Wasser- und Energieverbrauch und dadurch auch weniger Treibhausgase.

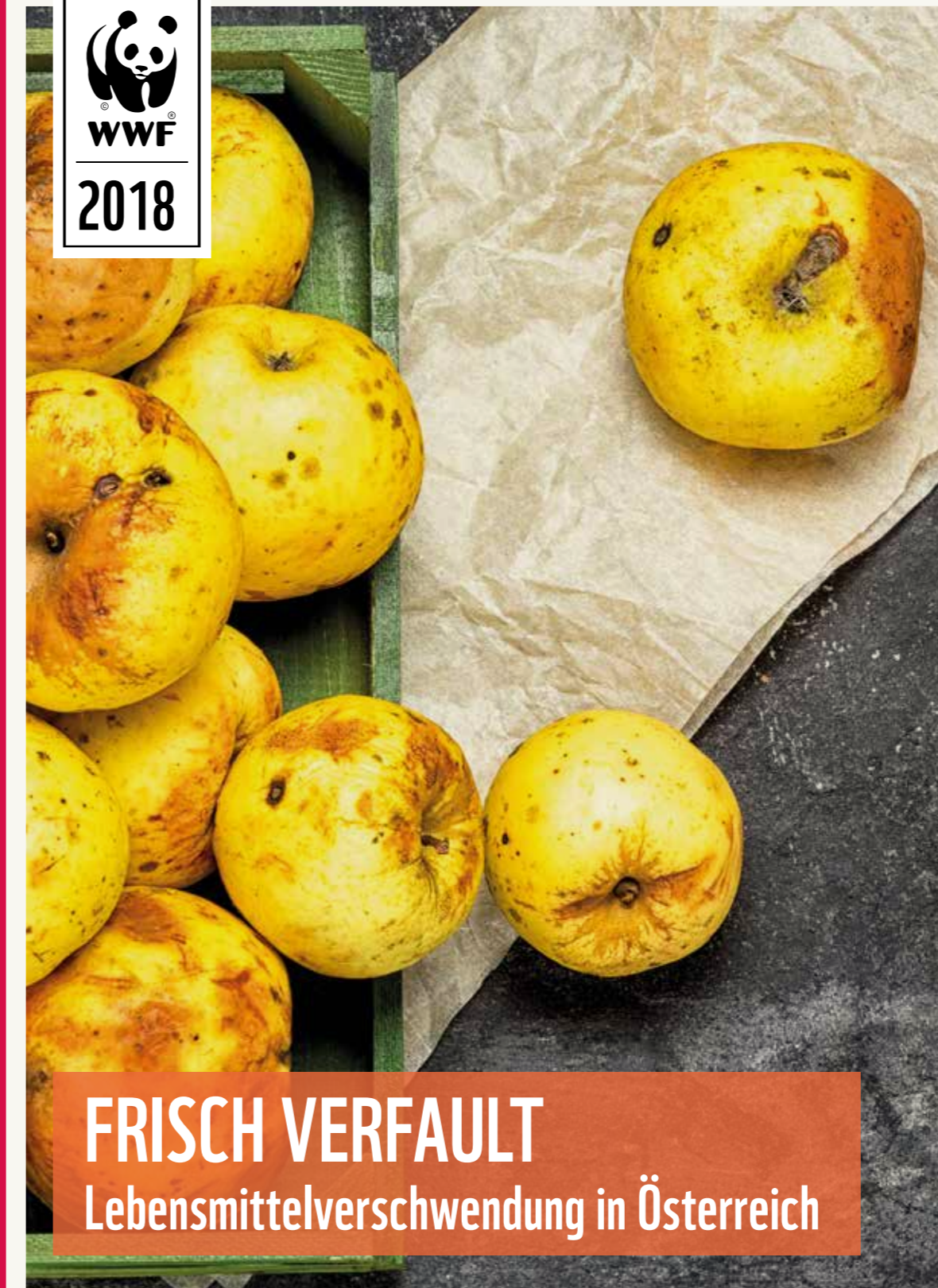
### Informieren Sie sich weiter:

Mehr Hintergrundinformationen zum Thema nachhaltige Ernährung finden Sie hier: [wwf.at/ernaehrung](http://wwf.at/ernaehrung)



Impressum: WWF Österreich, Ottakringer Str. 114-116, 1160 Wien; Tel.: +43 1 488 17-0; wwf.at; ZVR. Nr.: 751753867, DVR: 0283908; Redaktion: Helene Glatter-Götz, Theresa Gal, Julia Haslinger; Alle Angaben sind aus dem Studienupdate von WWF und Österreichischem Ökologie-Institut „Lebensmittelabfälle in Österreich“, 2018, entnommen. Design: in-wonderland.at; Coverfoto: © Elen11/thinkstockphotos.de; Druck: gugler\* Melk; Druckverfahren: Cradle to Cradle; Unterstützen Sie die Arbeit des WWF: Spendenkonto: IBAN: AT26 2011 1291 1268 3901, BIC: GIBAAATWWXXX

Wien, April 2018



## LEBENSMITTEL FÜR DEN MÜLL

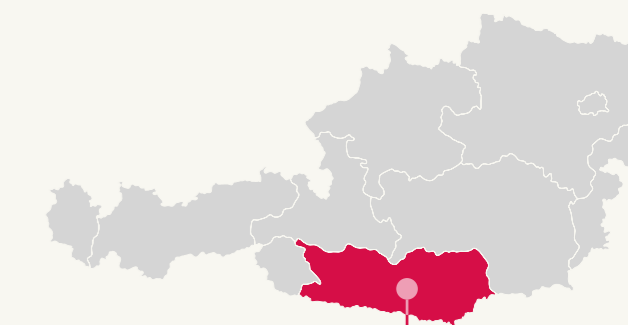
Ein Drittel unserer Lebensmittel geht entlang der gesamten Wertschöpfungskette verloren. Global gesehen entspricht das ca. 1,3 Milliarden Tonnen.



1/3

unserer Lebensmittel geht entlang der gesamten Wertschöpfungskette verloren.

In Österreich fallen jährlich ca. 577.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmitteln an. Das bedeutet: Österreich schmeißt jährlich so viel an genießbaren Lebensmitteln weg, wie die gesamte Kärntner Bevölkerung isst! Zu diesem Ergebnis kommt ein 2018 durchgeführtes Studienupdate von WWF und Österreichischem Ökologie-Institut, welches nun erstmals auch Daten aus der Produktion miteinberechnet. Landwirtschaft und Großhandel sind allerdings ausgenommen. Hierzu sind nach wie vor keine validen Daten verfügbar. Es ist also davon auszugehen, dass die tatsächliche Menge an verschwendeten Lebensmitteln noch viel größer ist. Das ist nicht nur teuer, sondern hat auch negative Auswirkungen auf unsere Umwelt.



577.000 t

genießbare Lebensmittel werden in Österreich jährlich unnötig weggeschmissen – so viel, wie die gesamte Kärntner Bevölkerung isst.\*

\* Laut Daten der Statistik Austria liegt der österreichische Ernährungsverbrauch bei 888,5 kg pro Kopf und Jahr.

# LEBENSMITTELABFÄLLE IN DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE

## LANDWIRTSCHAFT



Obst und Gemüse, das z.B. aufgrund von Größe, Farbe oder Form nicht den Handelsstandards entspricht, bleibt oft am Feld liegen oder wird nach dem Ernten aussortiert. Das Ausmaß an Lebensmittelverschwendung in der Landwirtschaft kann aktuell nur geschätzt werden. Denn es existieren dazu keine validen Daten.

## PRODUKTION



In der Produktion entstehen Lebensmittelabfälle beispielsweise durch technische Störungen im Produktionsprozess, Rückstellmuster, Fehletikettierungen oder Nebenprodukte, die nicht verwertet werden können. Einen großen Anteil macht mit 35.600 Tonnen auch Brot und Gebäck aus, das als freie Retourware vom Einzelhandel an die Produktion zurückgestellt wird.

## GROSSHANDEL



Daten, Gründe sowie die Menge an weitergegebenen Lebensmitteln vom Lebensmittelgroßhandel können aktuell nicht gesichert benannt werden, da es dazu keine Daten und Studien gibt.

## EINZELHANDEL



Im Einzelhandel fallen Lebensmittelabfälle aus unterschiedlichen Gründen an, wie z.B.: Obst- und Gemüsepackungen mit einzelnen verdorbenen Stücken, beschädigte Verpackungen, oder ein zu großes Angebot von frischen Nahrungsmitteln bis knapp vor Ladenschluss.

## AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG



In Restaurants, Betriebskantinen und bei Caterern fallen beträchtliche Mengen an Lebensmittelabfällen aufgrund von fehlendem Wissen zur gesamtheitlichen Verarbeitung von Lebensmitteln, halb aufgegessenen Portionen und zu großen Buffetangeboten an.

## HAUSHALT



In den österreichischen Haushalten wird aufgrund von schlechter Planung und fehlendem Wissen zur Lagerung und Verarbeitung viel Lebensmittelabfall produziert.



keine Zahlen vorhanden

## LANDWIRTSCHAFT



121.800 t

## PRODUKTION



keine Zahlen vorhanden

## GROSSHANDEL



74.100 t

## EINZELHANDEL



175.000 t

## AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG



206.000 t

## HAUSHALT

### Der WWF empfiehlt:

- Daten zu den tatsächlichen Lebensmittelabfällen in der Landwirtschaft erheben
- Anforderungen des Handels an Obst und Gemüse evaluieren und den Verkauf von normabweichenden Lebensmitteln erleichtern
- Weitergabe von Obst und Gemüse an alternative Abnehmer erleichtern

### Der WWF empfiehlt:

- Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung beim Produktionspersonal schaffen
- Rohstoffe bzw. Nebenprodukte, die im Produktionsprozess anfallen, weiterverarbeiten
- Überschüssige oder fehlerhaft produzierte Ware an Personal ausgeben

### Der WWF empfiehlt:

- Datenlage und Gründe für Lebensmittelverschwendung erheben

### Der WWF empfiehlt:

- Freie Retourwaren von Brot und Gebäck abschaffen, um bedarfsgerechtere Planung zu fördern
- Gegen Ladenschluss ein kleineres Gebäcksortiment einführen
- XXL-Packungen und Multipacks kritisch hinterfragen
- Waren vom Vortag vergünstigt anbieten
- Lebensmittel an soziale Einrichtungen weitergeben

### Der WWF empfiehlt:

- Küchenpersonal in Bezug auf effiziente Verarbeitung und alternative Verwertungsmöglichkeiten schulen
- Menügestaltung flexibilisieren und übriggebliebenes Essen erneut anbieten
- Variable Portionsgrößen anbieten
- Buffets vermeiden, à la carte oder Flying Buffets einsetzen

### Der WWF empfiehlt:

- Einkäufe mit Einkaufslisten planen
- Essensreste kreativ verwerten
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) kritisch überprüfen
- Haltbarkeit durch richtige Lagerung oder Weiterverarbeitung verlängern
- Konsumverhalten anpassen

## DIE POLITIK IST GEFORDERT

Die österreichische Regierung bekennt sich zur UN-Agenda für nachhaltige Entwicklung und damit auch zum Ziel, vermeidbare Lebensmittelabfälle bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren. Um diese Vorgabe zu erreichen und idealerweise sogar zu übertreffen, müssen die politischen Anstrengungen auf allen Ebenen maßgeblich erhöht werden. Das aktuelle Regierungsprogramm bezieht sich zwar auf die Kreislaufwirtschaft, nennt aber keine konkreten Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Der WWF fordert von der Bundesregierung einen konkreten österreichweiten Aktionsplan, mit dem Ziel, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren. Dafür braucht es in einem ersten Schritt folgende Maßnahmen:

- **Klare Zuständigkeiten statt Zersplitterung**  
Eine einzige verantwortliche Koordinierungsstelle anstatt der jetzigen Aufteilung des Bereichs auf mehrere Ministerien.
- **Klare Strategien**  
Verbindliche Maßnahmenpakete und Reduktionsziele für alle betroffenen Akteure (gesamte Wertschöpfungskette: „vom Feld bis zum Teller“), sowie die Evaluierung bestehender Gesetze und Fördersysteme.
- **Fundierte Daten**  
Flächendeckende regelmäßige Datenerhebung sowie ein jährlicher Bericht zur Einhaltung der Reduktionsziele.

„Mindestens haltbar bis“  
und nicht  
„sofort tödlich ab“!

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) besagt, dass das Produkt mindestens bis zum angegebenen Zeitpunkt haltbar ist. Mindestens. Danach einfach mal riechen oder kosten – unser Geschmacksinn ist sehr gut ausgebildet und erkennt Unstimmigkeiten sofort!



Unempfindliche Produkte wie Reis, Mehl oder Nudeln können noch lange nach dem MHD gegessen werden.



Auch Joghurt oder Eier sind oft noch Wochen nach Überschreiten des MHDs genießbar, insofern sie kühl gelagert wurden.



**Achtung: Bei leicht verderblichen Lebensmitteln wie Frischfleisch und Fisch ist ein Verbrauchsdatum angegeben („zu verbrauchen bis“), das unbedingt eingehalten werden sollte.**

