

Richtig lagern im Kühlschrank

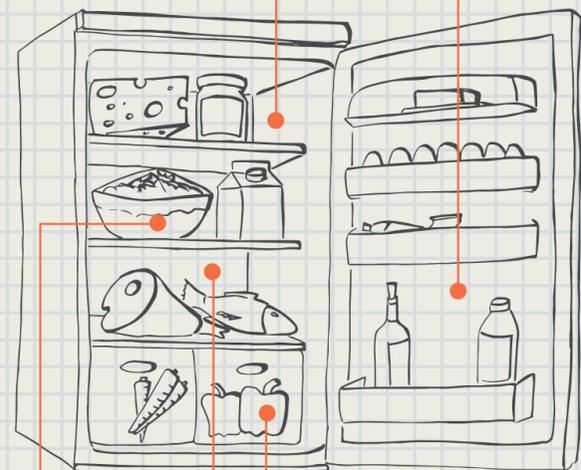
Lebensmittel bleiben länger frisch, wenn sie richtig gelagert werden. Hier die wichtigsten Tipps für den Kühlschrank:

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 kühlfsten. Hier sollte alles hin was leicht verdorbt, 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.

DAS KÖNNEN WIR TUN

Gemeinsam können wir Lebensmittelverschwendung stoppen und damit die Umwelt und das Klima schützen.

Bei der Produktion von Lebensmitteln werden nicht nur kostbare Ressourcen wie Land, Wasser und Energie verbraucht. Es entstehen auch Treibhausgase, welche die Klimakrise anheizen. Landen die Lebensmittel dann im Müll statt auf dem Teller, ist das gleich in mehrfacher Hinsicht eine unnötige Verschwendung mit fatalen Folgen.

Der WWF hat es sich zum Ziel gesetzt, den ökologischen Fußabdruck der Ernährung signifikant zu verringern. Die Reduktion von Lebensmittelverschwendung ist dabei ein wichtiger Baustein. Alle Akteure sind aufgefordert, die enorme Lebensmittelverschwendung in Österreich zu bekämpfen!

Politik

Eine umfassende, ambitionierte Strategie und ein bindender rechtlicher Rahmen sind wichtige Hebel, um die Verschwendung kostbarer Lebensmittel zu stoppen. Auch die Förderung von Forschungsaktivitäten ist relevant.

KonsumentInnen

Ein großer Teil der Lebensmittelverschwendung entsteht durch das Verhalten von Privatpersonen. Alle können einen Beitrag leisten, indem sie zu Hause, im Geschäft und im Restaurant Abfälle vermeiden.

Wissenschaft

Noch immer ist nicht bekannt, wie viele Abfälle tatsächlich anfallen. Die Wissenschaft kann beitragen, indem sie die Datenlage verbessert und Methoden vereinheitlicht. Es braucht klare Erkenntnisse über Mengen und Ursachen, um Reduktionsziele zu erreichen.

Wirtschaft

Mit gezielten Maßnahmen können Unternehmen Lebensmittelabfälle reduzieren und Personal und Kundschaft für das Thema sensibilisieren. Mittels regelmäßiger Datenerhebung lassen sich Ursachen und Fortschritte messen.

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Weniger Mist!

Weniger Lebensmittel im Müll senken den Land-, Wasser- und Energieverbrauch und dadurch auch die Treibhausgase.

Ernährung und Klima

Eine gesunde Ernährung mit weniger Fleisch und Milchprodukten schon das Klima.



Mehr Bio für alle!

Bio-Landwirtschaft schont im Vergleich zum konventionellen Anbau Ressourcen und die Umwelt.

Informieren Sie sich weiter:

Mehr Hintergrundinformationen zum Thema nachhaltige Ernährung finden Sie hier:

www.wwf.at/ernaehrung



Impressum: WWF Österreich, Ottakringer Str. 114-116, 1160 Wien, Tel.: +43 1 488 17-0, www.wwf.at; ZVR, Nr.: 751753867, DVR: 0283908; Redaktion: Helene Glatter-Götz, Theresa Gral, Julia Haslinger, Olivia Herzog, Gisela Klaushofer; Alle Angaben sind aus den Studien von WWF und Österreichischem Ökologie-Institut „Lebensmittelabfälle in Österreich“ (2019) und „Abfallvermeidung im österreichischen Lebensmittelgroßhandel“ (2019) entnommen. Design: in-wonderland.at; Grafik: Lisa Gaugl (WWF); 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: GIBAATWWXXX

Wien, Oktober 2019



FRISCH VERFAULT
Lebensmittelverschwendung in Österreich

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. 587.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen an. Das bedeutet: Wir schmeißen in einem Jahr mehr an genießbaren Lebensmitteln weg, als die gesamte Kärntner Bevölkerung isst! Zu diesem Ergebnis kommen Studien, die in Zusammenarbeit zwischen dem WWF und dem Österreichischen Ökologie-Institut durchgeführt wurden. Aufgrund fehlender valider Daten im Bereich der Landwirtschaft ist 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.



587.000 t

genießbare Lebensmittel werden in Österreich jährlich unnötig weggeschmissen – mehr als die gesamte Kärntner Bevölkerung isst.*

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

VERMEIDBARE 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. Derzeit 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



Im Großhandel entstehen vermeidbare Lebensmittelabfälle vor allem bei frischer Ware, wie Obst, Gemüse, Fleisch, Wurst, Fisch und Molkereiprodukten. Die Gründe dafür sind Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums, Beschädigung im Lager oder beim Transport sowie Reklamationen. Unzureichende Lagerplanung führt auch bei Getränken zu hohen Abfallmengen.



EINZELHANDEL



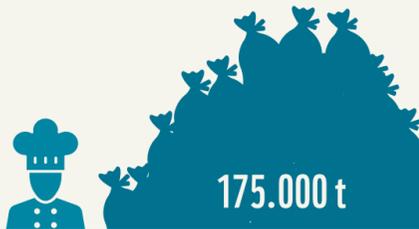
Im Einzelhandel fallen Lebensmittelabfälle aus unterschiedlichen Gründen an, wie z.B.: Obst- und Gemüsepackungen mit einzelnen verdorbenen Stücken, beschädigte Verpackungen oder ein zu großes Angebot von frischen Nahrungsmitteln bis knapp vor Ladenschluss.



AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG



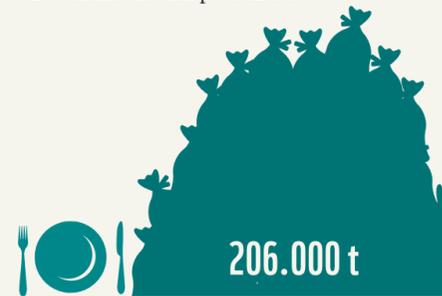
In Restaurants, Betriebskantinen und bei Caterern fallen beträchtliche Mengen an Lebensmittelabfällen an. Gründe dafür sind fehlendes Wissen zur gesamtheitlichen Verarbeitung von Lebensmitteln, halb aufgegessenen Portionen und zu große Buffetangebote.



HAUSHALT



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



LANDWIRTSCHAFT

PRODUKTION

GROSSHANDEL

EINZELHANDEL

AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

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
- Unlautere Handelspraktiken verhindern

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:

- Stetige Verbesserung der Bedarfsplanung
- Aktiver Abverkauf vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)
- Sortimentsstraffung und optimales Lagermanagement (first in, first out)
- Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung bei Personal stärken
- Lebensmittel an soziale Einrichtungen weitergeben

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 UN-Nachhaltigkeitsagenda, welche 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung definiert, wurde von allen 193 UN-Mitgliedstaaten unterzeichnet. Ziel 12 fordert eine Transformation hin zu verantwortungsvollen Konsum- und Produktionsmustern, unter anderem durch die Reduktion von Lebensmittelverschwendung.



DIE POLITIK IST GEFORDERT

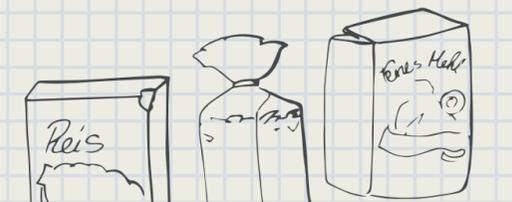
Die österreichische Bundesregierung bekennt sich zur UN-Agenda für nachhaltige Entwicklung und damit auch zum Ziel, vermeidbare Lebensmittelabfälle bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren. Um diese Vorgabe zu erreichen und idealerweise sogar zu übertreffen, müssen die politischen Anstrengungen auf allen Ebenen maßgeblich erhöht werden.

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

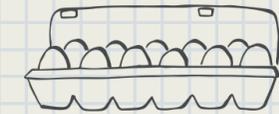
- **Klare Zuständigkeiten**
Eine einzige verantwortliche Koordinierungsstelle anstatt der jetzigen Aufteilung des Bereichs auf mehrere Ministerien.
- **Verpflichtende Strategien**
Verbindliche Maßnahmenpakete und Reduktionsziele für alle betroffenen Akteure (gesamte Wertschöpfungskette: „vom Feld bis 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“!

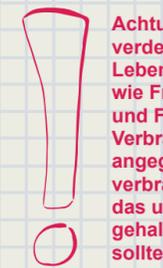
Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) besagt, dass das Produkt mindestens bis zum angegebenen Zeitpunkt haltbar ist. Mindestens. Danach einfach mal riechen oder kosten – unser Geschmacksinn ist sehr gut ausgebildet und erkennt Unstimmigkeiten sofort!



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.

