



## Haltbarkeit von Lebensmitteln Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

9.10.2013

---



- Lebensmittel im Müll: Fakten
- Motive für das Wegwerfen von Lebensmittel
- Maßnahmen um den Anteil der Lebensmittel im Restmüll zu reduzieren
- Fragen zum Weiterdiskutieren

# Lebensmittel im Müll/Einleitung

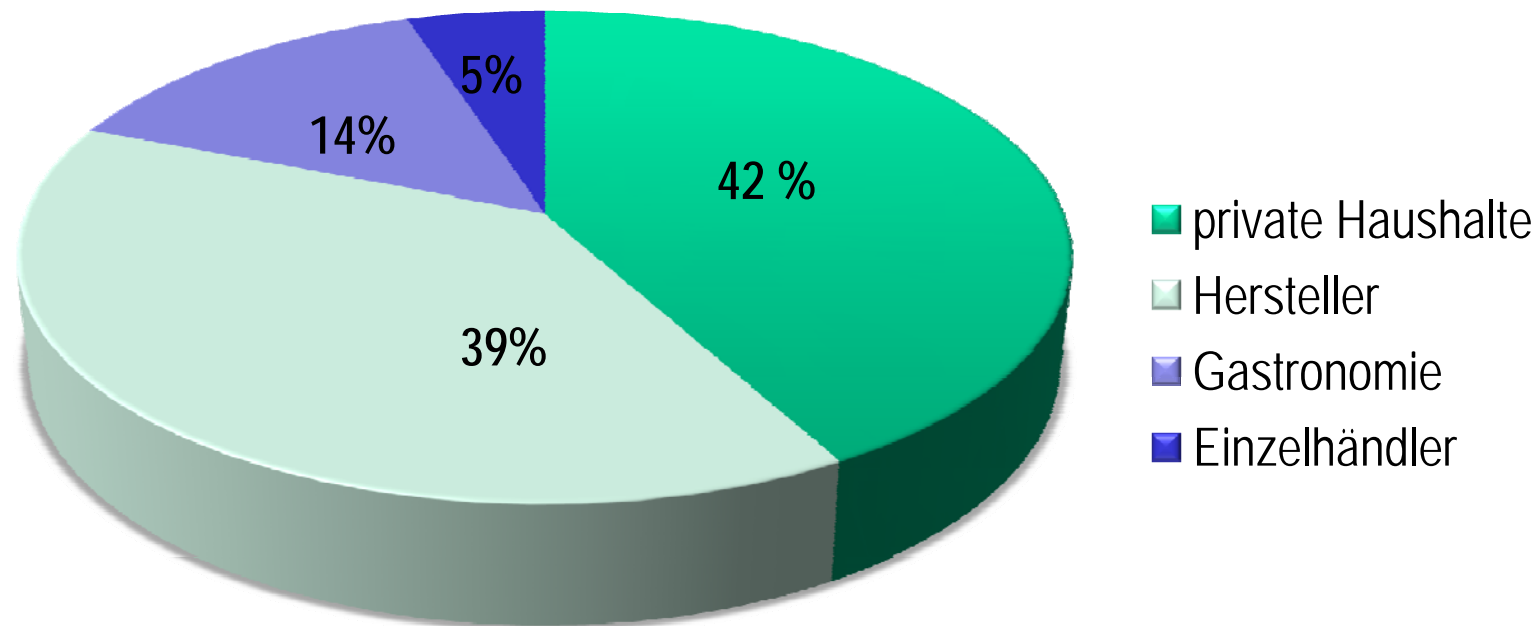
---



## Fakten:

- Weltweit werden 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel weggeworfen, eine Menge, die drei Milliarden Menschen ernähren könnte.
  - 40kg angebrochene und original verpackte Lebensmittel im Restmüll pro Jahr und EinwohnerIn in Österreich
  - In Summe 168 Tonnen = 42 % aller weggeworfenen Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette
-

## Anteil aller weggeworfenen Lebensmittel in Gewichtsprozent



Quelle: Europ. Kommission (Hg.): Preparatory Study on Food Waste across EU 27, 2011; Darstellung: ÖGUT



## Lebensmittelstudie – Karmasin Motivforschung (2012):

- 60% der Befragten werfen innerhalb von 14 Tagen Lebensmittel weg
- Das entspricht einem Einkaufswert von 300 € pro Jahr.



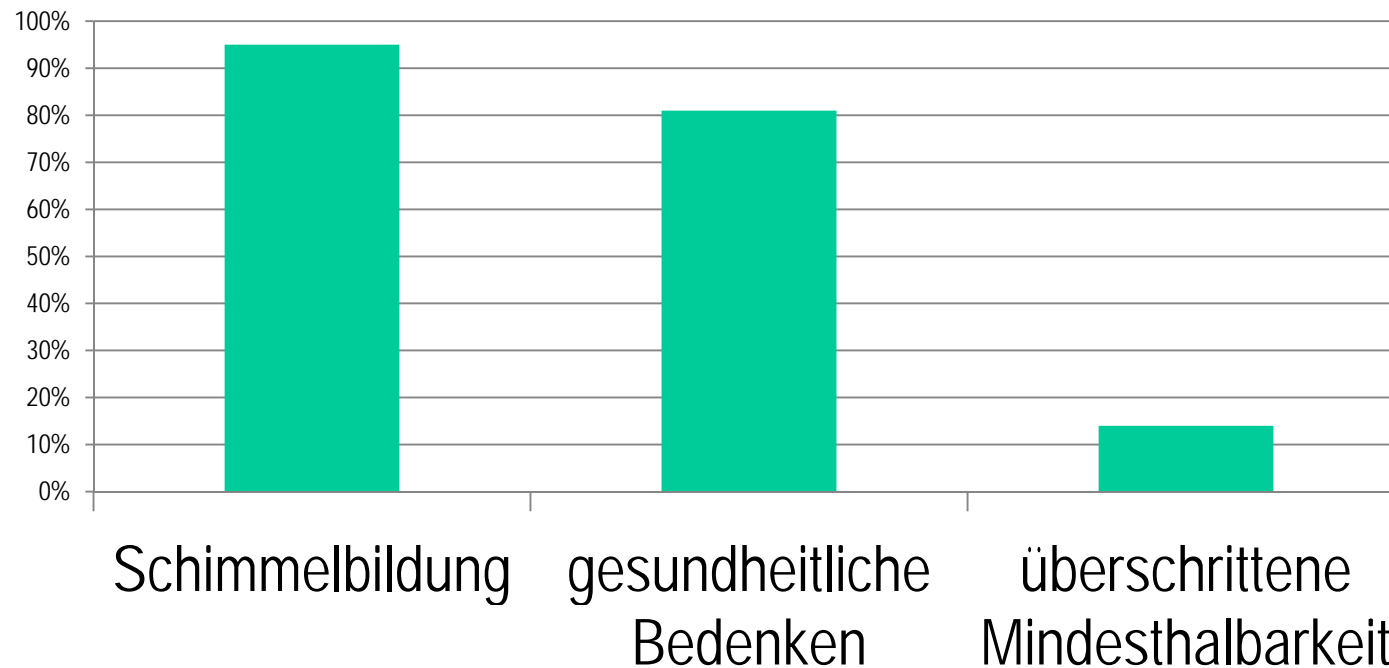
## 3 Wegwerftypen (nach Karmasin, 2012)

- Typ 1: Über 50-jährige Achtsame
- Typ 2: Über 30-jährige mäßige WegwerferInnen
- Typ 3: Jüngere leichtfertige WegwerferInnen

# Lebensmittel im Müll/Motive



## Typ 1 >50 Jährigen/Motive:

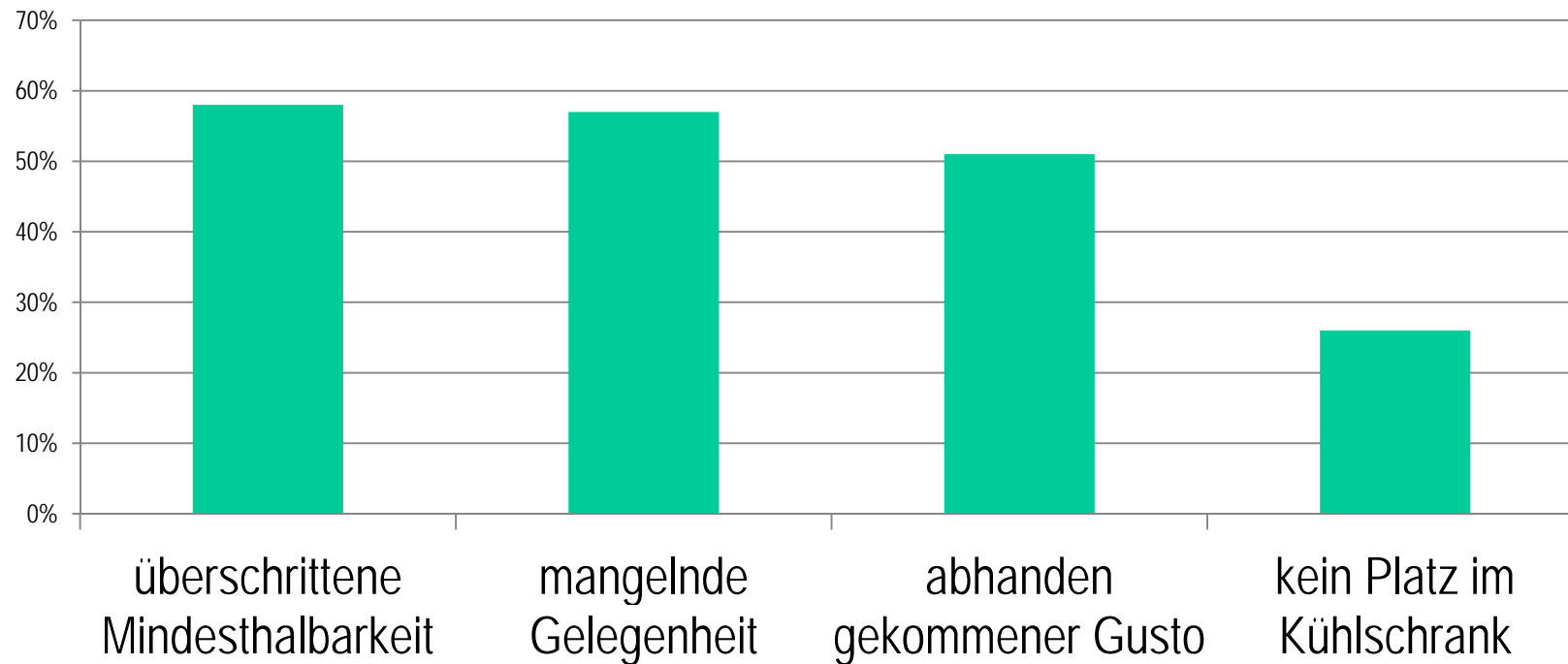


Quelle: Karmasin, 2012; Darstellung: ÖGUT

# Lebensmittel im Müll/Motive



## Jüngeren/Motive:



Quelle: Karmasin, 2012; Darstellung: ÖGUT





## Weitere Motive

- Problem: es wird **zu viel eingekauft**
- **Falsche Lagerung**/unübersichtliche Lagerung
- Lebensmittel ohne Mindesthaltbarkeitsdatum

# Lebensmittel im Müll reduzieren

---



## Vor dem Einkauf zu beachten

- Keine Spontankäufe
- Resteverwertung
- Nicht hungrig einkaufen gehen
- Planung des Einkaufs

# Lebensmittel im Müll reduzieren

---



## Beim Einkauf zu beachten

- Lockangebote
- Kontrolle der fertig abgepackten Lebensmittel
- Verwendung von Kühltaschen
- Lebensmittel auf ihre Frische überprüfen

# Lebensmittel im Müll reduzieren

---



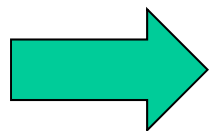
Nach dem Einkauf: richtige Lagerung von Lebensmittel

Umfangreiche online-Informationen bieten dazu z.B.:

- Verein zur Förderung von Ernährungsinformationen
- Initiative Lebensmittel sind kostbar
- Stadt Wien
- Informationsseiten der NÖ Landesregierung



- Es existiert ein Informationsdefizit bei den KonsumentInnen bzgl. der Haltbarkeit von Lebensmitteln.
- Dieses Informationsdefizit ist generell bei der jüngeren Bevölkerung höher.



**Empfehlung: zielgruppenspezifische bzw. altersspezifische Bewusstseinsbildung**

# Fragen für die Diskussion

---



- Bewusstseinsbildung bei den KonsumentInnen:  
**Wo soll mit der Bewusstseinsbildung angesetzt werden?**
- 58% der Lebensmittel werden entsorgt, bevor sie die/den KonsumentIn erreichen.  
**Was könnten weitergehende Schritte sein, die also bereits bei den ProduzentInnen/ dem Großhandel/ der Gastronomie/ dem EZH ansetzen?**

# Kontakt

---



**DI<sup>in</sup> Nicole Kajtna**

ÖGUT - Österreichische Gesellschaft für Umwelt und Technik

Austrian Society for Environment and Technology

1020 Wien, Hollandstraße 10/46

T: +43.1.315 63 93 – 35

F: +43.1.315 63 93 – 22

E: [nicole.kajtna@oegut.at](mailto:nicole.kajtna@oegut.at)

W: [www.oegut.at](http://www.oegut.at)

---

