

Abfallsituation entlang der Wertschöpfungskette österreichischer Lebensmittel

Projektpräsentation

„Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion“

27. Juni 2017 - Wirtschaftskammer NÖ, St. Pölten

Josef DOMSCHITZ

Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie



11

Die österreichische Lebensmittelindustrie (Auszug)



12

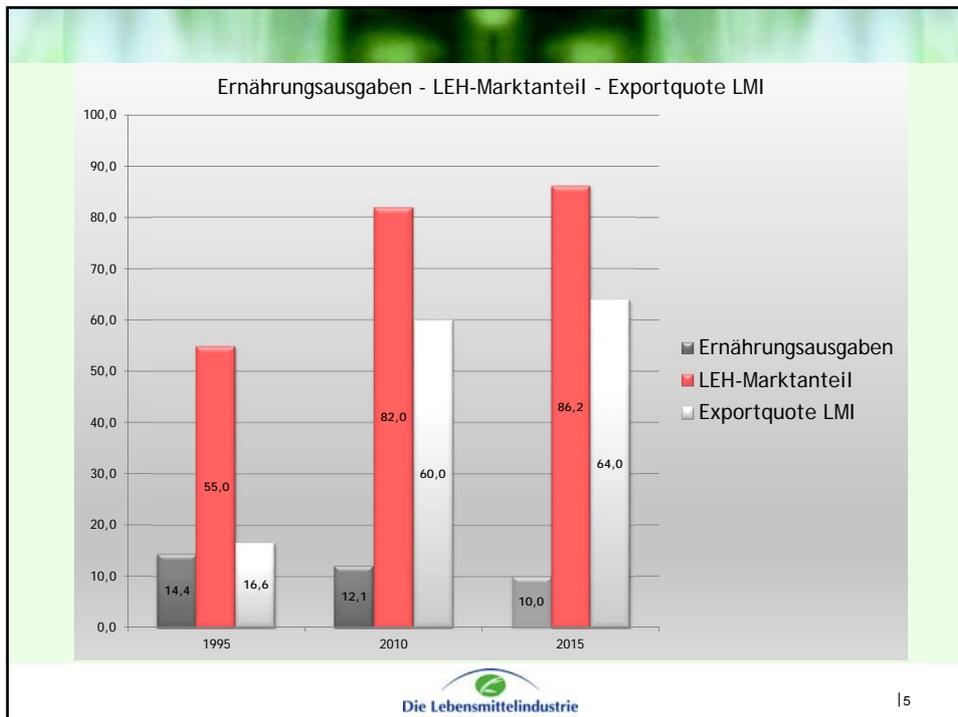
Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Branchenmanagement vs. Abfallvermeidung

Unsere Branchen	Backmittel	Aromen, Essenzen	AF-Getränke
	Brot	Essig, Senf	Bier
	Fisch, Feinkost	Gewürze	Fruchtsaft, -sirup
	Fleischwaren	Mineralwasser	Kaffee, Tee
	Futtermittel, TKV	Sekt	Kühlhäuser
	Geflügel	Speiseöl und Fett	Malz
	Milch, Käse	Spirituosen	
	Mühlen	Spiritus, Hefe	
	Nährmittel	Suppen, Saucen, Fertiggerichte	
	Obst, Gemüse	Süßwaren	
	Teigwaren	Tabak	
	Tiefkühl		
	Zucker		

Die österreichische Lebensmittelindustrie

- 220 Unternehmen
- 26.000 Beschäftigte
- 8,1 Mrd. € Produktionsvolumen
- „2 von 3 Produkten für den Export“
- rund 90 % der Unternehmen sind KMU
- Partner Landwirtschaft
- Partner LEH, Gastronomie
- Negative Agraraußenhandelsbilanz (- 1.006 Mio. €)





Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion

EK-Schätzung für die EU:

173 kg Lebensmittel werden pro Person und Jahr weggeworfen
(= 88 Mio. Tonnen Abfall pro Jahr).

- 53 %: privaten Haushalten,
- **30 %: Landwirtschaft und Produzenten,**
- 12 %: Gastronomie,
- 5 %: Lebensmittelhandel.

Schätzung für Österreich:

760.000 Tonnen Lebensmittelabfälle und -verluste pro Jahr.
Gut die Hälfte davon gilt als potentiell vermeidbar.

Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion

Initiative „Lebensmittel sind kostbar“

„Stakeholder-Dialoge“

Best practice

Kernziele:

- Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung für einen verantwortungsvollen Umgang mit Rohstoffen und Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette bis zur Konsumentin/zum Konsumenten.
- Unterstützung von Prozessen und Systemen in der Wirtschaft, die zur nachhaltigen Vermeidung/Reduktion von Lebensmittelabfällen beitragen sollen.

Deutschland:

Verluste in der Lebensmittelindustrie von 4 bis 7 % der angelieferten Produktmengen (Quelle: MUTTER ERDE).

Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion

Projektentwicklung:

- Hersteller von Lebensmitteln mit mehr als 50 Beschäftigten.
- Erhebung von „vermeidbaren Lebensmittelabfällen“ im Herstellungsprozess sowie bei der Lagerung und beim Transport.
- Fragebögen, Interviews, Sortieranalysen in Leitbetrieben.

Zielsetzung:

- Reduktion von Produktions- und Verpackungsabfällen.
- Innerbetriebliche Bewusstseinsbildung zur Reduktion von Abfällen.
- Verminderung von Abfällen und Umweltbelastungen im Produktlebenszyklus.

Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion

Definitionen (Sichtweise):

- „Abfall“ in der Lebensmittelproduktion
- „Nicht vermeidbare“ und „vermeidbare“ Lebensmittelabfälle
 - Nebenprodukte, Qualitätsvorgaben bei den Rohstoffen, technische Störungen usw.
 - Rechtliche Vorgaben/Kundenanforderungen (Eigenmarken)
 - Sortimentswechsel
 - Etikettierungsfehler
 - Saisonwaren/Überproduktion/Lagerüberschüsse
 - Verderb
 - Retourwaren
 - usw.

Freiwillige Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen 2017 bis 2030



Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion

Fazit:

Nicht alle Lebensmittelunternehmen sind betroffen und wenn ja, dann unterschiedlich betroffen.

Vielen Unternehmen haben schon freiwillige Maßnahmen zur Abfallvermeidung umgesetzt:

- Einkaufskontrolle und Verarbeiten unterschiedlicher Rohstoffqualitäten
- Programme zur Verringerung bzw. Vermeidung von Überproduktionen
- Kontrolle der Lagerstände
- Verbesserung der internen Bedarfsplanung
- Bewusstseinsbildung durch Mitarbeiterschulung
- Selbstvermarktung von Retourwaren/Rückläufern
- Abgabe an soziale Einrichtungen.
- Aufbereitung und Verkauf als Futtermittel

Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion

Zielsetzung:

Stärkung der Partnerschaft entlang der Wertschöpfungskette vor verpflichtenden Vorgaben!

- Partner Landwirtschaft als „Rohwarenlieferant“
(Qualität, Quantität, pflanzlich, tierisch, frisch, lagerfähig,)
- Partner LEH und Gastronomie als verlässliche und treue Kunden
- Rechtliche Vorgaben / Auflagen
- Frage der Erweiterung der freiwilligen Vereinbarung des LEH auf österreichische Lebensmittelproduzenten bzw. Landwirtschaft ? !

„Österreichische Lebensmittel
sind wertvoll und kostbar,
weltweit beliebt und geschätzt
und gehören nicht in den Müll.“

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Josef DOMSCHITZ
Fachverband der Lebensmittelindustrie Österreichs
E-Mail: j.domschitz@dielebensmittel.at
Homepage: www.dielebensmittel.at