

# Vereinbarung 2017–2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen

Berichtszeitraum 2021–2023, Bericht 2024



Wien, 2024

## **Impressum**

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber:

Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität,  
Innovation und Technologie, Radetzkystraße 2, 1030 Wien

Autorinnen und Autoren: Abteilung V/6

Gesamtumsetzung: Abteilung V/6

Wien, 2024

Rückmeldungen: Ihre Überlegungen zu vorliegender Publikation übermitteln Sie bitte an  
[v6@bmk.gv.at](mailto:v6@bmk.gv.at).

## Inhalt

<b>1 Inhalt der Vereinbarung.....</b>	<b>4</b>
1.1 Ziel.....	6
1.2 Maßnahmen.....	7
1.2.1 Maßnahmen, die jedenfalls zu setzen sind .....	7
1.2.2 Maßnahmen, die alternativ zu setzen sind .....	8
<b>2 Partner .....</b>	<b>9</b>
<b>3 Monitoring der Maßnahmen und Massen der ausgebuchten Lebensmittel.....</b>	<b>10</b>
3.1 Gesetzte Maßnahmen .....	10
3.1.1 gesetzte verpflichtende Maßnahmen .....	10
3.1.2 Gesetzte alternative Maßnahmen.....	11
3.2 Durch die Erweiterungen konnte die Menge der weitergegebenen Lebensmittel kontinuierlich gesteigert werden. Masse der ausgebuchten Lebensmittel .....	14
<b>4 Ausblick.....</b>	<b>17</b>
<b>Abbildungsverzeichnis.....</b>	<b>18</b>

# 1 Inhalt der Vereinbarung

Lebensmittelabfälle fallen entlang der gesamten Wertschöpfungskette an. In jedem Lebensmittel stecken wertvolle Ressourcen, menschliche Arbeitskraft, Boden, Wasser und Energie. Jegliche Verschwendung dieses wertvollen Gutes ist nicht nur ein ökonomisches, sondern auch ein ethisches, moralisches sowie ökologisches Problem.

Österreich bekennt sich zum 12. Ziel „Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen“ der UN-Agenda für nachhaltige Entwicklung, welches unter anderem vorsieht bis zum Jahr 2030 die (vermeidbaren) Lebensmittelabfälle beim Konsum und im Handel um 50 % zu reduzieren und auch in den anderen Bereichen der Lieferkette diese Abfälle zu verringern.

Lebensmittelabfälle werden grundsätzlich in vermeidbare, teilweise vermeidbare (Speisereste) sowie nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle eingeteilt. Zu den nicht vermeidbaren Abfällen zählen beispielsweise Knochen, Kaffeetrester, Schalen von Zitrusfrüchten, Nüssen bzw. Zuputzreste aus Küchen und der verarbeitenden Industrie.

Für Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung sind die vermeidbaren Lebensmittelabfälle und die teilweise vermeidbaren Lebensmittelabfälle (Speisereste) von Interesse. Vermeidungspotential besteht entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dies belegen Studien, Erhebungen und Hochrechnungen, die in den vergangenen Jahren in Österreich durchgeführt wurden.

Die StudienautorInnen des Berichts „Lebensmittelabfälle in österreichischen Haushalten Status Quo“ (BOKU 2020) kommen mittels Hochrechnung der verschiedenen Entsorgungswege, die Haushalte abseits des Restmülls, wie z.B. die Biotonne, nutzen, auf ein Aufkommen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen von rund 521.000 t/a für Österreich.

Für den Außer-Haus-Konsum gibt die Hochrechnung von United against waste (Jänner 2016) eine Größe von 175.000 t/a für den gesamten Außer-Haus-Konsum (61.000 t/a in Großküchen, 45.000 t/a in der Gastronomie, 50.000 t/a in Beherbergungsbetrieben, 19.000 t/a in sonstigen Betrieben, wie z.B. Kaffeehäuser) an.

Für die Lebensmittelproduktion ergab die Studie „Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion“ (Ökologie Institut 2017) 121.800 t/a vermeidbare Lebensmittelabfälle (inklusive Backwaren und Retouren aus dem Lebensmitteleinzelhandel).

Der Bericht „Abfallvermeidung im österreichischen Lebensmittelgroßhandel“ ergab, dass im österreichischen Lebensmittelgroßhandel rd 10.300 t/a vermeidbare Lebensmittelabfälle anfallen (WWF und Ökologie Institut 2019).

Die Studie „Aufkommen an Lebensmittelverderb im österreichischen Lebensmittelhandel“ (BOKU, im Auftrag der ECR-Arbeitsgruppe Abfallwirtschaft 2014) ergab für den Lebensmitteleinzelhandel 74.000 t/a Bruch und Abschreibungen und 35.600 t/a an Retouren sowie eine Weitergabe an soziale Einrichtungen von rund 6.600 t/a.

Laut dem Statusbericht „die Bestandsaufnahme der Abfallwirtschaft in Österreich“ 2023 für das Referenzjahr 2021 des BMK fielen in allen Stufen der Lebensmittelkette insgesamt rd. 1,2 Mio. t Lebensmittelabfälle an. Dieses Aufkommen setzt sich aus Primärerzeugung (9.600 t), Verarbeitung und Herstellung (187.400 t), Einzelhandel und andere Formen des Vertriebs von Lebensmitteln (84.300 t), Gaststätten und Verpflegungsdienstleistungen (178.400 t) und private Haushalte (inkl. Eigenkompostierung, 741.500t) zusammen.

Um die Lebensmittelverschwendung weitestgehend einzudämmen hat das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (jetzt Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie) die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ ins Leben gerufen. Gemeinsames Ziel der Kooperationspartner und Stakeholder aus allen Bereichen ist es, die Lebensmittelverschwendung in Österreich zu reduzieren.

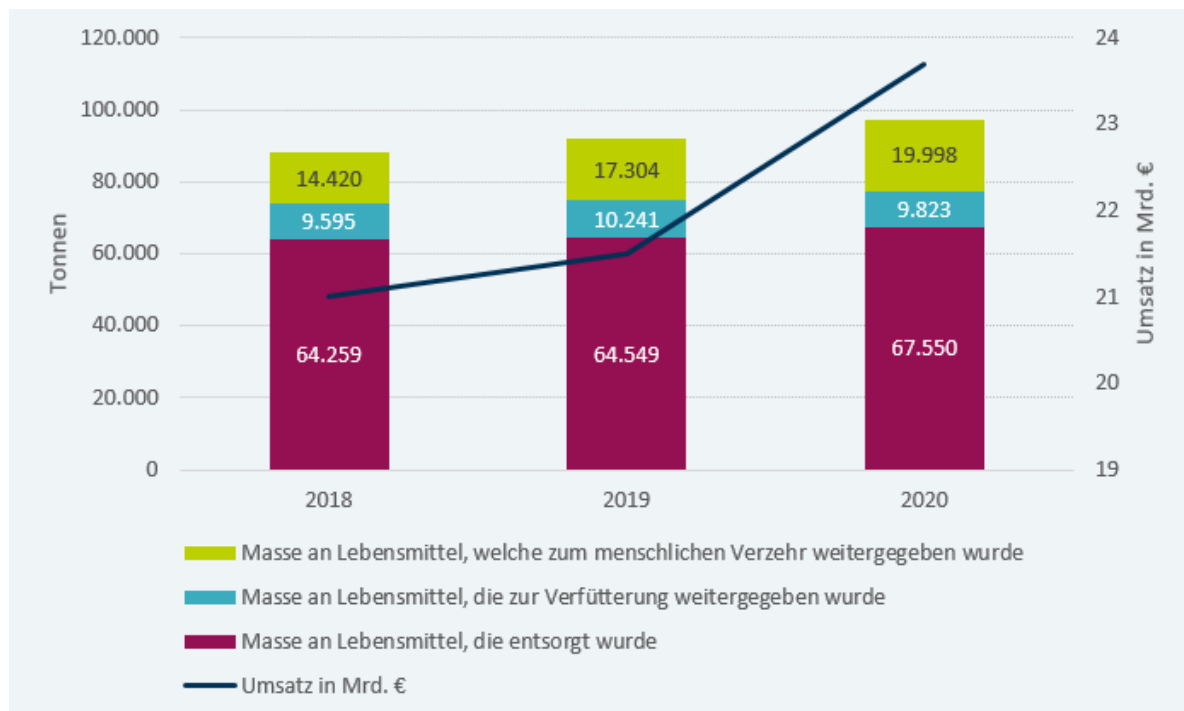
Im Rahmen dieser Initiative setzen die Lebensmittelunternehmen ein deutliches Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung. Sie haben gemeinsam mit dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (jetzt Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie) die freiwillige Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen entwickelt, um zur Zielerreichung beizutragen.

Die Vereinbarung wurde am 31. Mai 2017 unterzeichnet und gilt bis 31.12.2030.

Der erste Bericht zur „Vereinbarung 2017-2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen“ aus dem Jahr 2018 ergab, dass insgesamt rd. 79.200 t an Lebensmitteln im Jahr 2017 ausgebucht wurden. Davon wurden rd 12.250 t zum menschlichen Verzehr und rd. 10.000 t als Tierfutter oder zur Futtermittelherstellung weitergeben. Der Rest (56.950 t) musste entsorgt werden.

Der zweite Bericht zur „Vereinbarung 2017-2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen“ aus dem Jahr 2021 ergab, folgendes Bild:

Abbildung 1: Ausgebuchte Lebensmittel in Tonnen der Jahre 2018-2020



## 1.1 Ziel

Die Partner tragen dazu bei, vermeidbare Lebensmittelabfälle bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren, um damit das Erreichen des Ziels 12 der UN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung zu unterstützen.

## 1.2 Maßnahmen

Die der Vereinbarung beigetretenen Unternehmen tragen durch das Setzen von verpflichtenden wie auch freiwilligen Maßnahmen dazu bei, den Anteil an vermeidbaren Lebensmittelabfällen zu reduzieren.

### 1.2.1 Maßnahmen, die jedenfalls zu setzen sind

Von den vier unten angeführten verpflichtenden Maßnahmen ist mindestens eine der ersten drei Maßnahmen, mit einer Abdeckung der Filialen zu mind. 80 % zu setzen. Die Schulungsmaßnahmen der MitarbeiterInnen sind verpflichtend.

- Es ist eine Kooperation mit einer sozialen Einrichtung zu schließen.
- Andere Formen der Weitergabe bzw. Verwendung von Lebensmitteln sind zu setzen, wie beispielsweise die Weitergabe an Gastronomiebetriebe, die Verwendung der nicht verkäuflichen Lebensmittel im eigenen Betrieb (z.B. Schnittpfand, Restaurant).
- Weitergabe als Tierfutter oder zur Futtermittelherstellung.
- Das Thema „Reduktion von Lebensmittelabfällen“ ist in regelmäßige Schulungen der MitarbeiterInnen zu integrieren.

Für beigetretene Unternehmen mit mehr als vier Betriebsstandorten/Filialen gelten folgende Berichtspflichten:

- Sie haben die Masse der ausgebuchten Lebensmittel zu erfassen. Diese Massen sind zu unterteilen in
  - Lebensmittel, welche zum menschlichen Verzehr weitergegeben werden,
  - Lebensmittel, die zur Verfütterung weitergegeben werden sowie
  - Lebensmittelabfälle, die entsorgt werden müssen.
- Alle drei Jahre ist ein Bericht über diese Massen der vorangegangenen drei Kalenderjahre bis Ende April an die neutrale Stelle (siehe Punkt 1.4) zu erstatten, wobei die Massen für jedes Kalenderjahr angegeben werden müssen. Weiters sind in diesem Bericht die durchgeführten Maßnahmen anzugeben und die Betriebsstandorte/Filialen, in welchen die Maßnahmen umgesetzt wurden sowie die sozialen Einrichtungen bzw. sonstige Unternehmen, an welche Lebensmittel abgegeben werden, aufzulisten.

- Der erste Bericht des Lebensmitteleinzelhandels über 2017 war bis zum 30. April 2018 zu erstatten; die Hochrechnung dieser Daten bildet die Bezugsgröße für die Reduktion der Lebensmittelabfälle.
- 2021 erfolgte der zweite Bericht des Lebensmitteleinzelhandels über den Berichtszeitraum 2018 bis 2020.
- 2024 erfolgt der dritte Bericht des Lebensmitteleinzelhandels über den Berichtszeitraum 2021 bis 2023.

### **1.2.2 Maßnahmen, die alternativ zu setzen sind**

Von den alternativen Maßnahmen sind mindestens fünf Maßnahmen von unterzeichneten Unternehmen zu setzen. Diese alternativen Maßnahmen sind:

- Bei Aktionen im Frischebereich gelten diese bereits ab dem ersten Stück. Alternativ dazu kann für länger haltbare Produkte bei Multipack-Aktionen nach dem Kassenbereich ein Korb oder Ähnliches aufgestellt werden, in denen KundInnen Produkte für soziale Einrichtungen spenden können.
- Im Obst- und Gemüsebereich werden auch Waren der Güteklasse II angeboten.
- Waren mit knappem oder überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), werden vergünstigt, sofern sie noch in Ordnung sind, abgegeben.
- Auch Brot vom Vortag wird verbilligt zum Kauf angeboten.
- Das Frischwarenangebot wird gegen Ladenschluss verringert.
- Vorverpacktes Obst, bei dem einzelne Stücke schadhaft sind, wird ausgepackt und die unbeschädigte Ware weiterverwendet (z.B. Einzelverkauf der übrigen Stücke, Verwendung im eigenen Restaurant).
- Es werden Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung für KundInnen gesetzt.
- Es erfolgt ein bedarfsgerechter Verkauf (Brot und Gebäck, loses Obst oder Bedienungstheken für Wurst).
- Obst und Gemüse, das trotz aller Maßnahmen ungenießbar wird, wird über die Biotonne entsorgt (erforderlichenfalls ist die Ware auszupacken).
- Um den sozialen Einrichtungen die Transportlogistik zu erleichtern, werden Lebensmittel aus den Filialen für die Weitergabe an einen gemeinsamen Abgabeort (z.B. Zentrallager) zusammengeführt.
- Weitere Maßnahmen sind möglich. Diese Maßnahmen sind vorab mit dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (jetzt Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie) abzustimmen.



## 2 Partner

Zur Initiative können gewerbliche Unternehmen und Filialunternehmen des Lebensmittelhandels sowie der gewerblichen und industriellen Lebensmittelproduktion diese freiwillige Vereinbarung unterzeichnen. Es kann auch ein einzelnes Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels, des Lebensmittelgroßhandels oder eine Verkaufsstelle des Lebensmittelgewerbes Vereinbarungspartner werden.

Weiters kann die Organisation „Reinwerfen statt Wegwerfen“ der Initiative beitreten, die im Rahmen der Tätigkeiten der neutralen Stelle bewusstseinsbildende Maßnahmen für die Bevölkerung zur Erreichung des Zweckes dieser freiwilligen Vereinbarung durchführen. Für diese Organisation sind lediglich die Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung relevant.

Folgende Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels und des Lebensmittelgroßhandels sind mit Stand Mai 2024 Unterstützer der Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen:

- Evas G'schäft
- HOFER KG
- Julius Kiennast Lebensmittelgroßhandels GmbH
- Kastner Großhandels GmbH
- Lidl Österreich GmbH
- MPREIS Warenvertriebs GmbH
- Nah & Frisch – KR Benischko
- REWE International AG (Billa, Billa plus, Penny)
- Unimarkt Handelsgesellschaft mbH. & Co KG

Weitere Lebensmittelunternehmen können jederzeit der Vereinbarung beitreten, um zur Erreichung des Zieles beizutragen.

# 3 Monitoring der Maßnahmen und Massen der ausgebuchten Lebensmittel

## 3.1 Gesetzte Maßnahmen

Im Berichtszeitraum 2021-2023 haben alle berichtspflichtigen Unternehmen die Vorgaben der zu setzenden, sowohl der verpflichtenden wie auch alternativen Maßnahmen der freiwilligen Vereinbarung erfüllt. Bei den verpflichtend zu setzenden Maßnahmen wurden die Vorgaben von allen berichtspflichtigen Unternehmen mehr als erfüllt. Auch die Vorgabe mindestens fünf alternative Maßnahmen zu setzen, wurde von allen berichtspflichtigen Unternehmen erfüllt und von allen wurden weitere Maßnahmen durchgeführt. Im Durchschnitt wurden 9 alternative Maßnahmen von den Unternehmen gesetzt. Dasselbe Bild zeigt sich auch bei den beigetretenen nicht berichtspflichtigen Unternehmen. Diese haben sowohl bei den verpflichtenden wie auch alternativen Maßnahmen die Vorgaben übererfüllt.

### 3.1.1 Gesetzte verpflichtende Maßnahmen

- Alle beigetretenen Unternehmen haben mit unterschiedlichsten sozialen Einrichtungen Kooperationen abgeschlossen. In Summe bestehen Kooperationen mit weit über 100 sozialen Einrichtungen verteilt über ganz Österreich. Durch diese Kooperationen ergibt sich ein Filialabdeckungsgrad von größer 90 %.
- Zusätzlich bestehen auch Kooperationen aller berichtspflichtiger Unternehmen mit landwirtschaftlichen Betrieben, Tierparks und Zoos, in denen Überschüsse als Tierfutter verwendet werden, oder mit Betrieben zur Tierfutterherstellung. Solche Kooperationen bestehen auch bei einzelnen nicht berichtspflichtigen Unternehmen.
- Andere Formen der Weitergabe bzw. Verwendung von Lebensmitteln werden von 60 % der berichtspflichtigen Unternehmen umgesetzt. Hier werden nicht verkäufliche Lebensmittel im eigenen Betrieb z.B. zu Schnittobst, Obstsalat oder Gemüsepfannen für die eigenen Restaurants verarbeitet oder als Pausensnack an MitarbeiterInnen weitergegeben. Auch werden Lebensmittel an Produktionsbetriebe retourniert, die diese in ihrer Produktion verwenden.

- Alle beigetretenen Unternehmen haben das Thema „Reduktion von Lebensmittelabfällen“ in ihren betriebseigenen regelmäßigen Schulungen der MitarbeiterInnen integriert und tlw. eigene E-Learning Tools geschaffen.

### **3.1.2 Gesetzte alternative Maßnahmen**

- Aktionen im Frischebereich ab dem ersten Stück gelten bei der großen Mehrheit aller Partner.
- 80 % der Unternehmen bieten Obst- und Gemüse der Güteklasse II vor allem verstärkt während der heimischen Erntesaison an. Einige Unternehmen haben dafür eine eigene Produktlinie lanciert.
- Von allen berichtspflichtigen Unternehmen werden Waren, deren Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) knapp vor dem Überschreiten bzw. bereits überschritten ist, die Waren aber verzehrfähig sind, vergünstigt abgegeben. Diese Waren werden auch mit Stickern versehen und tlw. in eigenen Regalen platziert.
- Dasselbe gilt für alle Unternehmen bezüglich Brot vom Vortag. Auch wird das Frischwarenangebot bei allen gegen Ladenschluss reduziert bzw. bedarfsorientiert produziert.
- Bei Brot und Gebäck, losem Obst oder Bedienungstheken für Wurst erfolgt der Verkauf bei allen berichtspflichtigen Unternehmen bedarfsgerecht.
- Vorverpacktes Obst und Gemüse, bei denen einzelne Stücke schadhaft sind, wird bei der Hälfte der Unternehmen ausgepackt und die unbeschädigte Ware weiterverwendet oder an karitative Einrichtungen weitergegeben. Die Weiterverwendung erfolgt z.B. über Einzelverkauf der übrigen Stücke bzw. Neuverpackung dieser oder Verwendung im eigenen Restaurant.
- Die Bewusstseinsbildung der KundInnen spielt bei allen Unternehmen eine wichtige Rolle und es werden dementsprechende Maßnahmen und Aktionen gesetzt, sei es über Plakate, Kundenmagazine, Broschüren, Homepages, Social-Media-Kanäle oder der Verwendung des „Lebensmittel sind kostbar“-Logos auf Abverkaufsklebern.
- Bei allen Unternehmen wird Obst und Gemüse, das trotz aller gesetzten Maßnahmen ungenießbar geworden ist, über die Biotonne entsorgt, wobei dabei, falls erforderlich, die Ware ausgepackt wird.
- Die Transportlogistik für soziale Einrichtungen erfolgt unterschiedlich und auf diese abgestimmt, entweder direkt aus Zentrallagern, Bereitstellung in großen Outlets als auch über direkte Abholung in den Filialbetrieben.

Die nicht der verpflichtenden Berichtspflicht unterliegenden Unternehmen aus dem Lebensmitteleinzelhandel und –großhandel, welche die Vereinbarung ebenfalls unterzeichnet haben, sind der Berichtspflicht Großteils freiwillig nachgekommen. Diese Partner haben im Rahmen ihre Möglichkeiten im gleichen Ausmaß Maßnahmen gesetzt, sei es durch Kooperationen mit sozialen Einrichtungen oder anderen Abnehmern, Mitarbeiterschulung und Bewusstseinsbildung für KundInnen, bis hin zu einem bedarfsgerechten Angebot vor Ladenschluss, Angebot von Ware der Güteklasse II bei Obst und Gemüse oder Brot vom Vortag sowie noch weitere Maßnahmen der Vereinbarung.

Im Bericht 2021 haben die Partner folgende weitere Maßnahmen angestrebt, um den Anfall von Lebensmittelabfällen weiter zu reduzieren:

- Zusätzliche Verwertungsmöglichkeiten für Lebensmittelreste aufbauen und neue Möglichkeiten evaluieren sowie die Suche nach zusätzlichen Verwertungsmöglichkeiten für Lebensmittelreste entlang der gesamten Produktionskette.
- Mengensteigerung durch den Ausbau der Abholfrequenzen.
- Verbesserung der Datenqualität (Erfassung und Auswertung).
- Setzung von weiteren Maßnahmen, um Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter noch stärker für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren.
- Ausbau von Kooperationen mit Bildungseinrichtungen, um das Thema MHD und Lebensmittel­müllvermeidung in die Bildungsarbeit zu integrieren.
- Ausbau der Zusammenarbeit mit Tierschutz-Organisationen, Zoos etc.
- Einsatz von Dispo-Tools zur Optimierung der Mengen (auch in Abhängigkeit von ergänzenden Daten, wie Wetterprognose etc.).

Von den teilnehmenden Unternehmen wurden unter anderem in den folgenden Bereichen Maßnahmen gesetzt.

Die bestehenden Kooperationen und Verwertungsmöglichkeiten wurden bei einer Vielzahl der teilnehmenden Unternehmen ausgebaut und neue Kooperationen, wie z.B. die Teilnahme an der Kampagne „Zu schade für die Tonne“ gestartet. Verarbeiter für Obst und Gemüse zur Herstellung von Suppen und anderen haltbar gemachten Produkten, wurden eingegangen. Auch unterstützen Unternehmen oder nehmen an der jährlichen WWF-Kampagne „Teller statt Tonne“ teil. Zusätzlich wurde von einem teilnehmenden

Unternehmen ein Projekt gestartet, um überschüssige Lebensmittel aus der vorgelagerten Lieferkette zu retten und zu neuen Produkten zu erarbeiten.

Bei den Abholfrequenzen gab es tlw. Änderungen, Erhöhungen und bedarfsgerechte Anpassungen, abgestimmt auf die Möglichkeiten und Bedürfnisse der Kooperationspartner.

Einige Unternehmen haben ihre Datentools zur Erfassung und Auswertung umgestellt, um damit besser auf die Vermeidung von Lebensmittelabfall reagieren zu können und spezifische Maßnahmen zusetzen. Ebenso kam es zum Einsatz von Dispo-Tools zur Optimierung der Mengen.

Alle Unternehmen haben ihre Maßnahmen zur Bewusstseinsbildung, um sowohl Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter noch stärker für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren, ausgebaut. ZB durch den weiteren Ausbau von Schulungen und neue Schulungstools für MitarbeiterInnen oder eigene Awareness- und Ideen - Programme zur Abfallvermeidung in Betrieben oder durch Bewusstseinsbildung bei den KonsumentInnen via Werbemittel oder auf den Homepages der Unternehmen.

Zusätzlich wurden auch weitere Kooperationen mit zur Weitergabe von Lebensmitteln zur Tierfütterung und der Ausbau der Zusammenarbeit mit Tierschutz-Organisationen, Zoos etc. forciert bzw. neue Kooperationen zur Tierfutterherstellung lanciert.

Zusätzlich wurden auch Kooperationen mit Bildungseinrichtungen, welche das Thema MHD und Lebensmittelabfallvermeidung in ihre Bildungsarbeit einbauen, verstärkt.

### 3.2 Durch die Erweiterungen konnte die Menge der weitergegebenen Lebensmittel kontinuierlich gesteigert werden. Masse der ausgebuchten Lebensmittel

Von den berichtspflichtigen Unternehmen sind die Massen der ausgebuchten Lebensmittel, getrennt nach denen, welche zum menschlichen Verzehr weitergegeben werden, Lebensmittel, die zur Verfütterung weitergegeben werden, sowie Lebensmittelabfälle, die entsorgt werden müssen, zu erfassen.

Die Hochrechnung, basierend auf diesen gemeldeten Daten und Daten zu den Marktanteilen, ergibt für den gesamten Lebensmitteleinzelhandel für die Jahre 2021 - 2023 folgendes Bild:

Abbildung 2: Ausgebuchte Lebensmittel in Tonnen der Jahre 2021-2023

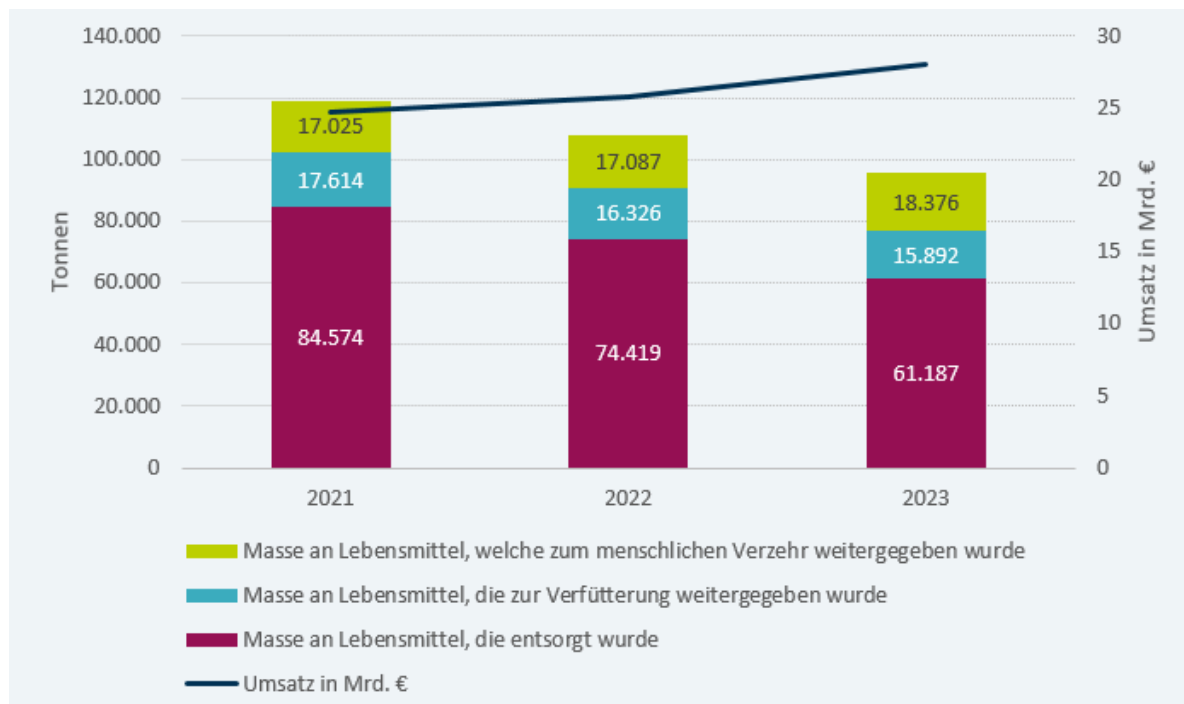
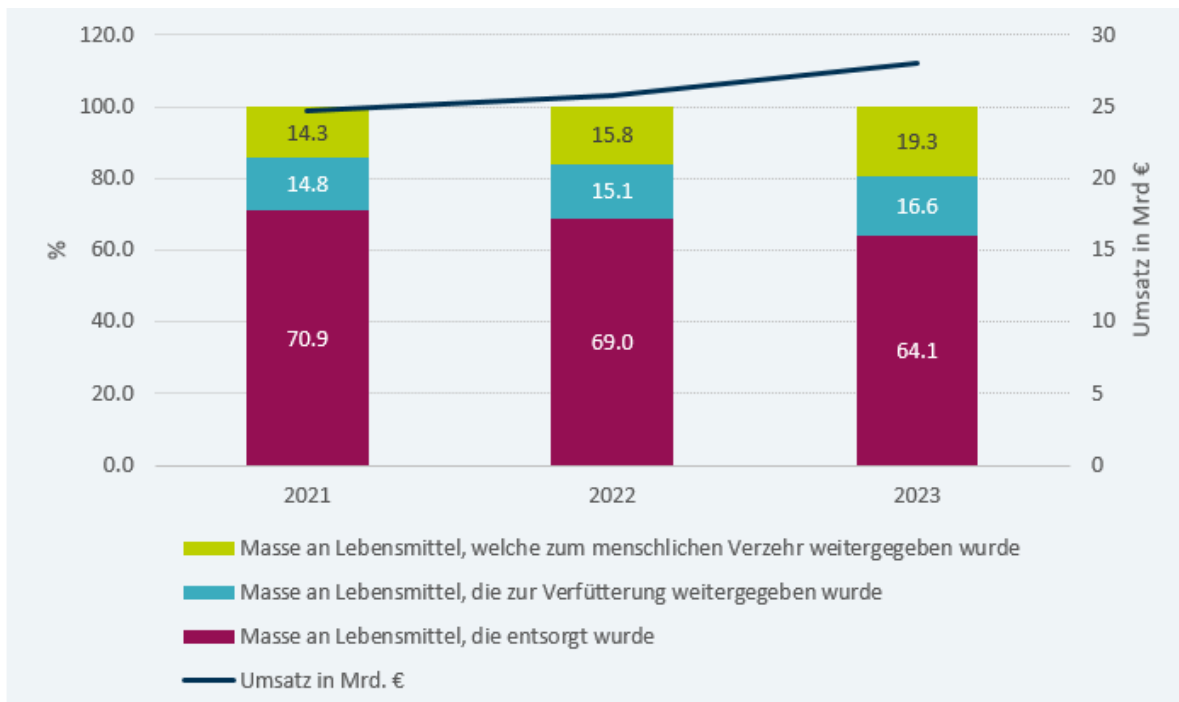


Abbildung 3: Ausgebuchte Lebensmittel % Verteilung der Jahre 2021-2023



Insgesamt wurden im Jahr 2021 rd. 119.200 t, im Jahr 2022 rd. 107.800 t und im Jahr 2023 rd. 95.500 t an Lebensmitteln ausgebucht. Die Steigerung der ausgebuchten Mengen im Vergleich zum zweiten Bericht ist einerseits durch die geänderte Datenauswertung bei Unternehmen entstanden, andererseits durch die, durch den Austritt von Unternehmen im Vergleich zur vorherigen Berichtsperiode aus der Vereinbarung, entstandene Verringerung der Gesamtdaten, die für die Hochrechnung herangezogen werden konnten. Zusätzlich führen insbesondere im Jahr 2021 durch Corona verursachten Probleme bzw. Einschränkungen, wie weniger Kund:innen-Frequenz, Engpässe in der Logistik, eingeschränkte Abholung durch Sozialmärkte aber auch höhere Abnahmemengen von Frischwaren durch den Lebensmitteleinzelhandel von vorgelagerten Lieferanten, die nicht an die Gastronomie aufgrund der Schließungen ausliefern konnten zu den gesteigerten ausgebuchten Mengen.

Die Abfallmengen sind in Relation zum Umsatz in letzten Jahren wieder gesunken und gleichzeitig die Weitergabe über die letzten Jahre gestiegen, wie auch der prozentuelle Anteil der entsorgten Mengen gesunken ist. Zusätzlich kommt hinzu, dass tlw. direkte Abhol-Vereinbarungen mit regionalen Landwirten zur Verfütterung bestehen und diese Mengen nicht separat erfasst werden und deshalb in der Kategorie entsorgte Masse enthalten sind.

Im Vergleich 2023 zum Jahr 2017 wurde die Menge, die zum menschlichen Verzehr weitergegeben wurde von 12.250 t auf über 18.000 t gesteigert, das gleichzeitig mit den steigenden Mengen, die zB über toogoodtogo abgegeben wurden. Die Menge an Lebensmittelabfällen die als Tierfutter oder zur Futtermittelherstellung weitergegeben wurde ist auf rd. 16.000 t gestiegen.

Leider bestehen weiterhin einige Restriktionen bei der Weitergabe, wie das gesetzliche Verbot der Weitergabe von Frischfleisch oder Frischfisch oder auch Engpässe in der Transportlogistik von Sozialorganisationen oder Kapazitätsengpässen bei der Übernahme von Kühl- und Tiefkühlprodukten.

In den ausgebuchten Mengen sind tlw. auch Produktrückrufe der herstellenden Unternehmen wie aber auch Bruch (z.B. umgefallene Paletten, bei denen die Produkte zerstört wurden) enthalten.



## 4 Ausblick

Für die Projektpartner stehen die oben dargestellten Restmengen, die entsorgt werden müssen, weiterhin im Fokus ihrer Überlegungen und Maßnahmensetzungen, um vermeidbare Lebensmittelabfälle weiter zu reduzieren.

Dazu sollen einerseits die oben dargestellten Maßnahmen weitergeführt und ausgebaut werden, andererseits sind von den einzelnen Partnern unterschiedliche weitere Maßnahmen geplant, um den Anfall weiter zu reduzieren:

- Zusätzliche Verwertungsmöglichkeiten für Lebensmittelreste aufbauen und neue Möglichkeiten evaluieren sowie die Suche nach zusätzlichen Verwertungsmöglichkeiten für Lebensmittelreste entlang der gesamten Produktionskette.
- Weiterer Aufbau und Ausbau von Kooperationen.
- Optimierung der Abholfrequenzen/-logistik.
- Weitere Verbesserung der Datenqualität, um Lebensmittelabfallvermeidungsmaßnahmen bedarfsgerecht zusetzen und weitere Verbesserung des Monitorings (laufende Berichte auf Filialebene zu den Abschriftenmengen).
- Setzung von weiteren Maßnahmen, um Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter noch stärker für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren.
- Ausbau der Zusammenarbeit zur Verwendung als Tierfutter
- Ausweitung der Lebensmittelspenden auf kühlpflichtige Waren
- Prüfung der Möglichkeit der Weitergabe von alkoholischen Getränken an sozial-karitative Organisationen (z.B. für Veranstaltungen wie Weihnachtsmärkte)

Mit diesen Maßnahmen sollen vermeidbare Lebensmittelabfälle weiter reduziert werden.

## **Abbildungsverzeichnis**

Abbildung 1: Ausgebuchte Lebensmittel in Tonnen der Jahre 2018-2020.....	6
Abbildung 2: Ausgebuchte Lebensmittel in Tonnen der Jahre 2021-2023.....	14
Abbildung 3: Ausgebuchte Lebensmittel % Verteilung der Jahre 2021-2023 .....	15



**Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität,  
Innovation und Technologie**

Radetzkystraße 2, 1030 Wien

+43 (0) 800 21 53 59

[servicebuero@bmk.gv.at](mailto:servicebuero@bmk.gv.at)

[bmk.gv.at](http://bmk.gv.at)