



Lebensmittel im Abfall

eine große Herausforderung ...



















Einteilung der Küchenabfälle

- Zubereitungsreste



nicht vermeidbar

- originale Lebensmittel



vermeidbar

- angebrochene Lebensmittel



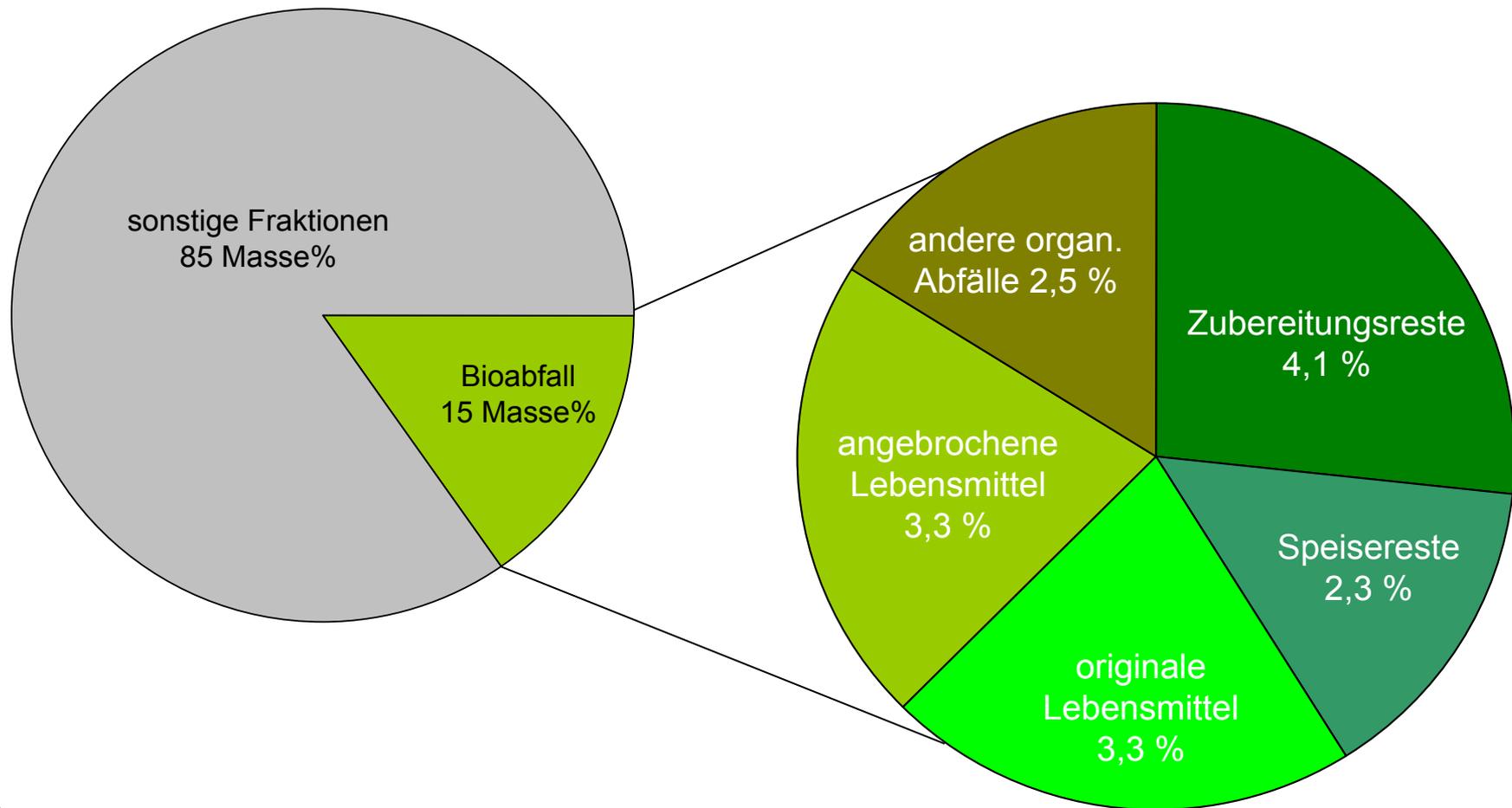
- Speisereste



größtenteils
vermeidbar



Bioabfälle im Restmüll



Quelle: NÖ Restmüllanalyse 2006



Warum Abfallvermeidung?

- Verschwendung von Rohstoffen entlang Kette
 - Pflanzen und Tiere
 - menschliche Arbeit
 - Energie (energieintensivste Gruppe nach Bedürfnis Wohnen)
 - sonstige Rohstoffe für Anbau, Verpackung ...
- unnötiger Ausstoß von Emissionen
- Abfallaufkommen und Abfallbehandlung
- Verursachung von unnötigen Kosten
- ethische Bedenken
- ...



Vermeidung essbarer Lebensmittelabfälle

- ein Pilotprojekt in Niederösterreich 2009



Sehr wichtig: Gute Partner

In unserem Fall:



- sind näher bei den
Menschen

Wissenschaftliche Evaluierung durch die BOKU



- Einbringung des - internationalen - Fachwissens
- Hilfe bei Methodenfindung, Dokumentation, Interpretation
- Unterstützung bei der Öffentlichkeitsarbeit
- Training der teilnehmenden Schulen
- Evaluierung der Maßnahmen

Vorbereitungs- /Nachbereitungsmaßnahmen



1. Müllanalysen

2. Umfrage



Umfrage

Momentaufnahme von:

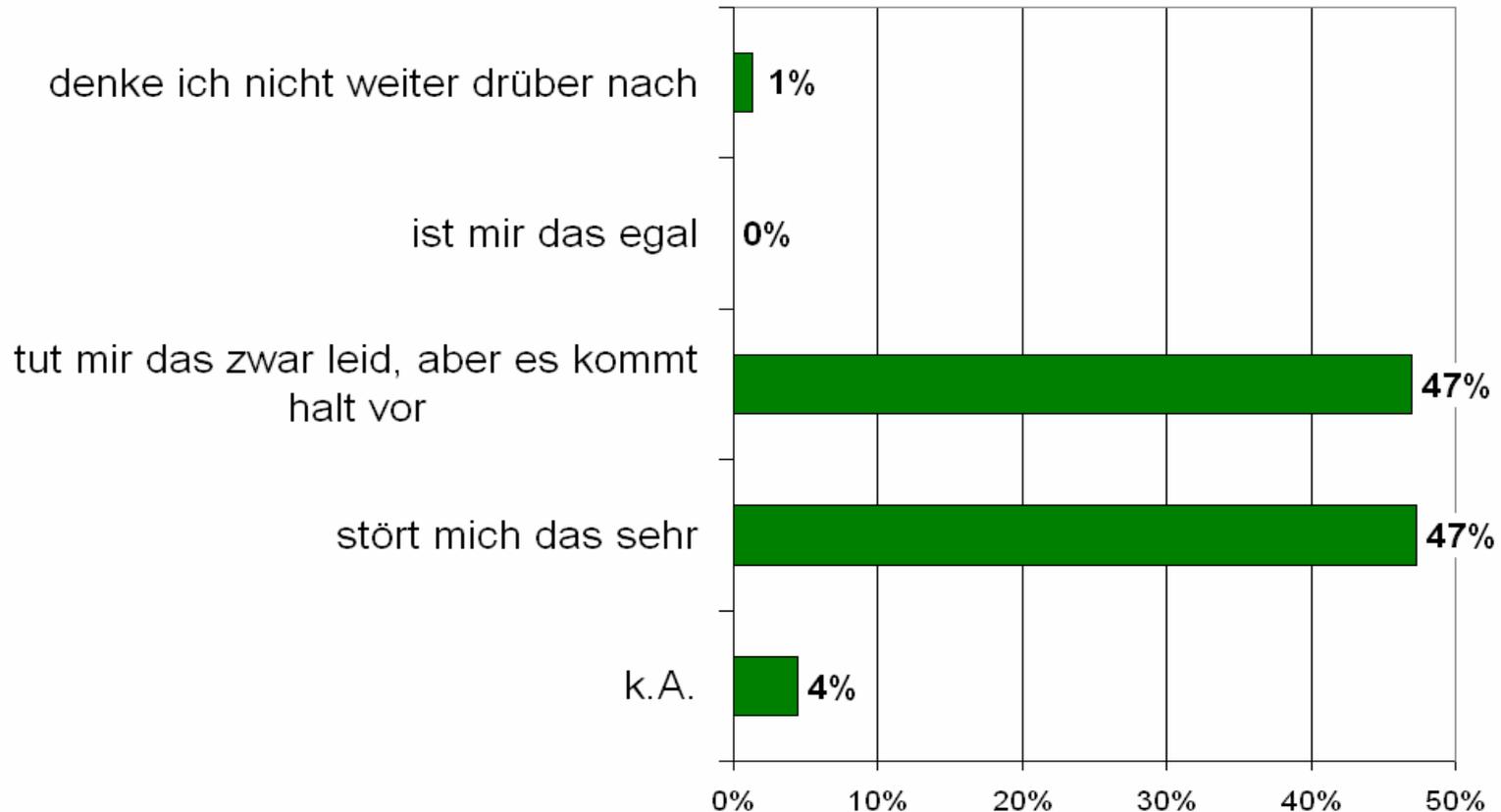
- Zugang zum Thema
- Wissen
- Selbstbeschreibung
- Gründe für Lebensmittelabfälle
- Bewertung der Maßnahmen



1. Umfrage

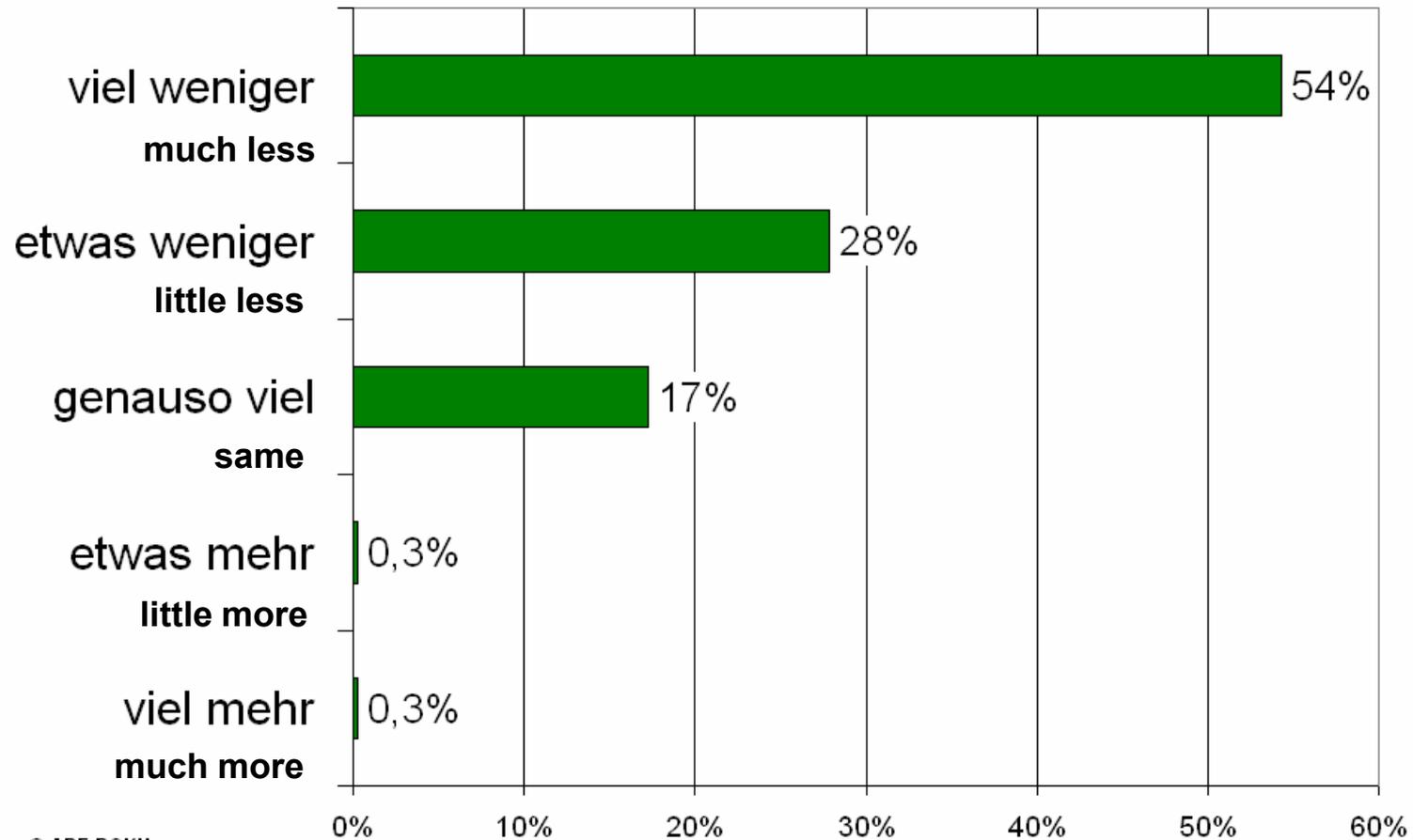
- November 2008
- die Fragebögen wurden durch Abfallberater oder durch Handelsschüler persönlich verteilt und nach ca. einer Stunde wieder abgeholt
- selbstständig ausgefüllt
- Rücklauftrate: 42%
387 Fragebögen aus 928 Wohnungen,
davon 383 brauchbar
- repräsentativ für Niederösterreich

„Wenn ich Lebensmittel wegwerfen muss ...“



© ABF-BOKU

„Wie viele Lebensmittel wirfst du – im Vergleich zu Anderen - weg?“



© ABF-BOKU



Maßnahmenbewertung

Sehr wirksam:

Informationen zur Lebensmittellagerung;
Informationen, wie die Genießbarkeit festgestellt werden kann; kleinere Verkaufseinheiten;
Einkaufsliste

Wirksam:

Tipps zur Resteverwertung; Tipps zur Haltbarmachung; Informationen zum Aufwärmen von Speisen.

Nicht sehr wirksam:

Persönliche Beratung;
Rezeptdatenbank im Internet



Kick Off mit Pressekonferenz





Projektschritte

- Öffentlichkeitsarbeit:
Trailer in ORF NÖ und Rezepte in Radio NÖ,
Einkaufstipps, Tipps zur Vermeidung von
Lebensmittelabfällen, Artikel in verschiedenen
Zeitungen, Give aways, Müllraumtafeln,
Rezeptdatenbank, ...
- Finden der relevanten
Maßnahmen
- Implementierung in ganz Niederösterreich.





Müllanalysen 2009

Restmüll: - 21 % vermeidbare Lebensmittel

Biowaste: + 13 % vermeidbare Lebensmittel

Insgesamt: - 11 % vermeidbare Lebensmittel



Umfrageergebnisse 2009 1

- Industrie und Handel wurden weniger beschuldigt, die Befragten nahmen die Verantwortung vermehrt auf sich.
- Die Befragten gaben an, weniger Lebensmittel wegzuwerfen als vor der ersten Befragung.
- Fast 1/3 meinte, dass es mit Lebensmitteln sorgsamer umgehe als 2008.
- Davon etwa die Hälfte – also 1/6 aller Befragten – führten dies aufs Pilotprojekt zurück.



Umfrageergebnisse 2009 2

Am Meisten fielen auf:

- Mülltonnenkleber
- Artikel in lokalen Zeitungen
- Das Klemmbrett für Einkaufslisten

Am Besten bewertet:

- Das Klemmbrett für Einkaufslisten
- Mülltonnenkleber
- Poster zur Restmüllzusammensetzung in den Müllräumen der Wohnhausanlagen





Fakten

Das Ausfüllen der Fragebögen wirkte als bewusstseinsbildende Maßnahme.

„Am Besten befunden“ bedeutet nicht immer „wirkt am Besten“.

Lebensmittel vermeiden heißt: Lebensstil ändern und braucht daher Langzeitmaßnahmen.

Das Pilotprojekt zeigt: Die Basis für Bewusstseins- und Verhaltensänderung kann in einem Jahr gelegt werden.



Maßnahmen 2010-2012

- Zeitungsartikel
- Restlchallenge 2011 und 2012
- Verteilung von Frischhaltesackerln
- Bewerbung auf Leihrädern
- Comics
- Tipps auf einer Homepage





Umfrage Frühjahr 2012

- Interviews: 500 Männer und Frauen ab 16 Jahren, repräsentativ für die niederösterreichische haushaltsführende Wohnbevölkerung
- 4 Gruppendiskussionen



Ansatzpunkte

- Fehlplanung bei Einkäufen, zu große Einkäufe, vergessen und gesundheitliche Bedenken;
bei Jüngeren auch Zeitmangel, mobiler Lebensstil, Abwechslung und der Konsum von Speisen.
- Das Optimierungspotenzial: vor allem in der Gruppe der 16-29-Jährigen



Interessante Links

- <http://www.speiselokal.org/>
- <http://www.network.at/haag/>
- <http://www.greisslerei.org/index.php/shop/bestellablauf/>
- <http://www.startnext.de/foodsharing>



Christiane Hannauer
Abt. Umwelt- und Energiewirtschaft
beim Amt der NÖ Landesregierung
Sachgebiet Abfallwirtschaft und Ressourcenschonung

A-3109 St. Pölten, Landhausplatz 1
Tel. +43 2742 9005 14323, Fax +43 2742 9005 14350
www.noel.gv.at, post.ru3@noel.gv.at