Reduzierung von Lebensmittelabfällen

Mit dem neuen EU-Projekt REFRESH ("Resource Efficient Food and Rink for the Entire Supply cHain") werden innovative Ansätze zur Vermeidung und Verwertung von Lebensmittelabfällen entlang aller Abschnitte der Versorgungskette untersucht. Dazu kooperieren 26 Partner aus zwölf europäischen Ländern und China.

Gemeinsames Ziel ist, die Lebensmittelverschwendung in Europa bis 2025 um 30% zu reduzieren und übertragbare Lösungsansätze zu entwickeln.
Konkret werden verhaltenswissenschaftliche Untersuchungen durchgeführt und die Faktoren analysiert, die zu Lebensmittelverschwendung führen. Gleichzeitig werden in der Zusammenarbeit mit Endverbrauchern und Praxispartnern Problemlösungen entwickelt und erprobt sowie

Politikempfehlungen formuliert.

Weltweit werden fast 30% aller Lebensmittel in der Nahrungsmittelkette verschwendet. In der EU werden jährlich rund 100 Mio. t Nahrungsmittel weggeworfen, wie aus einer Schätzung der EU-Kommission für das Jahr 2012 hervorgeht. Prognosen zeigen, dass ohne Gegenmaßnahmen die Menge der Lebensmittelabfälle bis 2020 auf 120 Mio. t anwachsen könnte. Das ist mehr als zweimal so viel wie notwendig wäre, um alle hungernden Menschen weltweit zu ernähren, berichtet die Europäische Kommission.

Das Projekt läuft bis Juni 2019. Aus Österreich ist das Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur Wien (ABF-BOKU) beteiligt. "Mit seiner langjährigen Erfahrung im Bereich Lebensmittelabfälle, ihrer Vermeidung, Verwertung und Bewertung ist das ABF-BOKU - wie bereits im Vorgängerprojekt FUSIONS - ein wichtiger Partner", betont Projektleiterin Silvia Scherhaufer, vom ABF-Boku.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at