

## **Lebensmittelverschwendung: Ein globales Problem, das uns alle angeht**

Etwa ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel wird verschwendet, was nicht nur ethisch und wirtschaftlich bedenklich ist, sondern auch die Umwelt belastet. In Österreich entfallen rund 60 % der Lebensmittelverschwendung auf private Haushalte. Das forum. ernährung heute (f.eh) betont anlässlich des Welttags gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September die Bedeutung, das Bewusstsein für dieses Problem zu schärfen und vermeidbare Lebensmittelabfälle zu reduzieren.



*(©congerdesign/pixarbay)*

Rund ein Drittel aller weltweit erzeugten Lebensmittel landet im Müll. Das ist nicht nur ein ethisches und wirtschaftliches Problem, sondern belastet auch die Umwelt. Zum Vergleich: Wäre die Lebensmittelverschwendung ein Land, wäre sie nach China und den USA der drittgrößte Erzeuger von CO<sub>2</sub>. Neben Abfällen in der Produktion, im Transport, im Handel und der

Gastronomie sind es in Österreich vor allem private Haushalte, auf die etwa 60 % aller entsorgten Lebensmittel entfallen.

Insbesondere genussfähiges Brot und Gebäck sowie Obst und Gemüse bilden einen Großteil der Abfälle. Anlässlich des **Welttages gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September** macht das forum. ernährung heute (**f.eh**) darauf aufmerksam, dass jede und jeder entlang der Wertschöpfungskette zur Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelabfällen beitragen kann. Dabei gilt es in erster Linie, das Bewusstsein für die Problematik zu schärfen, da sämtliche eingesetzten Ressourcen vergeudet werden – bei der Produktion, dem Transport, dem Verkauf und der Zubereitung bis hin zur Entsorgung – und freilich geht es auch um finanzielle Einbußen.

## **Internationaler Tag gegen Lebensmittelverschwendung**

Am 29. September fand der "**International Day of Awareness of Food Loss and Food Waste**" statt. Er wurde von den Vereinten Nationen im Jahr 2019 initiiert und soll auf die weltweite Lebensmittelverschwendung und die daraus resultierenden Probleme aufmerksam machen. Der Aktionstag ist aber nicht die einzige Maßnahme der Vereinten Nationen. Sie haben in den Sustainable Development Goals (SDG) die Halbierung von Food Waste bis 2030 und eine deutliche Reduktion von Food Loss als Ziele definiert. Auch die EU schließt sich diesen Zielen an und hat eine Verringerung von Lebensmittelverschwendung im Rahmen der "Farm to Fork"-Strategie vorgesehen.

## **Privater Bereich mit größtem Handlungsbedarf**

Die meisten vermeidbaren Lebensmittelabfälle entstehen mit Abstand bei den Konsumenten zu Hause: Laut Zahlen des

Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie aus 2020 entstehen 62 % der Verluste und Abfälle in Privathaushalten, rund 16 % in der Außer-Haus-Verpflegung (z.B. Restaurants, Caterings, Schulbuffets). Be- und Verarbeitung liegen mit etwa 14 % an dritter Stelle, Groß- und Einzelhandel bzw. die Produktion mit 7 % und 1 % deutlich dahinter.

"Die Verbraucher können wesentlich dazu beitragen, den Berg an verschwendeten Lebensmitteln zu verkleinern. Der richtige Umgang kann viele Nahrungsmittel vor der Mülltonne bewahren. Stellschrauben sind dabei überlegtes Einkaufen, optimale Lagerung, das richtige Verständnis für das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum, aber auch adäquate Portionsgrößen und die Verwertung von Resten", so die Ernährungswissenschaftlerin und Geschäftsführerin des f.eh, Marlies Gruber.

"Um das Wissen und die Fertigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln schon möglichst früh zu vermitteln, setzen wir uns für eine verpflichtende Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen ein. Sie schafft neben anderen Sensibilisierungsmaßnahmen Bewusstsein für eine gesunde und nachhaltige Ernährungsweise."

## **Bedarfsgerechte Portionsgrößen**

Um vermeidbare Lebensmittelabfälle zu verringern, sind zudem bedarfsgerechte Portionsgrößen relevant. Das ist nicht nur zuhause, sondern auch in der Gastronomie, im Catering und in Kantinen ein Thema. So führte die Reduktion der Standardportionsgröße um 20–25 % in einer Untersuchung der **BOKU** gemeinsam mit einem Catering-Unternehmen zu einem um 60 % geringeren Aufkommen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen im Verhältnis zur ausgegebenen Essensmenge.

Bei Lieferdiensten wiederum hat ein Test der **AK Wien** ergeben, dass bei 15 getesteten Anbietern die kleinste Portion immer

noch so groß wie 1,5 Portionen war. Auch hier landen die Reste meist im Müll oder es trägt dazu bei, dass weitaus zu viel gegessen wird.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://fleischundco.at)**