

Presseinformation

28. April 2022

Lebensmittelüberschüsse entlang der gesamten Wertschöpfungskette neu denken

LH-Stv. Pernkopf/LR Danninger zum Thema „Lebensmittelabfälle vermeiden“

Täglich landen in Niederösterreich 166 Tonnen Lebensmittel nicht auf den heimischen Tellern, sondern im Müll. Vermeidbare Lebensmittelabfälle entstehen dabei entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Die Zusammenarbeit aller Partner vom Feld bis zum Teller ist daher Voraussetzung für die Entwicklung neuer Lösungsansätze. Um alle wichtigen Player an einen Tisch zu bringen, luden die Abteilung Umwelt- und Energiewirtschaft des Landes NÖ, der ecoplus Lebensmittel Cluster NÖ sowie die Universität für Bodenkultur Wien kürzlich zum ersten Netzwerk-Workshop „Lebensmittelüberschüsse neu denken“.

Die Entstehung vermeidbarer Lebensmittelabfälle ist kein Problem eines einzelnen Sektors, sondern sie entstehen bei jedem Verarbeitungsschritt und auf allen Ebenen: Beim Einsatz moderner Erntetechnik bleiben Lebensmittel bereits bei der Ernte am Feld zurück oder werden im Laufe der Produktion aussortiert oder beschädigt. Ebenso entstehen Lebensmittelabfälle im Einzelhandel, in der Gastronomie und in den heimischen Haushalten, wo oft mehr gekauft als konsumiert wird. Um hier erfolgreich gegenzusteuern, sind kreative Ideen und neue Denkansätze gefragt. „Ein sparsamer und wertschätzender Umgang mit unseren Ressourcen ist gerade im Lebensmittelbereich das Gebot der Stunde und trägt wesentlich dazu bei, die Ziele des Niederösterreichische Abfallwirtschaftsplans zu erreichen: Abfälle vermeiden, Wertstoffe und Energie aus Abfällen nutzen und so wichtige Impulse für die Zukunft zu setzen. Ein intensiver Dialog entlang der gesamten Wertschöpfungskette ist dabei von besonderer Bedeutung“, so LH-Stv. Stephan Pernkopf. Wirtschaftslandesrat Jochen Danninger: „Bioökonomie und Kreislaufwirtschaft sind die Themen der Zukunft. Sie stehen für erfolgreiches Wirtschaften im Einklang mit der Natur – nachhaltig und ressourcenschonend für steigendes Wirtschaftswachstum und neue, regionale Arbeitsplätze. Die Pandemie und der Ukraine-Krieg zeigen uns, wie fragil die globalen Lieferketten sein können. Auch hier bietet die Bioökonomie Lösungsansätze, denn wenn Reststoffe aus der Region zu neuen Wertstoffen für die Unternehmen in der Region werden, dann macht das auch die Lieferketten

Presseinformation

sicherer und unsere Wirtschaft gesamt resilienter.“

Im Rahmen der Workshops wurden die potentiellen Möglichkeiten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Niederösterreich erörtert. Entlang der „Abfallhierarchie“ Vermeidung – Re-Use – Recycling – sonstige Verwertung – Beseitigung wurden die aktuellen Probleme bei der Umsetzung sowie der Bedarf für potentielle Änderungen diskutiert. Dabei wurden als wichtiger Fokuspunkt für die Zukunft die aktuell noch fehlenden Netzwerke zwischen jenen, die Überschuss haben und jenen, die diese Lebensmittel nutzen könnten, identifiziert. „Es geht darum, dass man beginnt über den Tellerrand zu schauen und dadurch hilft Lebensmittelabfälle aus anderen Bereichen der Wertschöpfungskette zu vermeiden, indem man sie selber nutzt“, erklärt Gudrun Obersteiner, Forscherin an der Universität für Bodenkultur Wien.

Der Netzwerk-Workshop hat gezeigt, wie groß das Interesse der Unternehmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette ist. Es hat sich aber auch ein großer Informations- und Vernetzungsbedarf ergeben und hier liegt eine wichtige Aufgabe für die Zukunft. Das Land Niederösterreich überprüft nun die diskutierten Konzepte hinsichtlich ihrer Umsetzbarkeit. „Der Lebensmittel Cluster NÖ wird die Ideen aus dem Workshop aufgreifen und interessierte Partner in Kooperationsprojekten bei der Entwicklung neuer Produkte aus Lebensmittelreststoffen begleiten“, erläutern Clustermanager Magdalena Resch und ecoplus Geschäftsführer Helmut Miernicki. Die fundierte wissenschaftliche Expertise für neue Entwicklungen bringt dabei das Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur als wichtiger Partner ein.

Die Veranstaltung wurde im Rahmen des Projektes CEWA umgesetzt. Das Projekt CEWA (Circular Economy of Waste, Interreg V-A Österreich-Tschechische Republik) unterstützt die Ambitionen der Europäischen Union eine funktionierende Kreislaufwirtschaft aufzubauen. Dabei werden Bemühungen zur Minimierung und zur Wiederverwendung von Abfällen unterstützt und Pilotaktionen in Österreich und Tschechien durchgeführt.

Weitere Informationen: Wirtschaftsagentur ecoplus, Markus Steinmaßl, Telefon 02742/9000 196 19, E-Mail m.steinmassl@ecoplus.at