



LEBENSMITTELABFÄLLE IN DER PANDEMIE

Die Lehren aus der Krise | APRIL 2021

Impressum:

WWF Österreich

Ottakringer Straße 114-116, 1160 Wien

Tel.: +43/1/48817 - 0

E-Mail: wwf@wwf.at

Web: www.wwf.at/lebensmittelverschwendung

Coverfoto: © AdobeStock

Konzept und Organisation: Olivia Herzog, Julia Haslinger

Interviewleitung und Text: Patrick Würschl

Grafik: Lisa Gaugl

Mit inhaltlichem Feedback von:

Gudrun Obersteiner, Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur (BOKU)

Philipp Hietler, Österreichisches Ökologie-Institut

INHALT

ZUSAMMENFASSUNG	4
1. EINLEITUNG	8
2. PROBLEMFELDER	10
Fehlender Planungshorizont aufgrund kurzfristiger Maßnahmen	11
Verändertes Konsumverhalten	14
Unterbrochene Lieferketten	16
3. LÖSUNGSANSÄTZE	18
Engere Zusammenarbeit & intensiviere Kommunikation	19
Neue Vertriebswege & Anpassung der Lieferkette	20
Anpassung und Weiterentwicklung von Bestellsystemen	22
Lebensmittelweitergabe fördern	22
4. LEHREN AUS DER KRISE	23
Kürzere Lieferketten und mehr Regionalität schaffen	23
Vertriebskanäle diversifizieren	24
Lebensmittelweitergabe durch Sozialorganisationen fördern	24
Bildung und Information verstärken	24
ÜBERGEORDNETE POLITISCHE MASSNAHMEN	25
ANHANG	26

ZUSAMMENFASSUNG

Die Corona-Pandemie stellt die gesamte Gesellschaft vor besondere Herausforderungen. Auch die Versorgung mit Nahrungsmitteln wird in dieser Zeit auf den Prüfstand gestellt. Im Rahmen einer Stakeholder-Befragung wurden neun Gespräche mit Vertreter*innen der heimischen Lebensmittel-Lieferkette geführt, um den Einfluss der Pandemie auf die Entstehung von Lebensmittelabfällen darzustellen. Die Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit hatten, als Nebeneffekt, Auswirkungen auf die Mengen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen. Effektive Lösungen mussten in kurzer Zeit umgesetzt werden. Die Wahrung der Versorgungssicherheit bei gleichzeitiger Vermeidung von Lebensmittelabfällen zeigt sich gerade in der Krise als besonderer Balanceakt. Doch die Lehren aus der Krise können uns helfen, Verbesserungspotentiale für eine zukunftsfähige Lebensmittel-Lieferkette ohne Verschwendung zu realisieren.

Die richtigen Lehren aus der Krise zu ziehen wird die gesellschaftliche Aufgabe der nächsten Jahre. Um ein zukunftsfähiges Ernährungssystem innerhalb der Grenzen des Planeten zu fördern, müssen wir die Verschwendung wertvoller Lebensmittel stoppen. Denn sie ist nicht nur teuer und aus sozialer Perspektive problematisch, sondern hat große Auswirkungen auf das Klima und die Natur.

Dabei sind vor allem auch Politik und Wirtschaft gefordert. Ein nationaler Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung mit verbindlichen Reduktionszielen muss dringend erarbeitet und in einem gemeinsamen Schulterschluss umgesetzt werden. Basis dafür ist eine regelmäßige flächendeckende Datenerhebung sowie ein jährlicher Bericht zur Einhaltung der Reduktionsziele.

Die Lehren aus der Krise zeigen deutlich, dass enge Zusammenarbeit und Transparenz entlang kürzerer Wertschöpfungsketten ein zentraler Hebel zur Rettung wertvoller Nahrungsmittel ist. Und nicht nur das – auch andere Umweltprobleme lassen sich so an der Wurzel packen.

Olivia Herzog, WWF Österreich

PROBLEMFELDER

An verschiedenen Stellen der Wertschöpfungskette kommt es in der Pandemie vermehrt zu Lebensmittelabfällen.

► In der Landwirtschaft und der verarbeitenden Industrie führen Schließungen der Gastronomie und Hotellerie sowie Einschränkungen des Warentransports zum Wegfall von Abnehmer*innen. Auch im Gastro-Großhandel sowie in der Außer-Haus-Verpflegung selbst kommt es durch Lockdowns und Schließungen vermehrt zum Wegwerfen von Lagerbeständen.

► Die Verfügbarkeit von Arbeitskräften stellt die Landwirtschaft wie auch soziale Einrichtungen vor Herausforderungen. So konnten zeitweise Erntehelfer*innen aus dem Ausland nicht einreisen und Ernten nicht zeitgerecht eingebracht werden. Soziale Einrichtungen hängen in besonderem Maße von freiwilliger Arbeit ab, die oft von älteren Personen der Risikogruppen geleistet wird. Das macht sich besonders auch im Lebensmitteleinzelhandel bemerkbar, wo vermehrt Lebensmittelabfälle entstehen, weil die Kapazitäten sozialer Einrichtungen zur Weitergabe von Lebensmitteln gesunken sind.

► Das veränderte Konsumverhalten, wie sogenannte Hamsterkäufe oder der große Wocheneinkauf, fordert etablierte Bestellsysteme und -prozesse im Handel. Besonders auch bei Frischware, wie Obst und Gemüse, führt die fehlende Planbarkeit der Nachfrage tendenziell zu einem Überangebot und vermehrten Lebensmittelabfällen.

► In österreichischen Haushalten entstehen mehr Lebensmittelabfälle. Hauptgrund dafür ist der Wegfall der Restaurant-Besuche und die vermehrte Zubereitung zu Hause sowie Essensbestellungen. Zirka 30 Prozent mehr Abfälle landeten im letzten Jahr im Biomüll (Zubereitungsreste, vermeidbare Lebensmittelabfälle und Grünschnitt).

► Die Abfallwirtschaft musste sich aufgrund einer Verschiebung der Abfälle hin zu den Haushalten rasch auf die neue Verteilung einstellen. Teilweise mussten in Biogasanlagen genussfähige Lebensmittel, wie Kartoffeln, verwertet werden, weil Speisereste und Küchenabfälle aus der Gastronomie und Hotellerie fehlten. Diese Nahrungsmittel stammten aus Ernten, die sonst ihren Absatz in der Außer-Haus-Verpflegung gefunden hätten.



LÖSUNGSANSÄTZE

Die Problemfelder, die sich in Bezug auf das Aufkommen von vermeidbaren Lebensmittelabfällen in der Pandemie ergeben, fordern von den Akteur*innen der Lieferkette eine hohe Flexibilität und rasches Handeln. Die Erfahrungen aus der Praxis streichen folgende Lösungen hervor.



Enge Zusammenarbeit und intensive Kommunikation

► Eine enge Zusammenarbeit und intensive Kommunikation mit Partnerorganisationen in vor- und nachgelagerten Sektoren ermöglicht das rasche und angepasste eingreifen, sodass Abfälle vermieden werden können.

Neue Vertriebswege

► Neue Vertriebswege, wie Direktvermarktung, Verarbeitung zu Zwischenprodukten oder Anpassungen der Lieferketten (Warenumschleusung) können umgesetzt werden, wenn Lebensmittel über bewährte Kanäle nicht abgesetzt werden können.

Optimierte Bestell- und Lagersysteme

► Optimierte Bestell- und Lagersysteme, die mithilfe von digitalen Mitteln die Verfolgbarkeit von Lebensmitteln erhöhen, können helfen, die Verteilung zwischen Standorten eines Betriebs, aber auch entlang der Lieferkette, zu verbessern.

Weitergabe an soziale Einrichtungen

► Können Lebensmittel innerhalb der Wertschöpfungskette nicht verwertet werden, ist die Weitergabe an soziale Einrichtungen eine wichtige Maßnahme der Lebensmittelrettung. Die Förderung dieser Organisationen wird als zentrale Lösung in der Zeit der Krise betrachtet.

LEHREN AUS DER KRISE

Die identifizierten Problemfelder und angewandten Lösungsansätze legen die Verbesserungspotentiale offen, die eine krisensichere und zukunftsfähige Lebensmittel-Lieferkette mit geringer Verschwendung fördern.

Zum Teil haben wir durch die hohe Konzentration in der Produktion und im Vertrieb Achillesfersen, wo auch die Corona-Pandemie gezeigt hat, dass die Menschen dann verstärkt in Richtung bäuerliche Betriebe gehen und sagen: Ich will es direkt an der Quelle.

Kürzere Lieferketten & mehr Regionalität

► Die Komplexität globaler Lieferketten entpuppt sich in Krisenzeiten als „Achillesferse“. Vielschichtige Abhängigkeiten bergen die Gefahr von Ineffizienzen, fehlende Informationen verhindern rasches Reagieren auf Veränderungen. Die Krise lehrt uns, dass es kurze und regionale Lebensmittel-Lieferketten, direkte Informationswege sowie eine verbesserte Verfolgbarkeit von Produkten braucht, um ein resilientes und zukunftsfähiges Ernährungssystem ohne Verschwendung aufzubauen.

Diversifizierung der Vertriebskanäle

► Die Resilienz der Lebensmittel-Lieferkette profitiert in der Krise darüber hinaus von einer Diversifizierung der Vertriebskanäle. Die Erfahrungen zeigen, dass es beim Wegbrechen von Abnehmer*innen zentral ist, alternative Absatzmöglichkeiten zu haben, um Lebensmittelabfälle zu verhindern.

Lebensmittelweitergabe durch Sozialorganisationen

► Die Erfahrungen aus der Pandemie bekräftigen, wie wichtig Sozialorganisationen für die Verteilung von genussfähigen Lebensmitteln sind, die im Lebensmitteleinzelhandel nicht mehr verkauft werden können. Dieser Dienst an der Gesellschaft muss sowohl politisch als auch gesellschaftlich eine hohe Wertschätzung erhalten. Die Krise hat gezeigt, dass es mehr Helfer*innen bzw. Mitarbeiter*innen und Infrastruktur (Lager- und Tiefkühlkapazitäten) braucht, um auftretende Herausforderungen zu meistern und Lebensmittel vor der Verschwendung zu retten. Es zeigt sich außerdem erneut, dass eine klare Rechtssicherheit bei Weitergabe für die beteiligten Unternehmen und Sozialorganisationen fehlt.

Bildung und Information

► Veränderungen des Konsumverhaltens können schnell gehen, wenn Anpassungen als nötig empfunden werden. Viele Menschen haben begonnen mehr zu Hause zu kochen oder sich verstärkt mit der Herkunft und den Produktionsbedingungen der Nahrungsmittel auseinanderzusetzen. Diese Entwicklung zu fördern ist wichtig. Bildung und Information sind zentrale Hebel einer nachhaltigen Ernährungszukunft.

1. EINLEITUNG

Dieser Bericht untersucht den Einfluss der Schritte zur Eindämmung der Corona-Pandemie auf die Entstehung von Lebensmittelabfällen.

Als im März 2020 die ersten Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie in Österreich in Kraft getreten sind, hatte das auch große Auswirkungen auf die Lebensmittel-Lieferkette. Ein Wandel im Konsumverhalten, die Schließung von Gastronomie und Hotellerie, neue Hygienebestimmungen, eine erhöhte Nachfrage im Handel sowie eine Zunahme von Essenslieferungen an Haushalte veränderten die Dynamiken entlang der Wertschöpfungskette abrupt.

Der WWF Österreich führte im März 2021 eine Stakeholder Befragung mit neun Vertreter*innen der österreichischen Lebensmittelbranche¹ durch, um Informationen über die Entstehung von Lebensmittelabfällen unter den veränderten Rahmenbedingungen zu beleuchten. Die Gespräche mit Fachleuten bilden die Basis der Analyse. Dieser Bericht erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Eher sollen aufbauend auf den Schilderungen von ausgewählten Akteur*innen der Lebensmittel-Lieferkette wichtige Problemfelder analysiert sowie Lösungen aus der Praxis präsentiert werden. So können im nächsten Schritt wichtige Lehren für die Zukunft gezogen werden.

Seit dem in Krafttreten der ersten Corona-Maßnahmen im März 2020 hat sich die Situation auch für Unternehmen entlang der Lebensmittel-Lieferketten stetig weiterentwickelt. Während gerade die ersten Wochen von starker Unsicherheit im Umgang mit, zum Beispiel Hygienemaßnahmen, geprägt waren, sind häufige Testungen für viele Menschen und Unternehmen ein Jahr später Teil des Alltags. Im Rahmen dieses Berichts ist es nicht möglich, diese stetigen Veränderungen adäquat abzubilden. Eher wird eine allgemeine Differenzierung zwischen der abrupten Veränderung am Beginn der Pandemie (erster Lockdown im März 2020) und einer Phase der Anpassung danach getroffen.

Aktuell liegen keine repräsentativen Zahlen zu Mengen von vermeidbaren Lebensmittelabfällen im Zeitraum der Pandemie vor. Umso wichtiger ist es, die Erfahrungen der Akteur*innen aus der Praxis zu sammeln und eingeschlagene Lösungsstrategien zu dokumentieren. Für ein ganzheitliches Bild ist eine umfangreiche Betrachtung inklusive quantitativer Erfassung von essenzieller Bedeutung. Weitere wissenschaftliche Arbeiten sind notwendig, um die umfänglichen Effekte der Pandemie auf vermeidbare Lebensmittelabfälle darzustellen. Vor allem auf der Ebene der Haushalte gibt es Wissenslücken. Im vorliegenden Bericht kann über die individuelle Abfallentsorgung keine aussagekräftige Einschätzung getroffen werden.

¹ Eine Auflistung der befragten Unternehmen und Organisationen findet sich im Anhang.

Die Pandemie hat gezeigt, wie empfindlich unser System ist und wie sehr die einzelnen Bereiche entlang der Wertschöpfungskette miteinander vernetzt sind.

Lebensmittelabfallvermeidung geht uns alle an und nur gemeinsam können wir es schaffen das von der UN formulierte nachhaltige Entwicklungsziel SDG 12.3 „bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren“ zu erreichen. Auch jeder noch so kleine Beitrag zählt zum großen Ganzen!“

Gudrun Obersteiner

Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur (BOKU)

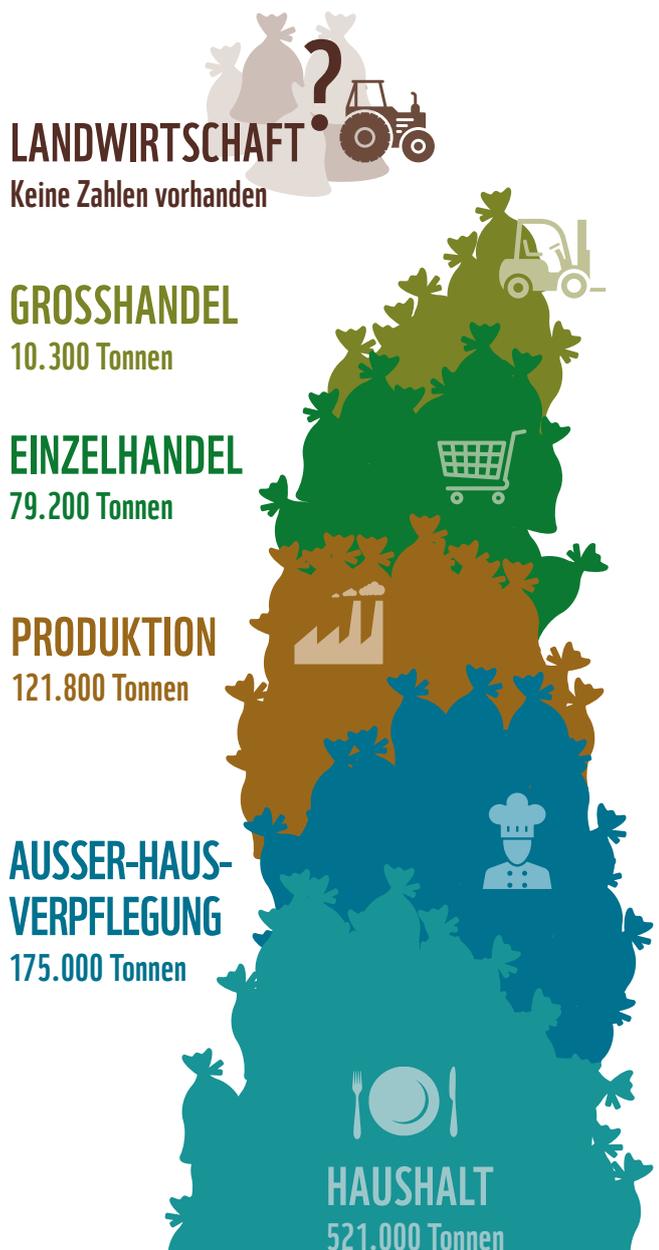
Essen wegzuworfen bedeutet die Ressourcen, die dafür entlang der Wertschöpfungskette verbraucht wurden, ebenfalls in die Mülltonne zu schmeißen.

Lebensmittelabfälle verursachen aber nicht nur ökologische Auswirkungen, sondern führen auch zu negativen ökonomischen und gesellschaftlichen Problemen. Gerade jetzt ist es besonders wichtig, genau hinzuschauen und aktiv gegen die Verschwendung wertvoller Lebensmittel vorzugehen. Dies gelingt nur durch einen umfangreichen Maßnahmenmix, um die Lebensmittelverschwendung entlang der Wertschöpfungskette einzudämmen.

Philipp Hietler

Österreichisches Ökologie-Institut

2. PROBLEMFELDER



Mengen vermeidbarer Lebensmittelabfälle
in Österreich pro Jahr und Sektor.

Weltweit geht etwa ein Drittel der produzierten Lebensmittel vom Feld auf den Teller verloren. In Österreich ergeben Erhebungen² aus der Zeit vor der Pandemie eine Menge an noch genießbaren Lebensmittelabfällen von rund 1 Millionen Tonnen pro Jahr.

Die Versorgung mit Lebensmitteln basiert auf einem vielschichtigen System. Eine Vielzahl unterschiedlicher Akteure entlang der Wertschöpfungskette stehen in ständigem direkten oder indirekten Austausch miteinander. Beginnend in der Landwirtschaft, über die Verarbeitung und Produktion sowie den Handel, bis hin zur Außer-Haus-Verpflegung und den privaten Haushalten kommt es zu wirtschaftlichen und prozesstechnischen Abhängigkeiten, die gerade in der Corona-Pandemie auf den Prüfstand gestellt werden.

Vermeidbare Lebensmittelabfälle sind das Produkt von Ineffizienzen, fehlerhafter Planung und Unachtsamkeit entlang der Wertschöpfungskette. Das kommt, neben den ökonomischen Verlusten, auch der Natur teuer zu stehen.

Seit dem Inkrafttreten der ersten Corona-Maßnahmen, sieht sich die Lebensmittel-Lieferkette mit besonderen Herausforderungen konfrontiert.

Im Rahmen der Interviews konnten drei große sektorenübergreifende Problemfelder identifiziert werden, die infolge der ergriffenen Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie aufgetreten sind. Neben dem fehlenden Planungshorizont aufgrund kurzfristiger Maßnahmen, stehen ein verändertes Konsumverhalten und Unterbrechungen von Lieferketten im Fokus. Im Folgenden werden die Problemfelder beschrieben und Beispiele sowie Effekte entlang der Wertschöpfungskette dargestellt.

² DI Philipp Hietler, DI Christian Pladerer (Pulswerk GmbH): Lebensmittelabfälle in Österreich – Aktualisierung des Lageberichts (2018)
DI Gudrun Obersteiner, DI Sandra Luck (ABF-BOKU): Lebensmittelabfälle in Österreichischen Haushalten – Status Quo (2020)

FEHLENDER PLANUNGSHORIZONT AUFGRUND KURZFRISTIGER MASSNAHMEN

Die Balance zwischen Gesundheit und Wirtschaft – Wie bewertet man das? Das ist die große Gretchenfrage.

Die beispiellosen Herausforderungen seit Beginn der Pandemie fordern schnelle und effektive politische Maßnahmen, die in erster Linie das gesundheitliche Wohlergehen der Gesellschaft im Blick haben. Oft brachten kurzfristig getroffene Maßnahmen aufgrund des Infektionsgeschehen auch direkte Auswirkungen auf die Lebensmittelbranche mit sich. Durch die Einschränkung des öffentlichen Lebens, die Schließung von Gastronomie und Hotellerie, vorgeschriebenen Sicherheitsabstand und Maskenpflicht sowie Einschränkungen der Personen-Mobilität und des grenzüberschreitenden Warenverkehrs werden die Dynamiken entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette stark beeinflusst.



© Markus Spiske / Unsplash

*Die Hauptproblematik war, dass ja Erntehelfer*innen nicht kommen durften. Dann sind eben österreichische Studierende eingesetzt worden. Aber dann wurde allen bewusst, dass es doch ein ziemliches Handwerk und eine Kunst ist, Spargel zu stechen, die nicht jeder kann. Das war dann leider so, dass teilweise extrem viel verstoßen worden ist. Oder auch, dass zum Beispiel an Kirschplantagen mehr Verwüstung angerichtet worden ist als tatsächliche Hilfeleistung. Weil auch das Pflücken von Kirschen, artgerecht eine große Kunst ist, dass du den Baum nicht verletzt, zu viele Blätter abreißt und alles kaputt machst. Und, dass das dann auch sehr viele Bauern und Bäuerinnen wieder gelassen haben, weil die Plantagenzerstörung eigentlich schlimmer ist, als die Früchte kurzfristig einfach oben zu lassen und keinen Umsatz damit zu machen.*

Landwirtschaft & produzierende Industrie

Es herrscht große Ungewissheit bei der Absatzplanung durch spontane Veränderungen bzw. Verschiebungen von Marktnachfrage und Vertriebswegen (v. a. durch Ausfall der Gastronomie als Abnehmer). Weiters treten Probleme bei der Bewirtschaftung durch Ausfall von Erntehelfer*innen aus dem Ausland auf, auf die vor allem Obst- und Gemüsebetriebe in Österreich angewiesen sind. Hinzu kommen erschwerte Arbeitsbedingungen und ein Mehraufwand durch Hygienebestimmungen wie z.B. Sicherheitsabstand und Maskenpflicht.

Lebensmittelgroßhandel

Ein Wiederhochfahren des Großhandels in den Vollbetrieb benötigt eine Vorlaufzeit von zwei bis vier Wochen. Durch die phasenweisen Schließungen und Wiedereröffnungen von Gastronomie und Hotellerie während der Corona-Pandemie bestand hier große Ungewissheit. Als Konsequenz kommt es immer wieder zu überforderten Bestellsystemen- sowohl auf der Beschaffungsseite aufgrund schwankender Verfügbarkeiten, als auch auf der Verkaufsseite durch kurzfristige Ausfälle von Kundenbestellungen. Gleichzeitig muss eine Vollversorgung von den zu beliefernden Betrieben sowie in weiterer Folge von den Endkonsument*innen garantiert werden. Dies stellt eine enorme Herausforderung für Logistik sowie Bestellsysteme und vor allem die verantwortlichen Menschen dahinter dar.

Lebensmitteleinzelhandel

Ähnlich wie im Großhandel kam es auch im Einzelhandel zur Überlastung von Logistik und Bestellsystemen durch das veränderte Konsumverhalten. Vor allem in den ersten zwei Wochen nach Beginn des ersten Lockdowns im März 2020 entstanden Ausverkaufssituationen mancher Produktsortimente durch die anfängliche Reaktion von Konsument*innen - Stichwort Hamsterkäufe.

Ein wichtiger Pfeiler zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Einzelhandel ist die Weitergabe von Lebensmitteln an Sozialeinrichtungen. Im Zeitraum von April bis Mai 2020 brach diese Weitergabe teilweise zusammen. Grund dafür war, dass ältere Personen, die die Abholung und Verteilung der Lebensmittel oft ehrenamtlich übernehmen, als besonders gefährdete Personengruppe kurzfristig nicht mehr dafür zur Verfügung standen.

Zusätzlich zur Weitergabe an Sozialeinrichtungen nützt der Lebensmitteleinzelhandel seine eigenen Restaurants zur Weiterverarbeitung von genussfähigen, aber nicht mehr verkaufsfähigen Lebensmitteln (z.B. Obst und Gemüse aus zu Bruch gegangenen Verpackungen), um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Durch die vorübergehenden Schließungen der Restaurants fiel diese Option während der Pandemie größtenteils weg.

Das Problem sind vor allem die Übergangszonen, z.B. nach Beginn des ersten Lockdowns. Also zuerst einmal sind es vielleicht weniger Kunden und dann immer mehr werdend. Dementsprechend ist bei diesen Übergangszonen dann schwer zu sagen wie viele Kund*innen bestellen und wie viele bestellen was. Und dann war auf einmal wieder so ein Schlag da. Zuerst fehlen auf einmal einige Kund*innen und dann, zwei Wochen später, sind auf einmal doppelt so viele Kund*innen die bestellen. Somit ist es natürlich für die Restaurants auch sehr schwierig gewesen, das zu planen.

Alles was mit der Gastronomie im Zusammenhang war, dort entstanden mehr Abfälle. Ich kenne es von Kollegen, die haben im Kartoffelanbau große Probleme und sehr viel in die Biogasanlage geführt. Große Mengen, wirklich große Mengen. Also alle die mit der Gastronomie zu tun gehabt haben waren die Verlierer. Alle die, die über den Lebensmitteleinzelhandel oder mittels Hofläden vermarkten konnten, waren eher Gewinner.



© Kelly Sikkema / Unsplash

Gastronomie & Verpflegungsdienstleister

Die Außer-Haus-Verpflegung ist ein essenzieller Pfeiler unserer täglichen Versorgung, z.B. in Form von Restaurants und Gasthäusern, Lieferservices, Betriebs- und Großküchen (u. a. Schulen, Kindergärten, Horte, Krankenhäuser, Pflegeheime). Die abrupte Schließung der Gastronomie sowie von vielen Betriebsküchen führte zu Beginn des ersten Lockdowns dazu, dass ein erheblicher Teil von bereits verkochten, gelagerten oder bestellten Lebensmitteln als Abfälle endeten. Aufgrund der Kurzfristigkeit, konnten oft keine alternativen Verwendungsmöglichkeiten gefunden werden. Notwendige Vorlaufzeit für Planung und Einkauf sowie die Veränderung des Konsumverhaltens erschwerten die effiziente Ressourcenplanung in Restaurantbetrieben. Die Gastronomie ist die zentrale Abnahmestelle von Lebensmitteln, die es aufgrund von Form, Farbe oder Größe nicht in den Einzelhandel und private Haushalte schaffen (v.a. Obst und Gemüse bzw. generell Frischware). Durch die Schließung der Gastronomie fiel dieser Vertriebsweg weg, was gravierende Auswirkungen auf die Lebensmittel-Lieferkette, bis zur Landwirtschaft und produzierenden Industrie, hatte.

Abfallentsorgung

Durch die Schließung von Gastronomie und Großküchen fehlt den Biogasanlagen ein wichtiger Zufluss von biogenem Material für den Gärprozess, welcher sich in der Regel zu einem großen Teil aus Küchen- und Speiseabfällen zusammensetzt. Als Folge daraus musste teilweise auf anderes Material, wie zum Beispiel Kartoffeln, zurückgegriffen werden, um die Anlagen weiter in Betrieb halten zu können. Diese Kartoffeln wiederum stammten von Produzent*innen, die sonst an die Gastronomie liefern und in der Zeit der Schließung nicht den üblichen Absatzmarkt hatten.

VERÄNDERTES KONSUMVERHALTEN

Durch die Einschränkungen des öffentlichen Lebens und die Schließung von Gastronomie und Hotellerie verbringen die Menschen mehr Zeit zu Hause und bereiten sich ihre Lebensmittel wieder vermehrt selbst zu bzw. greifen auf Take-Away und Lieferservice zurück. Das führt zu einer Verschiebung der täglichen Versorgung mit Lebensmitteln von der Außer-Haus-Verpflegung in die privaten Haushalte. Diese Verschiebung beinhaltet enorme Herausforderungen bei der Produktion, Verarbeitung, Bereitstellung und Entsorgung von Lebensmitteln. Manche Produkte finden durch geänderte Vertriebswege und dadurch neu geltenden Anforderungskriterien (Größe, Form, Verpackung usw.) keine Abnahme mehr. Dies führt wiederum zu mehr Lebensmittelverschwendung:

Landwirtschaft & produzierende Industrie

Seit Beginn der Pandemie ist eine verstärkte Nachfrage nach regionalen Produkten, lagerbaren Lebensmitteln (Teigwaren, Trockenwaren, Konserven) sowie speziellen Waren (z.B. Germ) zu beobachten. Der heimischen Landwirtschaft ist es oftmals nicht möglich, spontan auf die neuen Dynamiken am Markt zu reagieren. Anfang Sommer 2020 konnten beispielsweise viele Kleinproduzent*innen den stark erhöhten Bedarf des Lebensmittel-einzelhandels nach regionalen und biologischen Produkten mengenmäßig nicht bedienen, da der Ernteertrag nicht während des bereits laufenden Produktionsjahres kurzfristig angepasst werden konnte.

Wir haben von Bauern und Bäuerinnen mehrere Tonnen Salat angeboten bekommen, ganze Folientunnel. Über 100 Tonnen Kartoffeln, vor allem große die z.B. für Pommes verwendet werden in der Gastro. Wir haben sehr viel verstochnen Spargel angeboten bekommen, über 5 Tonnen.

Viele Produzent*innen sind auf die Anforderungen der Gastronomie spezialisiert und haben als Folge der Schließungen ihren wichtigsten Vertriebsweg verloren. Dadurch fallen vor allem viele Frischeprodukte, wie Milch, Obst und Gemüse als Lebensmittelabfälle an. Ein Vertrieb über andere Wege, wie beispielsweise dem Lebensmitteleinzelhandel, ist nur bedingt möglich, da hier andere Qualitätskriterien bezüglich Aussehen und Form erfüllt werden müssen.

Lebensmittelgroßhandel

Mit dem Wegfall der Gastronomie finden vor allem Produkte, die in nicht-haushaltsüblichen Mengen hergestellt bzw. verpackt werden, keine Abnahme mehr. Bereits lagernde oder bestellte Großhandelsware, wie beispielsweise Joghurtbehälter mit einer Füllmenge von mehreren Litern, musste aufgrund mangelnder Nachfrage im schlechtesten Fall entsorgt werden.

*Die Nachfrage nach Bio-Fleisch steigt deutlich auch im Lebensmitteleinzelhandel. Bis auf ein derartiges Ausmaß, dass es Beschaffungsprobleme gibt. Ich denke, dass während der Pandemie Konsument*innen zunehmend darüber nachgedacht haben, welches Fleisch sie essen. Und, wenn sie es selbst zubereiten, und damit mehr Bezug zum einzelnen Produkt haben, eher ein Bio-Fleisch kaufen als ein konventionelles oder gar ein Aktions-Fleisch von irgendwo her.*



© AdobeStock

Lebensmitteleinzelhandel

Da Bestellprozesse im Lebensmitteleinzelhandel stark auf Erfahrungen und Daten aus der Vergangenheit basieren, wurde der Handel durch das geänderte Konsumverhalten gerade zu Beginn des ersten Lockdowns im März 2020 laufend vor neue Herausforderungen gestellt. Zum einen muss die Versorgung mit ausreichend Ware stetig gesichert sein, zum anderen sollen die Verluste in Form von Lebensmittelabfällen geringgehalten werden. Unter diesen Voraussetzungen ist es fast unmöglich, die Nachfrage in gewohnter Menge, Qualität und Sortimentsvielfalt bedienen zu können, was zu Beginn auch Beschwerden von Kund*innen nach sich zog. Gerade am Anfang ließ sich ein verändertes Kaufverhalten der Konsument*innen beobachten – statt täglichen, oft spontanen Kleinkäufen, wurden vermehrt einmal bis zweimal die Woche Großeinkäufe gemacht.

Haushalte

Eine große Unbekannte ist die Folgewirkung von sogenannten Hamsterkäufen. Es wird angenommen, dass lang haltbare Produkte (z.B. Trockenware, Mehl, Konserven), die vor allem zu Beginn des ersten Lockdowns auf Vorrat gekauft wurden, als Lebensmittelabfälle enden könnten. Die anfängliche Sorge in der Bevölkerung um die Versorgung mit Nahrungsmitteln legte sich nach den ersten Wochen und das Einkaufsverhalten im Einzelhandel normalisierte sich in Bezug auf die Produktwahl eher wieder. Es besteht das Risiko, dass es zu zusätzlichen Verderben in den Haushalten aus den Großeinkäufen kommen kann.

Abfallentsorgung

Für die Entsorgungsbetriebe ist vor allem die Verschiebung des Aufkommens von Bioabfall von der Gastronomie hin zu den privaten Haushalten eine große Herausforderung. Die Müllsammeltouren mussten zu Beginn des ersten Lockdowns in kürzester Zeit neu koordiniert werden und das unter anfänglicher Ungewissheit, wie mit Abfällen aus Haushalten von infizierten Personen umgegangen werden soll. Gleichzeitig musste - in Analogie zur Lebensmittelversorgung - eine flächendeckende und fortlaufende Entsorgungssicherheit stets gewährleistet werden.

Das veränderte Konsumverhalten führt in den privaten Haushalten zu einem Anstieg des Bioabfalls. So konnte laut Interviewpartner im Jahr 2020 in der privaten Biotonne ein Anstieg von mehr als 30 Prozent beobachtet werden. Zu beachten ist hierbei allerdings, dass keine genaueren Analysen zur Zusammensetzung der Abfälle vorliegen. Der Zuwachs setzt sich aus Zubereitungsresten, vermeidbaren Lebensmittelabfällen und Grünschnitt zusammen.

UNTERBROCHENE LIEFERKETTEN

Es kam punktuell zu Problemen im Bereich diverser Schlachthöfe mit Covid-Erkrankungen, wo auf einmal Personal ausgefallen ist und umgekehrt eben Tiere da waren, die man schlachten und zerlegen musste.

Die Pandemie hat den globalen Warenverkehr in erheblicher Weise erschüttert. Aufgrund der oft vielgliedrigen und geographisch langgezogenen Lieferketten kommt es dadurch auch im Lebensmittelbereich zu großen Beeinträchtigungen. Ein drastisches Beispiel dafür sind Produkte, die aufgrund nicht lieferbarer Zutaten oder Verpackungen oder wegen des Ausfalls von ganzen Verarbeitungsprozessen (z.B. aufgrund von Infektionsausbrüchen unter den Mitarbeiter*innen) entsorgt werden mussten. Durch Grenzschließungen kam es zu Verzögerungen und zum Stillstand im grenzüberschreitenden Warentransport sowie bei der Verfügbarkeit von Personal. Aufgrund der hohen Komplexität von Lieferketten und Bestellprozessen war es nicht immer möglich rasch auf regionale Alternativen zurückzugreifen.

Durch die Pandemie wurden diverse Schwachstellen in der Versorgungskette aufgezeigt.

Landwirtschaft & produzierende Industrie

Grenzschließungen führen bei exportorientierter Produktion zu Lieferbarrieren und - wenn nicht rasch inländische Abnehmer*innen gefunden werden können - zu Verlusten, unter anderem in Form von Lebensmittelabfällen. Durch den eingeschränkten Warenverkehr konnten in einem Beispiel Deckel für Joghurtbecher nicht rechtzeitig aus Italien geliefert werden. Somit musste das bereits produzierte Lebensmittel entsorgt werden. Weiters kam es im Laufe der Pandemie auch vereinzelt zu Lieferschwierigkeiten von Maschinen und Ersatzteilen aus dem Ausland, die für die Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln notwendig gewesen wären.



© AdobeStock

Lebensmittelgroßhandel

Durch auftretende Engpässe bei Warenlieferungen war es für den Lebensmittelgroßhandel zeitweise schwierig, bestehende Großkunden, wie z.B. Krankenhäuser oder Pflegeheime, wie gewohnt zu versorgen. Weiters befanden sich mit Beginn des ersten Lockdowns viele bestellte Lebensmittel bereits auf dem Transport, in den Großlagern oder in der Weiterverteilung. Im Falle der Gastronomie wurde die Mehrheit dieser Ware jedoch von einem auf den anderen Tag nicht mehr gebraucht. Der Großhandel musste aufgrund der beschränkten Haltbarkeit vieler Produkte unter Zeitdruck rasch alternative Absatzwege finden – ein Unterfangen, welches wegen der Mengen und Größenordnungen der Verpackungen nicht immer möglich war.

Lebensmitteleinzelhandel

Durch den anfänglichen Ausfall von Lieferungen mancher Produkte in Kombination mit einer verstärkten Nachfrage in den Supermärkten, aufgrund des veränderten Konsumverhaltens, verschmälerte sich kurzzeitig das Produktsortiment in vielen Filialen. In manchen Fällen mussten alternative Produkte gefunden werden, um die Grundversorgung zu sichern. Die verstärkte Nachfrage nach regionalen Produkten und die teilweisen Ausfälle von Lieferungen erforderten eine Umstellung des Bestellprozesses auf regionale Kleinproduzent*innen. Dadurch wurde auch eine organisatorische Anpassungen nötig.



© AdobeStock

3. LÖSUNGSANSÄTZE

Ein breiter Mix an Maßnahmen musste greifen, um Lebensmittelabfälle in der Pandemie zu vermeiden.

Die entstandenen Problemfelder fordern von den Akteur*innen der Lebensmittel-Lieferkette schnelles und effektives Handeln. Dabei konnte meist nicht auf einzelne Lösungen gesetzt werden, sondern ein ganzes Paket an Maßnahmen musste greifen. Dazu zählen aus Sicht der Expert*innen die engere Zusammenarbeit und intensiviertere Kommunikation mit Stakeholdern, das Finden neuer Vertriebswege und die Anpassung der eigenen Lieferketten, die Weiterentwicklung von Bestellsystemen sowie die Förderung der Lebensmittelweitergabe an Sozialorganisationen.

Weiters wurde in vielen Betrieben der Lebensmittel-Wertschöpfungskette mit Beginn des ersten Lockdowns ein Krisenstab eingerichtet, um auf die Herausforderungen infolge der Corona-Pandemie rasch reagieren zu können. Das Krisenmanagement profitierte von bereits bestehenden Handelsbeziehungen und Partnerschaften, die durch die Ausnahmesituation vertieft werden konnten. Zu beobachten ist auch, dass ähnlich wie in anderen Branchen, die Digitalisierung im Lebensmittelbereich in der Pandemie einen zusätzlichen Entwicklungs- und Innovationsschub erlebt.



© Elaine Casap / Unsplash

ENGERE ZUSAMMENARBEIT & INTENSIVIERTER KONTAKT



© Inigo De La Maza / Unsplash

Mit Behörden und Politik

Vor allem mit Beginn des ersten Lockdowns im März 2020 wusste man noch nicht viel über den richtigen Umgang mit dem Virus. Nur durch den engen wechselseitigen Austausch zwischen Betrieben und Behörden konnten die erforderlichen Maßnahmen möglichst rasch umgesetzt werden bzw. aktuelle Informationen zu den rechtlichen Bestimmungen eingeholt werden. Relevant für die handelnden Personen der Lebensmittel-Wertschöpfungskette und somit auch hinsichtlich Lebensmittelabfällen sind vor allem die verschärften Hygienebestimmungen in der Produktion sowie Regelungen bei Grenzüberschreitungen für den Warenverkehr und für Arbeitskräfte.

Auch die Abfallentsorgung von privaten Haushalten sowie vom Gewerbe konnte durch raschen und engen Austausch zwischen den Entsorgungsbetrieben und den Behörden durchgehend sichergestellt werden.

Mit Partnerbetrieben

Der Kontakt zu Zulieferern und Kund*innen wurde proaktiv gesucht, um beispielsweise Bestellungen und Lieferungen sowie Entsorgungsfahrten anzupassen. Vor allem bei den plötzlichen Schließungen und erneuten (Teil-)Öffnungen von Großküchen in Betrieben sowie im Bildungsbereich, zeigte sich die große Bedeutung einer gut funktionierenden und kurzen Informationskette. Dadurch war es möglich, dass Lebensmittel noch rechtzeitig an die Endkonsument*innen gebracht und somit Lebensmittelabfälle vermieden wurden.

Mit Endkonsument*innen

Gerade zu Beginn des ersten Lockdowns, sorgten sich viele Menschen um die Grundversorgung mit Lebensmitteln – sogenannte Hamsterkäufe waren die Folge. Die Akteur*innen waren aktiv um eine Beruhigung der Bevölkerung bemüht und garantierten eine durchgehende Versorgung. Verstärkt wurde in den Supermarktfilialen darauf hingewiesen, dass für die Versorgung mit Grundnahrungsmitteln keine Gefahr besteht.

NEUE VERTRIEBSWEGE & ANPASSUNG DER LIEFERKETTE

*Es war eine sehr große Nachfrage nach regional erzeugter Ware, sowohl vom Lebensmitteleinzelhandel und vor allem in den Hofläden. Die Hofläden haben ca. zwischen 20 bis 24 Prozent an Umsatz zugelegt. Die Hofläden haben zugelegt und wurden deutlich mehr angenommen von den Konsument*innen. Die Leute nahmen es in Kauf sich in langen Warteschlangen anzustellen, um saisonale und regionale Produkte zu erwerben.*

Direktvermarktung

Manche Landwirt*innen und Lebensmittelproduzent*innen schafften es, nach dem Wegbrechen von Gastronomie und Exportmöglichkeiten, neue Vertriebswege aufzubauen. Dabei wurde von vielen der Fokus auf den regionalen Markt gelegt und diverse Konzepte zur Direktvermarktung umgesetzt. In vielen Regionen Österreichs gab es einen regelrechten Boom von Hofläden, Verkaufsautomaten und Selbstbedienungshütten. Dieser Trend wurde auch vom Handel erkannt und übernommen. Die Entwicklung der letzten Jahre zu einer vermehrten Nachfrage nach regionalen, saisonalen und biologischen Produkten wurde durch die Pandemie verstärkt. Vermutungen legen nahe, dass einerseits private Haushalte aufgrund ausgefallener Urlaube und Freizeitaktivitäten mehr Budget für hochqualitative Lebensmittel zur Verfügung haben. Andererseits wird angenommen, dass sich viele Menschen, durch die Verschiebung der Versorgung von der Außer-Haus-Verpflegung in die Haushalte, wieder mehr mit der Zubereitung von Lebensmitteln auseinandersetzen und sich dadurch öfter für regionale und biologische Produkte entscheiden, da diese mit höherer Qualität gleichgesetzt werden.



© Sinitta Leunen / Unsplash



© Steward Masweneng / Unsplash

*Wir haben dann aus zwei Paletten Bio-Karotten Bio-Suppe gekocht und die Suppe sowie kiloweise frische Karotten unseren Mitarbeiter*innen für zu Hause mitgegeben.*

Warenumschleusung

Lebensmittel, die für die Gastronomie bestimmt waren, konnten teilweise über den Lebensmitteleinzelhandel an die Endkonsument*innen gebracht werden. Dies hatte aufgrund der bereits angeführten Unterschiede bei den Qualitätsanforderungen jedoch nur eingeschränkt funktioniert. Im Großhandel wurden die Abholmärkte auch für Endkonsument*innen geöffnet. Wenn möglich wurden Großverpackungen geöffnet, um die Produkte in haushaltsüblichen Mengen verkaufen zu können. Weiters wurde es auch Mitarbeiter*innen des Großhandels ermöglicht mit Rabatten Lebensmittel für den Eigengebrauch einzukaufen. Es wurde auch versucht, die Waren optimal zwischen den Standorten zu verteilen, um möglichst Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Aufgrund der starken Verlagerung der Außer-Haus-Verpflegung in die Haushalte reagierte die Abfallentsorgung entsprechend. Sammelrouten mussten neu geplant werden, um das steigende Abfallaufkommen aus den Haushalten in dieser, sich laufend entwickelnden Situation entsorgen zu können. Um die anschließende Verwertung der Bioabfälle zu garantieren, wurden die Abfälle zwischen den Standorten (in diesem Fall Kompostieranlagen) verteilt, damit es zu keinen Kapazitätsengpässen oder Überlastungen kam.

Weiterverarbeitung und Haltbarmachung

Viele Produzent*innen konnten Lebensmittelabfälle vermeiden indem sie Frischware, wie Obst und Gemüse, an Mitarbeiter*innen weitergaben oder zu lagerfähigen Zwischenprodukten verarbeiteten. So wurden zum Beispiel Marillen in Form von Marillenmark haltbar gemacht. Heimisches Gemüse aus dem Erntejahr 2020 konnte durch Weiterverarbeitung zu Mischgemüse für das Tiefkühlsortiment umgeleitet und somit wertschöpfend genutzt werden. Die Entwicklung im Lebensmittelhandel hin zu einer steigenden Nachfrage nach Fertig- und Halbfertig-Tiefkühlprodukten bot auch den nötigen Markt dafür.

ANPASSUNG UND WEITERENTWICKLUNG VON BESTELLSYSTEMEN

Die Informationsgrundlage von Bestellsystemen beruht vor allem auf den Daten und Erfahrungen aus der Vergangenheit. Aufgrund der Ausnahme-situation mit Beginn des ersten Lockdowns musste hier entsprechend rasch nachjustiert werden. Es wurden neue Kommunikationswege und Informations-schnittstellen innerhalb des Betriebs und mit vor- und nachgelagerten Sektoren eingerichtet, um einen besseren Überblick zu behalten. Lager-stände und Warenverfügbarkeiten wurden an einzelnen bzw. zwischen mehreren Standorten engmaschiger als üblich erhoben und kommuniziert. Dadurch konnte rascher auf Schwankungen in den Lieferketten sowie auf der Nachfrageseite reagiert und eine effiziente Nutzung von Lebensmitteln gefördert werden.

LEBENSMITTELWEITERGABE FÖRDERN



Durch öffentliche Aufrufe konnten jüngere Menschen als ehrenamtliche Mitarbeiter*innen gewonnen werden, um den Ausfall älterer Personen bei der Weitergabe und Verteilung von Lebensmitteln durch Sozialorganisa-tionen auszugleichen. Bestehende und neu gegründete Sozialeinrichtungen reagierten rasch und verstärk-ten ihren Einsatz. Auch der Lebensmitteleinzel- und Großhandel hat seine Zusammenarbeit mit den Abhol-organisationen seit dem ersten Lockdown intensiviert, um möglichst effizient Lebensmittel zu verteilen und Verschwendung zu vermeiden. Viele Menschen, die sich durch die Pandemie oder bereits davor in einer prekären finanziellen Situation befinden, können durch die direkte Lebensmittelausgabe oder Verteilung in Sozialmärkten ihre Versorgung sichern. Es zeigt sich außerdem erneut, dass eine klare Rechtssicherheit bei Weitergabe für die beteiligten Unternehmen und Sozial-organisationen fehlt.

4. LEHREN AUS DER KRISE



Die Corona-Pandemie stellt unsere Gesellschaft vor enorme Herausforderungen, die auf zahlreichen Ebenen neue Ansätze erfordern. Mehr denn je gilt es, an den Wurzeln der Probleme anzusetzen und einen klugen Wandel einzuleiten. Daher braucht es gerade auch im Ernährungsbereich wirksame Verbesserungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Gemeinsames Ziel sollte ein langfristig krisensicheres und nachhaltiges Lebensmittelsystem mit einer möglichst geringen Verschwendung sein. Aus den Expert*innen-Gesprächen lassen sich dafür die folgenden Vorschläge ableiten:

KÜRZERE LIEFERKETTEN UND MEHR REGIONALITÄT SCHAFFEN

Resilienz in der Wertschöpfungskette ist ein Riesenthema. Je verlässlicher und stabiler die Wertschöpfungsketten sind, desto besser. Ich glaube, dass sich hier in Zukunft, da bin ich optimistisch, dies mehr und mehr in den Business Cases und in Kalkulationen widerspiegelt. Klar, in Österreich wird teurer produziert als in China, aber es hat doch absolute Vorteile, was die Krisensicherheit angeht. Zusammenfassend kann man sagen, das war auch schon vorher so, aber jetzt noch viel stärker, komplexe Probleme können nur durch Zusammenarbeit gelöst werden - entlang der Wertschöpfungskette.

Je komplexer und länger Lieferketten organisiert sind, desto träger und unflexibler kann auf plötzliche Veränderungen reagiert werden. Das Motto für die Zukunft sollte daher „shortening the chain“ (die Kette verkürzen) heißen. Viele Akteur*innen haben die geographisch langen und vielgliedrigen Industrie-Lieferketten während der Krise als eine „Achillesferse“ der Lebensmittelversorgung wahrgenommen.

Mit dem durch die Pandemie gestärkten Bewusstsein für die unabdingbare Krisensicherheit von Lebensmittel-Lieferketten, geht der Ruf nach mehr Regionalität einher. Dies spiegelt sich auch in der erhöhten Nachfrage der Konsument*innen nach regionalen, saisonalen und biologisch produzierten Produkten. Durch den Fokus auf regionale Lieferketten versprechen sich die befragten Fachleute nicht nur mehr Resilienz, sondern auch langfristig bessere Beziehungen zwischen den Partnerbetrieben (aus Landwirtschaft, Produktion, Vertriebsorganisationen, Handel, etc.) sowie höhere Wertschöpfung in der Region.

Hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist es besonders wichtig, schnell auf abrupte Veränderungen reagieren zu können. Ein kürzerer Weg zwischen Produzent*innen und Konsument*innen sowie ein starkes regionales Netzwerk zwischen den Sektoren der Lebensmittel-Lieferkette ermöglichen es im Falle von unvorhersehbaren Ereignissen, wie Produktionseinbrüchen, Lieferengpässen, dem Wegfall von Vertriebswegen usw., direkter zu kommunizieren und rascher auf Alternativen auszuweichen. Je länger die Lieferkette ist, desto höher ist auch die Gefahr, dass bei Ausfall einzelner Glieder Lebensmittelabfälle entstehen.

VERTRIEBSKANÄLE DIVERSIFIZIEREN

Wie der Ausfall der Gastronomie als Absatzmarkt zeigt, ist die Abhängigkeit von einem einzelnen Vertriebsweg mit großem Risiko behaftet. Mehr Resilienz durch eine Erweiterung der Absatzkanäle ist auch hier der durch die Krise bekräftigte Ansatz. Dazu braucht es sowohl das Bewusstsein für neue Möglichkeiten als auch die Bereitschaft von Produzent*innen wie auch Verkäufer*innen, andere Wege zu gehen und neue Märkte zu erschließen. Digitalisierung und Künstliche Intelligenz können dabei unterstützende Faktoren sein (zum Beispiel „selbst denkende“ Bestellsysteme und Verkaufsplattformen).

LEBENSMITTEL- WEITERGABE DURCH SOZIALORGANISATIONEN FÖRDERN

Die Pandemie hat verdeutlicht, wie wichtig Sozialorganisationen für die Verteilung von genussfähigen Lebensmitteln sind, die im Handel nicht mehr verkauft werden können. In Österreich arbeitet der Lebensmittelhandel seit Jahren mit diesen Organisationen zusammen. Sozialeinrichtungen sind laut den befragten Fachleuten der „Trumpf“ des Handels für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Es wird gewünscht, dass sie für ihren Dienst an der Gesellschaft sowohl politisch als auch gesellschaftlich mehr Wertschätzung erhalten. Die Krise hat gezeigt, dass es mehr Helfer*innen bzw. Mitarbeiter*innen und Infrastruktur (Lager- und Tiefkühlkapazitäten) braucht, um beispielsweise starke Schwankungen, wie in den Übergangsphasen zwischen Normalbetrieb und Lockdown, besser abfedern und somit Lebensmittel vor der Verschwendung retten zu können.

BILDUNG UND INFORMATION VERSTÄRKEN

Die Bedeutung der Ernährung ist in der Krise in den Fokus gerückt. Viele Menschen haben begonnen, mehr zu Hause zu kochen und sich verstärkt mit der Herkunft und den Produktionsbedingungen der Nahrungsmittel auseinanderzusetzen. Diese Entwicklung zu fördern ist wichtig. Bildung und Information sind zentrale Hebel einer nachhaltigen Ernährungszukunft: Der richtige Umgang mit Lebensmitteln zu Hause, die Bedeutung von biologisch, regional und saisonal produzierten Nahrungsmitteln und das Verständnis dafür, wieso es bei tierischen Produkten, wie Fleisch, so wichtig ist auf Qualität statt Quantität zu setzen, sind zentrale Bildungsinhalte. Denn um einen vernünftigen Umgang mit Lebensmitteln mit wenig Verschwendung zu fördern, muss die Wertschätzung für Nahrungsmittel erhöht werden. Dazu gehört es zu verstehen, welchen Weg ein Produkt vom „Feld bis auf den Teller“ hinter sich bringt, welche Arbeit und welcher Ressourceneinsatz dahinterstecken und, dass dies alles nur in einem funktionierenden Ökosystem möglich ist.



ÜBERGEORDNETE POLITISCHE MASSNAHMEN

Aus den angeführten Empfehlungen der befragten Fachleute ergeben sich gemäß einer Analyse des WWF Österreich fünf übergeordnete politische Weichenstellungen.

Ein aktives Vorgehen gegen die Vergeudung wertvoller Lebensmittel ist wichtiger denn je, um das heimische Ernährungssystem nachhaltiger und resilienter auszurichten. Daher sollte die Bundesregierung möglichst rasch einen integrierten verbindlichen Aktionsplan vorlegen, damit vermeidbare Lebensmittelabfälle bis 2030 zumindest um die Hälfte reduziert werden können.

Dafür braucht es Maßnahmenpakete, die alle Akteur*innen entlang der gesamten Wertschöpfungskette umfassen: Angefangen von der Landwirtschaft und Produktion über den Groß- und Einzelhandel bis hin zur Außer-Haus-Verpflegung (Restaurants und Catering) und den Haushalten.

Die Empfehlungen der befragten Fachleute zu kürzeren Lieferketten und mehr Regionalität erfordern - als eine von mehreren Maßnahmen - eine ambitionierte Ökologisierung des Steuersystems. Insbesondere eine klimagerechte CO₂-Bepreisung, die mit einem Öko-Bonus kombiniert werden sollte, hätte eine wichtige Lenkungswirkung. Zusätzlich sollten klima- und biodiversitätsschädliche Subventionen abgebaut und im Sinne eines nachhaltigen Wandels umgeleitet werden. Damit würden sich sowohl umweltfreundliches Verhalten als auch nachhaltiges Investieren in Österreich stärker auszahlen.

Auf europäischer Ebene sollte ein Lieferkettengesetz sicherstellen, dass die Lieferanten europäischer Unter-

nehmen Umweltstandards und Menschenrechte verpflichtend achten müssen. Damit könnten auch unfaire Verzerrungen des Wettbewerbs ausgeglichen werden. Im Sinne der Ernährungssicherheit muss Österreich mit seinen Böden sorgfältiger umgehen. Laut den letzten verfügbaren Zahlen liegt der Bodenverbrauch des Landes mit 13 Hektar pro Tag (2019) um das Fünffache über den selbst gesteckten Nachhaltigkeitszielen von 2,5 Hektar pro Tag. Ein Forschungsprojekt der AGES und der Universität für Bodenkultur zeigt, dass die heimische Ernährungssicherheit langfristig gefährdet ist, wenn keine Maßnahmen ergriffen werden³. Schon 2030 könnte Österreichs Unabhängigkeit in der Lebensmittelversorgung aufgrund der Klimakrise und der Verbauung nicht mehr garantiert sein. Um die Versorgung mit wertvollen Nahrungsmitteln zu sichern, müssen daher die besten Böden besser geschützt werden. Ein 15 Punkte umfassendes Maßnahmenpaket hat der WWF im Februar 2021 vorgelegt.⁴

Ein zentraler Hebel, um mehr Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln zu schaffen und das Einkaufsverhalten bewusster auszurichten, wäre eine umfassende Herkunfts- und Qualitätskennzeichnung (insbesondere Tierwohl) für verarbeitete Lebensmittel. Diese würde importiertes Billigfleisch zurückdrängen und der heimischen Landwirtschaft beim Absatz ihrer Produkte helfen, was wiederum positive Folgeeffekte hätte.

³ AGES – Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, Studie „BEAT – Bodenbedarf zur Ernährungssicherheit Österreichs“: <https://www.ages.at/en/service/services-press/press-releases/ages-erforscht-klimafitte-boeden/>

⁴ WWF-Bodenreport 2021: <https://bit.ly/3uONrKS>

ANHANG

Liste befragter Unternehmen und Organisationen

GMS GOURMET GmbH
KASTNER Service GesmbH
Landwirtschaftskammer Österreich
REWE International AG
Saubermacher Dienstleistungs AG
SPAR Österreichische Warenhandels-AG
Unverschwendet GmbH
Velofood e.U.
Verein Genuss Region Marchfeldspargel

**EIN AKTIVES VORGEHEN
GEGEN DIE VERSCHWENDUNG
WERTVOLLER LEBENSMITTEL
ENTLANG DER LIEFERKETTE IST
WICHTIGER DENN JE, UM DAS
HEIMISCHE ERNÄHRUNGSSYSTEM
NACHHALTIGER UND RESILIENTER
AUSZURICHTEN.**



Wir wollen die weltweite Zerstörung der Natur und Umwelt stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Harmonie miteinander leben.

together possible™

wwf.at