



© Paul Gruber (2)

### Weniger Abfall

Elisabeth Köstinger, Bundesministerin für Nachhaltigkeit & Tourismus: Mehr als 20% der Lebensmittelabfälle konnten sinnvoll verarbeitet werden.

# Paktfähiger LEH: Weniger Waste

Die Vereinbarung 2017 bis 2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen wurde von elf Händlern erfüllt.

WIEN. Die Versorgung mit Lebensmitteln ist für uns selbstverständlich. Die Schattenseite dazu: Ein Drittel der Lebensmittel mutiert zum sogenannten Waste – ein hartes Faktum, denn 821 Mio. Menschen hatten 2017 zu wenig zum Essen.

Elisabeth Köstinger, Bundesministerin für Nachhaltigkeit & Tourismus, will dieser Schieflage entschlossen entgegenwirken. Ergo wurde die „Vereinbarung 2017 bis 2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen“ ins Leben gerufen.

### Kooperationsbereiter LEH

Elf Handelsunternehmen haben sie bis dato unterzeichnet, darunter erwartungsgemäß relevante Player wie Rewe International, Spar, die Diskonter Hofer und Lidl; desgleichen der Tiroler Filialist MPreis, die Nah&Frisch Großhandelshäuser Kiennast und Kastner, Uni-

markt, aber auch die engagierten Nah&Frisch Kaufmannsfamilien Benischko und Reinschedl.

Der erste Bericht über den vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus initiierten Pakt gegen Lebensmittelverschwendung liegt bereits vor – und erfüllt mit Zuversicht: Die freiwillig teilnehmenden Unternehmen arbeiten verstärkt mit sozialen Einrichtungen zusammen und konnten im vergangenen Jahr mit 12.250 t fast doppelt so viele noch genussfähige Lebensmittel weitergeben wie im Jahr 2014. Weitere 10.000 t an nicht verkaufbaren Lebensmitteln wurden als Tierfutter oder zur Futtermittelherstellung verwertet.

### Freiwilligkeit punktet

„Der Bericht macht deutlich, dass Freiwilligkeit der richtige Weg für effektive Maßnahmen ist. Es lohnt sich, *gemeinsam* Verantwortung zu überneh-

men“, beurteilt Nachhaltigkeitsministerin Elisabeth Köstinger die Bilanz. Sie führt aus: „Somit konnten mehr als 20 Prozent der Lebensmittel gerettet werden. Jeder kann einen Teil zur Reduzierung von Lebensmittelabfall beitragen. Mit der Verwendung der Tafelbox zum Beispiel kann man Lebensmittel von einem

Buffet einfach mit nachhause nehmen.“

Die Obfrau des Dachverbandes der österreichischen Tafeln, Alexandra Gruber, zeigt sich ebenfalls zufrieden: „Die positive Zwischenbilanz ist Bestätigung und Motivation zugleich, den eingeschlagenen Weg zur Lebensmittelabfallvermeidung und Weitergabe an karitative Organisationen in Österreich fortzusetzen. Erfahrungen von anderen Foodbanks in Europa zeigen, dass ein Plus an geretteten Lebensmitteln Hand in Hand gehen muss mit einer Unterstützung der Tafeln im Ausbau ihrer Lagerstrukturen und Kühlfahrzeugflotten.“ Jedenfalls stehen die Tafeln bereit, weiterhin einen wichtigen Beitrag im Sinne einer ökologisch und sozial gerechten Gesellschaft zu leisten. (nov)



BM Elisabeth Köstinger und Alexandra Gruber von den österr. Tafeln.