

MEDIENINFORMATION

Wer ist schuld am Essen im Müll?

Eine Masterarbeit der FH Burgenland beschäftigt sich mit dem Status quo rund um Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie in Österreich und der EU. Ausgiebige Recherchen und Interviews geben Auskunft darüber, in welchen Bereichen internationale Reglements Sinn machen.

Eisenstadt, 13. Dezember 2023 – Produktion, Handel, Gastronomie, Konsument*innen oder die Politik? Wer ist schuld an den EU-weit 59 Millionen und österreichweit 1,2 Millionen Tonnen an Lebensmitteln, die jährlich im Müll landen? Patricia Szilágyi, Absolventin des Masterstudiengangs European Studies – Management of EU projects der FH Burgenland, interviewte für ihre Abschlussarbeit Vertreter*innen des Klimaministeriums und Gesundheitsministeriums, der EU-Kommission, der NGO United against waste, des österreichischen Ökologieinstituts und Gastronom*innen.

Ihre Recherchen und Ergebnisse kurz zusammengefasst:

- **Was ist Lebensmittelverschwendung?** Es gibt dazu unterschiedliche Erklärungsansätze, die teilweise auch kulturell divergieren. Etwa essen wir in Europa nicht alle Teile eines Tieres, während das in anderen Ländern der Welt durchaus üblich ist. In der EU ist der Begriff Lebensmittelverschwendung in der Abfallrichtlinie definiert. Erst seit 2020 wird auch einheitlich gemessen. 2022 wurden erstmals Daten präsentiert. Übrigens: Der Apfelputzen zählt gemeinheim zum unvermeidbaren Abfall.
- **Aktuelle Situation:** Europaweit entstehen 53% der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten, gefolgt von 20% in der Verarbeitung, 11% in der Produktion, 9% in der Gastronomie und 7% im Handel.
- **Gastronomie in Österreich:** Erstaunlich ist, dass in Österreich 16 % der Lebensmittelabfälle im Bereich der Gastronomie anfallen - also deutlich mehr als im EU-Schnitt.
- **Folgende Maßnahmen können sich in der Gastro positiv auf die Situation auswirken:** Umverteilung (Lebensmittelspenden für karitative Zwecke), Veränderung im Konsument*innen-Verhalten (bei der Bestellung besser überlegen oder am Buffet nur so viel auf den Teller laden, wie man auch essen kann), Verbesserung von Lieferketten, mehr Regelwerk bzw. Gesetze zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, Abfall-Verwertung (Tierfutter, Biomasse).
- **Herausforderungen liegen in den Bereichen:** Überproduktion, Kalkulierbarkeit (wie viele Mitarbeiter*innen werden heute in der Kantine essen?), Kund*innenwünsche, -erwartungen (reiches Sortiment wird gewünscht), internes Management in den Betrieben, Datengrundlage, Haftung.
- **Hier liegt der Fokus der EU:**
 - Sowohl Österreich als auch die EU konzentrieren sich aktuell darauf, **Plattformen** zu bieten bzw. aufzubauen, auf denen sich die unterschiedlichen Stakeholder zum Thema austauschen und vernetzen können. Das funktioniert und kommt auch gut an, so die Studienautorin.

- Weiters beschäftigen sich Österreich und auch die EU mit einer **Priorisierung** der Präventionsmaßnahmen und Wiederverwendung der übriggebliebenen Lebensmittel. Der Konsens lautet hier, dass diese vorrangig von Menschen konsumiert werden sollen. Lebensmittelspenden stehen also ganz oben auf der Liste an möglichen bzw. wünschenswerten Maßnahmen während eine Nutzung als Tierfutter eine weniger bevorzugte Option ist, jedoch noch immer einer Vernichtung vorgezogen wird.
- **Das ist noch notwendig:**
 - Noch mehr **awareness-raising**: Die aktuellen Schulungsangebote werden in allen Bereichen schon derzeit gut angenommen und auch verstärkt gewünscht. Hier geht es vorrangig darum, Konsumentinnen und Konsumenten für die Problematik zu sensibilisieren, aber auch Mitarbeiter*innen von gastronomischen Betrieben oder im Handel sollen stärker einbezogen werden.
 - Wozu es derzeit **nur wenige Maßnahmen** und gesetzliche Regelungen gibt, ist die **finanzielle und operative Unterstützung** bei der Umverteilung überschüssiger Lebensmittel. Wer übernimmt Logistik und Transport von Lebensmittelspenden. „NGOs und Gastronomiebetriebe wünschen sich hier gleichermaßen mehr Unterstützung“, so die Absolventin. Auch in Bezug auf die Haftung hemmen die Reglements die Motivation für die Spende von Lebensmitteln. „Die lebensmittelrechtlichen und -hygienischen Vorschriften sind klar definiert, aber diese bieten keinen besonderen Anreiz für die die Lebensmittel abgebende und annehmende Organisation.“

Wer kann etwas bewirken?

Den Stein ins Rollen bringen sollen Förderprogramme, die es teilweise bereits gibt. „Man muss aber ehrlicherweise sagen, dass die EU in einigen Aspekten nur begrenzt mitwirken kann. Der Ball liegt bei den Mitgliedsstaaten, die auf nationaler Ebene aktiver werden müssen“, sagt Szilágyi. Auf die Idee, sich wissenschaftlich mit dem Thema auseinanderzusetzen, kam sie durch persönliche Berufserfahrungen im Cateringbereich. Die 29-Jährige versuchte selbst eine Zeit lang, ein zero-waste-Leben zu führen, mittlerweile geht sie sehr bewusst mit dem Thema Müll und Lebensmittelverschwendung um. Um aktiv zu werden, rät sie, auf das persönliche Umfeld einzuwirken und awareness zu schaffen und weist auf die [Greenpeace Petition](#) zum Thema hin. Ihr Studium schloss sie 2023 ab und ist aktuell im Projektmanagement tätig.

Facts zum Masterstudiengang European Studies – Management of EU-Projects

Angesprochen von diesem europaweit einzigartigen Studiengang werden all jene, die EU-Projekte umsetzen wollen. Die Bandbreite reicht dabei von der Arbeit in der Verwaltung, also Bund, Länder, Gemeinden über Firmen, Hochschulen oder andere Institutionen. Abschluss – Master of Arts in Business – MA; Organisationsform: berufsbegleitend, Freitag 8.30 bis 21.00 Uhr und Samstag 8.30 bis 19.00 Uhr etwa vierzehntägig; Anzahl der Studienplätze: 26; Studienort: Eisenstadt; Unterrichtssprache: Englisch; keine Studiengebühren.

Mehr Informationen zu den Studiengängen der FH Burgenland finden Sie unter www.fh-burgenland.at. Eine Anmeldung ist noch bis 31. Mai möglich.

Rückfragehinweise:

Mag.^a Christiane Staab

Marketing & Kommunikation

Fachhochschule Burgenland GmbH

Tel: +43 (0)5 7705 3537

E-Mail: christiane.staab@fh-burgenland.at