

FUWA Konferenz, Jihlava, 25.06.2014

# Aufkommen von Lebensmittelabfällen aus Haushalten in der Region Vysočina und mögliche Vermeidungsmaßnahmen

Dipl.Ing. Felicitas Schneider

Universität für Bodenkultur Wien

Department für Wasser, Atmosphäre und Umwelt

**Institut für Abfallwirtschaft**



EUROPEAN UNION

European Regional  
 Development Fund



EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION  
 AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013  
 Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.

# Inhalt des Vortrages

- Einleitung zu Lebensmittelabfällen
- Ergebnisse der Sortieranalyse in der Region Vysočina
- Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Haushalten



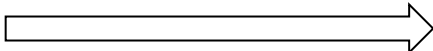
# Lebensmittelverluste international

- FAO schätzt, dass weltweit entlang der gesamten Wertschöpfungskette rund 30 % genießbare Lebensmittel weggeworfen werden = 1,3 Mrd. Tonnen Lebensmittel pro Jahr
- verursacht zahlreiche negative ökologische, ökonomische und soziale Auswirkungen wie z.B.
  - Ressourcenverbrauch für die Produktion, Transport, Verpackung
  - Emissionen bei Produktionsprozessen
  - Freisetzung von Methan im Deponiegas bei unbehandelter Ablagerung
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen daher essentiell

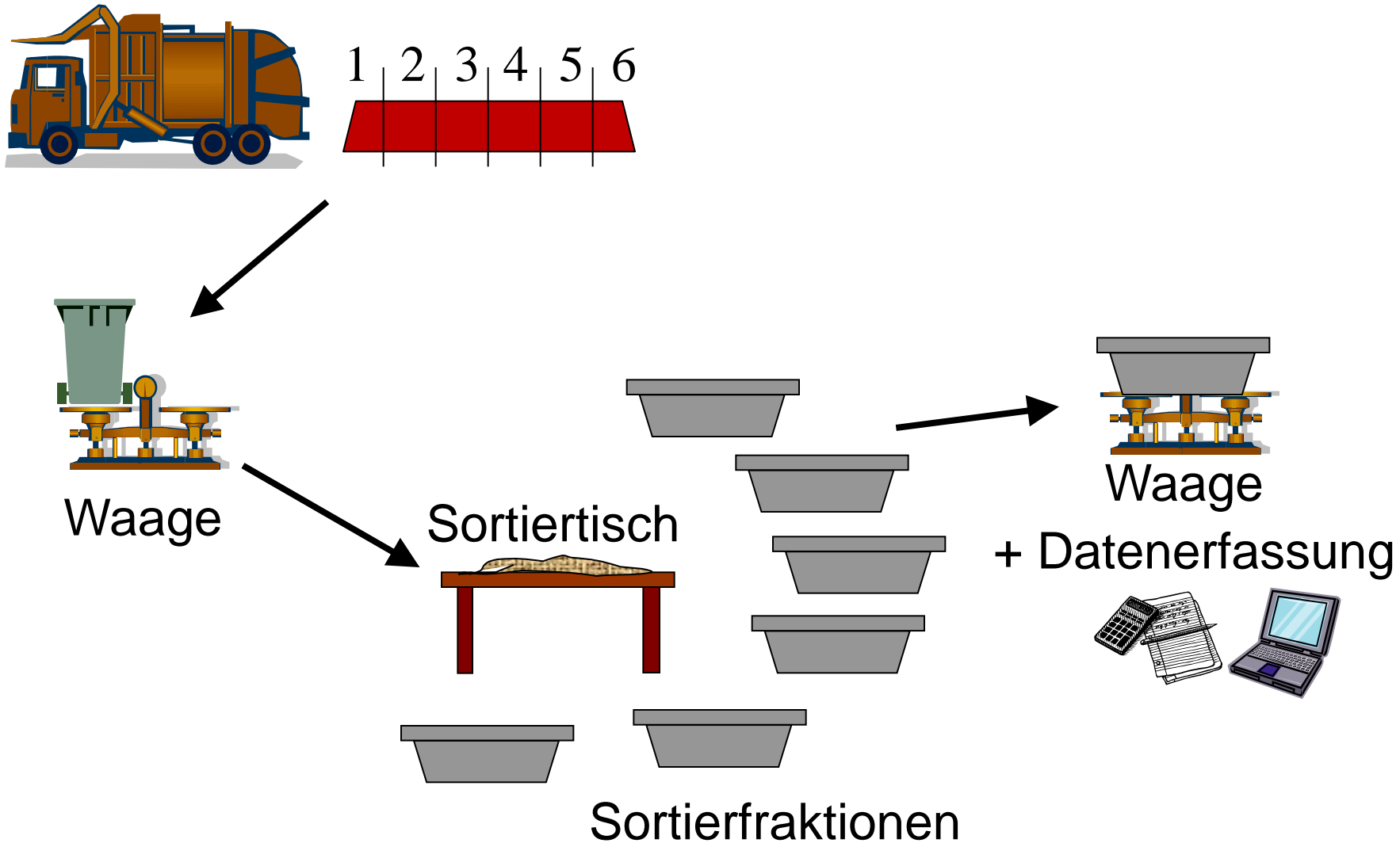
# Ziele von FUWA u.a.

- Erhebung des Anteils von biogenen Abfällen und Lebensmittelabfällen in der Region Vysočina
- Erstellen eines Leitfadens für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Haushalten

# Einteilung Sortierfraktionen

- insgesamt 13 Hauptfraktionen unterschieden
  - Biogene Abfälle weiter unterteilt in:
    - Zubereitungsreste  nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle
    - Speisereste
    - originale Lebensmittel
    - angebrochene Lebensmittel
    - Bio Nicht-Lebensmittel
- vermeidbare Lebensmittelabfälle**

# Ablauf Sortierung



# Ergebnisse der Sortierung

- es wurden 6 Sammelfahrzeuge analysiert
  - 3 mit Restmüll aus Jihlava
  - 3 mit Restmüll aus der ländlichen Umgebung
- insgesamt 3.700 kg Restmüll sortiert



# Sortieranalyse – Zubereitungsreste



Quelle: ABF-BOKU



# Sortieranalyse – Lebensmittel & Speisereste



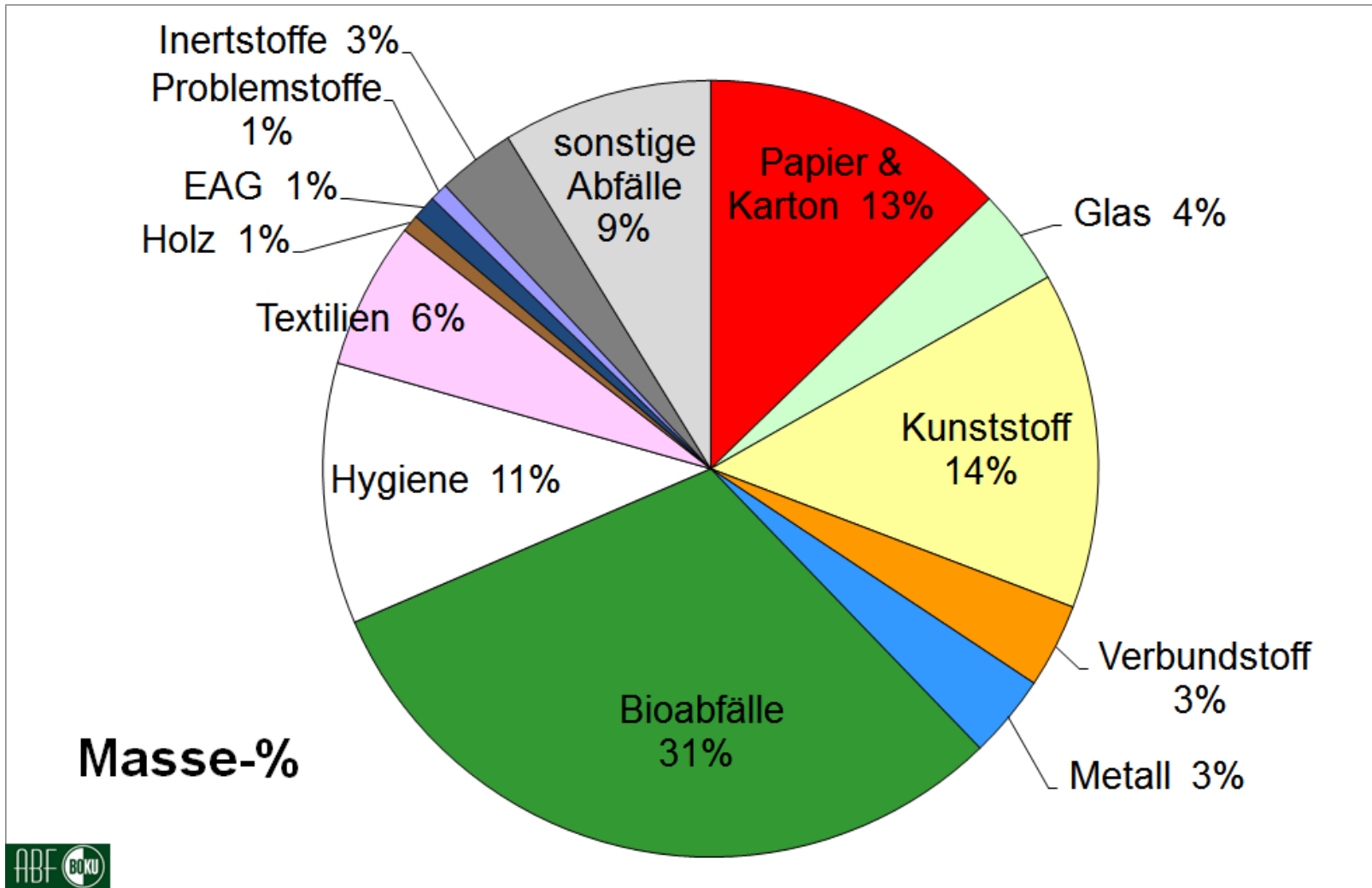
Quelle: ABF-BOKU

# Sortieranalyse – Lebensmittel & Speisereste

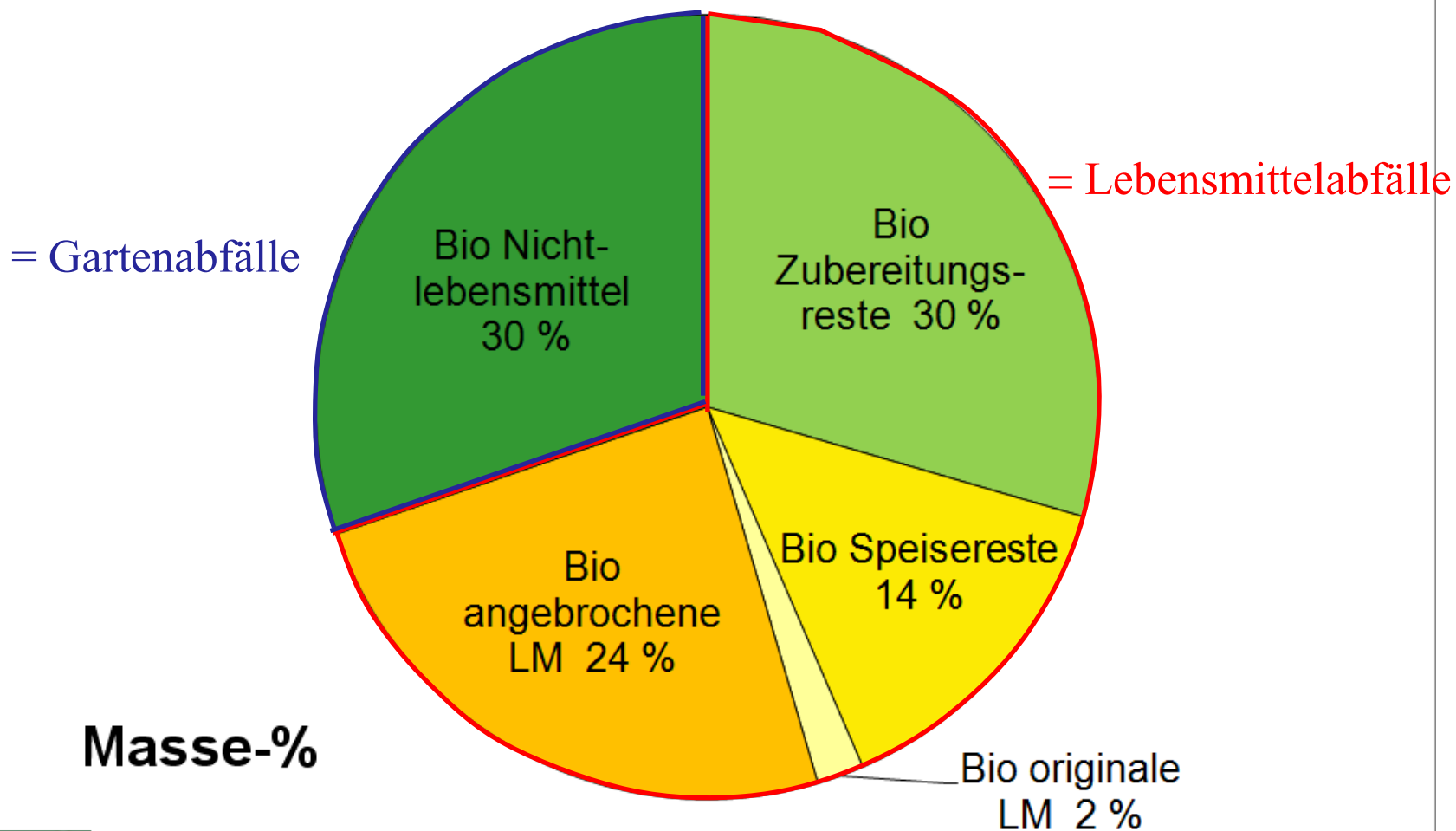


Quelle: ABF-BOKU

# Zusammensetzung Restmüll



# Zusammensetzung Bioabfälle



# Ergebnisse der Sortierung

- Küchenabfälle machen  $21,5 \pm 2,2$  Masse-% des Restmülls aus
  - originale und angebrochene Lebensmittel (vermeidbar):  $8,1 \pm 1,2$  Masse-%
  - Speisereste (teilweise vermeidbar):  $4,3 \pm 0,6$  Masse-%
- in Summe vermeidbar bzw. teilweise vermeidbar:  $12,4 \pm 1,5$  Masse-% des Restmülls

# Vermeidungsmaßnahmen

- zumeist ist es Haushalten nicht bewusst wie viele Lebensmittel sie wegwerfen
- daher sind bewusstseinsbildende Maßnahmen für bestimmte Zielgruppen wichtig
  - z.B. Informationen zu Mengen und Auswirkungen
  - z.B. Tagebuch
- Handlungsoptionen aufzeigen, die im Alltag integriert werden können
  - z.B. Einkaufsliste verwenden
  - z.B. Lagerung von Obst und Gemüse
  - z.B. wie am besten konserviert wird



# Bsp. Tagebuch

<i>Wann?</i>	<i>Was?</i>	<i>Wie viel?</i>	<i>Warum?</i>	<i>Wohin?</i>	<i>Kosten</i>
<i>3. März</i>	<i>Milch</i>	<i>0.5 Liter</i>	<i>vor dem Urlaub zu viel gekauft, ist sauer geworden</i>	<i>Toilette</i>	<i>1 Euro/Liter</i>
<i>4. März</i>	<i>Semmel</i>	<i>1 Stück</i>	<i>offen liegen lassen, war ganz hart</i>	<i>Biotonne</i>	<i>0.4 Euro/ Stück</i>



# Schlussfolgerungen

- Ergebnis aus Sortieranalyse liegt im Bereich von österreichischen Ergebnissen
- Gewohnheiten zu ändern ist eine langfristige Herausforderung
- Maßnahmen müssen daher zielgruppengerecht für längeren Zeitraum umgesetzt werden
- Kooperationen entlang Wertschöpfungskette haben wichtige Funktion
- jeder Akteur kann etwas beitragen!





# Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

Felicitas Schneider

[felicitas.schneider@boku.ac.at](mailto:felicitas.schneider@boku.ac.at)

<http://www.wau.boku.ac.at/11754.html>

Universität für Bodenkultur Wien  
Department für Wasser, Atmosphäre und Umwelt

**Institut für Abfallwirtschaft**

[abf@boku.ac.at](mailto:abf@boku.ac.at), [www.wau.boku.ac.at/abf.html](http://www.wau.boku.ac.at/abf.html)

Tel.: +43 (0)1 318 99 00, Fax: +43 (0)1 318 99 00 350

Muthgasse 107/3.Stock, A-1190 Wien

