



29. September: Internationaler Tag gegen Lebensmittelverschwendung **Fast jeder setzt Maßnahmen zur Vermeidung, aber viele schmeißen Lebensmittel weg**

98 Prozent der Österreicher geben an, Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung zu setzen. Gleichzeitig haben 7 von 10 Befragten in den letzten 3 Monaten Nahrungsmittel weggeschmissen – allen voran Brot und Gebäck, Obst und Gemüse.

Wien, 23. September 2021 – Vergangenes Jahr haben die Vereinten Nationen den 29. September zum Internationalen Tag gegen Lebensmittelverschwendung erklärt. Denn Nahrungsmittel, die im Müll landen, sind ein weitreichendes Problem: Alleine in Österreich werden jährlich bis zu 521.000 Tonnen an genießbaren Lebensmitteln und damit bis zu 800 Euro pro Haushalt entsorgt*. In der EU sind es nach Schätzungen rund 88 Millionen Tonnen Lebensmittel, die in den Abfall wandern**. Die iglo-Trendstudie unter 1.000 Befragten ist der Frage nachgegangen, welche Strategien die Österreicherinnen und Österreicher verfolgen, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, und welche Lebensmittel am häufigsten in den Müll wandern.

Viele setzen Maßnahmen, viele schmeißen weg

Fakt ist, die Österreicherinnen und Österreicher haben ein hohes Bewusstsein, was das Thema anbelangt: Beinahe jeder (98 Prozent) gibt an, Maßnahmen zu setzen, um die Verschwendung von Nahrungsmitteln zu vermeiden. Gleichzeitig sagen 7 von 10, in den letzten drei Monaten Lebensmittel weggeworfen zu haben. Im Abfall landeten allen voran Brot und Gebäck (40 Prozent), Obst (34 Prozent) sowie Gemüse (24 Prozent). Aber auch Milch- (21 Prozent) und Wurstprodukte (18 Prozent) fanden nicht selten den Weg in den Müll. Selten weggeworfen wurden hingegen Tiefkühlprodukte und Fertiggerichte (je 3 Prozent) sowie Fisch (4 Prozent), Eier (7 Prozent) sowie Fleisch und Mehlspeisen (je 8 Prozent).

Planung ist das halbe Leben

Gefragt nach den Maßnahmen, die gesetzt werden, zeigt sich, dass Herr und Frau Österreicher sich bemühen, besser zu planen. Denn wer weiß, was zuhause auf Lager ist, oder nur kauft, was wirklich benötigt wird, hat bereits wertvolle Schritte in die richtige Richtung gesetzt. 72 Prozent verschaffen sich daher regelmäßig einen Überblick darüber, welche Lebensmittel sie auf Vorrat haben. Mehr als die Hälfte (58 Prozent) geht noch einen Schritt weiter und versucht durch das Erstellen von Einkaufslisten nur die Lebensmittel zu kaufen, die notwendig sind. Ein knappes Viertel (23 Prozent) plant noch konkreter und erstellt Speisepläne, damit klar ist, welche Lebensmittel gebraucht werden.

Stichwort Mindesthaltbarkeitsdatum

Oft und heiß diskutiert ist das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Wie die Studie zeigt, verwenden 73 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums, so sie noch in Ordnung sind. 44 Prozent kaufen sogar bewusst reduzierte Ware, bei der das MHD bald erreicht ist, damit die Lebensmittel nicht weggeworfen werden. Ein Viertel verwendet gleich Tiefkühlprodukte, da diese von vornherein länger haltbar sind. Das unterstreicht auch Markus Fahrnberger-Schweizer, Geschäftsführer von iglo Österreich: „Nicht nur die längere

Haltbarkeit, sondern auch die Portionierbarkeit ist eine wesentliche Eigenschaft von Tiefkühlprodukten. Dadurch ist es einfacher, Lebensmittelabfälle zu verringern, denn ich kann entnehmen, was ich gerade brauche – Reste gibt es in dem Sinn nicht.“

Einfrieren und Einkochen vor allem unter Älteren und am Land gebräuchlich

Wer Lebensmittel länger haltbar machen will, kann sie auch selbst einfrieren, einkochen oder einlegen. Immerhin 56 Prozent der Befragten geben an, diesen Weg zu gehen. Überdurchschnittlich weit verbreitet ist die Praxis unter Pensionisten (76 Prozent) und in ländlichen Gegenden (64 Prozent).

Tiefkühlprodukte verringern Lebensmittelverschwendung nachweislich

Dass die Verwendung von Tiefkühlprodukten Lebensmittelabfälle nachweislich reduzieren kann, zeigt eine Studie der Universität für Bodenkultur Wien und GfK***. So wurden in den teilnehmenden Haushalten 9,6 Prozent der gekauften frischen Lebensmittel weggeworfen, aber nur 1,6 Prozent der gekauften tiefgekühlten Lebensmittel – heißt beinahe das 6-fache wurde durch die Verwendung von tiefgekühlten Nahrungsmitteln eingespart. In absoluten Zahlen ausgedrückt bedeutet das: pro Jahr wurden insgesamt 37,48 kg frische Lebensmittel weggeworfen, aber nur 6,46 kg tiefgefrorene Lebensmittel. Am wenigsten wurden jene tiefgefrorenen Lebensmittel weggeworfen, die als Bestandteile von Mahlzeiten verwendet werden können (z.B. frisches Gemüse).

Über die iglo-Trendstudie

Für die iglo-Trendstudie hat Integral Markt- und Meinungsforschung im März 2021 für iglo Österreich 1.000 Österreicher/innen von 18 bis 69 Jahren online repräsentativ für diese Zielgruppe befragt.

Quellen:

*WWF-Broschüre „Lebensmittelverschwendung in Österreichischen Haushalten“, abrufbar unter https://www.wwf.at/wp-content/cms_documents/wwf-infobroschuere_teller-statt-tonne.pdf (zuletzt abgerufen am 16. September 2021)

**Presseraum der Europäischen Kommission „Häufig gestellte Fragen: Weniger Lebensmittelverschwendung in der EU“: https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/de/QANDA_19_6706 (zuletzt abgerufen am 16. September 2021)

***Wayne Martindale, Walter Schiebel, (2017) "The impact of food preservation on food waste", BritishFood Journal, Vol. 119 Issue: 12, pp.2510-2518

Über iglo Österreich

Die Iglo Austria GmbH mit Sitz in Wien ist bereits seit 1966 in Österreich tätig und ist Teil der Nomad Foods Group, die in derzeit 18 Ländern Tiefkühlprodukte vertreibt. Die Marke iglo ist die zweitgrößte Lebensmittelmarke Österreichs* und Marktführer im Bereich Tiefkühlkost. Das Unternehmen wird von Markus Fahrnberger-Schweizer als Geschäftsführer geleitet, beschäftigt rund 80 Mitarbeiter und sichert über Partner aus Anbau, Produktion und Logistik rund 1000 weitere Arbeitsplätze in Österreich. Das Sortiment von iglo umfasst rund 240 Produkte, aus den Kategorien Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Kräuter, Erdäpfel, Geflügelspezialitäten, Fertiggerichte und Mehlspeisen. Die Produkte stammen aus den jeweils besten Regionen – das Gemüse etwa seit Jahrzehnten aus dem Marchfeld, die iglo Schmankerl aus dem Ennstal. Getreu dem Motto „Iss was Gscheit's!“ gelten höchste Qualitätsstandards und alle Produkte werden ohne zugesetzte Geschmacksverstärker oder künstliche Farb- und Aromastoffe hergestellt. iglo setzt sich zudem für ressourcenschonende und nachhaltige Produktionsweisen ein. So war iglo u.a. die erste Marke Österreichs mit 100 Prozent MSC-zertifizierten Meeresfischen.

Mehr dazu auf www.iglo.at und www.facebook.com/iglo.at.

*Quelle: A.C. Nielsen, Market Track, Lebensmittelhandel Total, Umsatz Österreich, LH inkl. H/L, (Stand KW 32 2020).

Kontakte für Rückfragen:

Iglo Austria GmbH
Karoline Kurmann
Tel: +43 (0)1 608 66 - 737
Mail: Karoline.Kurmann@iglo.com

Factor C3 e.U.
Magdalena Lechner
Tel: +43 (0)650 42 35 088
Mail: m.lechner@factor-c.at