

Universität für Bodenkultur
Department für Wasser, Atmosphäre und Umwelt
Institut für Abfallwirtschaft



Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Wien – Umsetzungsformen und kritische Betrachtung des Beitrages zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Masterarbeit
Zur Erlangung des akademischen Grades
Diplomingenieurin

eingereicht von
Elena Schimanek, BSc
Stud Kennz.: 427/ Matr. Nr.: 0740962

Wien, Februar 2017

Danksagung

Das Verfassen der vorliegenden Arbeit hat mir ermöglicht, mein Studium mit einer Thematik abzuschließen der ich mich auch in Zukunft widmen werde.

Ich möchte mich daher bei meinem Betreuer Ao.Univ.Prof. Dipl.-Ing. Dr. Stefan Salhofer für die Möglichkeit diese Arbeit am Institut für Abfallwirtschaft zu schreiben bedanken. Ganz besonderer Dank gilt auch meiner Mitbetreuerin Dipl. Ing. Gudrun Obersteiner, die mich unterstützt hat meinen eigenen Weg zu gehen und immer ein offenes Ohr hatte. Sie hat mich mit fachlicher und v.a. konstruktiver Kritik, aber auch mit sichtlicher Freude am Thema unterstützt und ich schätze ihre Person sehr.

Mein Dank gilt außerdem den VertreterInnen der unterschiedlichen Initiativen, die sich für ein Interview bereiterklärt haben und mir auch während des gesamten Verlaufs meiner Arbeit bei offenen Fragen zur Verfügung standen. Das sind Robert Koncsek, DI Christoph Gudenus, Christian Ungerböck, DSA Renate Peinbauer, Viktoria Tobias, EvaMaria Bruscek, Petra Mühlhauser, Alexander Mühlhauser und Dagmar Haier.

Der größte Dank gilt meinen Eltern, die es mir ermöglicht haben zu studieren und die mich auf meinem gesamten Lebensweg immer unterstützt haben, sei es finanziell oder auch moralisch.

Elena Schimanek BSc

Kurzfassung

Die Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen, also aus unterschiedlichen Gründen unverkäuflichen aber noch genießbaren Lebensmitteln, ist mittlerweile ein weit verbreiteter Ansatz um der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken. Seit fast 20 Jahren gibt es auch in Wien Initiativen die sich diesem Thema widmen und in den letzten Jahren sind zahlreiche neue hinzugekommen.

Ziel dieser Arbeit war es einerseits, durch einen detaillierten Einblick in die Entstehungsgeschichte und die Organisation von ausgewählten Initiativen in Wien, Erkenntnisse über die verschiedenen Umsetzungsformen des Ansatzes der Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen zu erlangen. Dabei war auch von Interesse, ob die bestehenden Initiativen in Kooperation oder womöglich sogar Konkurrenz miteinander stehen und welche Faktoren einen Einfluss auf das erfolgreiche Bestehen haben. Andererseits sollte der Beitrag, den diese Initiativen aus abfallwirtschaftlicher Sicht in Wien erbringen, erhoben werden und im Hinblick auf den Anteil den sie zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen leisten können, kritisch betrachtet werden.

Die wichtigsten Ergebnisse betreffend der Organisation zeigen, dass die Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Wien derzeit v.a. in zwei unterschiedlichen Formen praktiziert wird, die als „externe“ oder „interne“ Weitergabe bezeichnet werden können. Der soziale Hintergrund einer Initiative hat deutlichen Einfluss auf die Beschränkung der Teilnahme in Form einer Einkommensgrenze, während zwischen dem Entstehungsjahr und dem Gründungsmotiv (sozial oder ökologisch) kein eindeutiger Zusammenhang festgestellt werden kann, auch wenn ökologische Aspekte zunehmend an Bedeutung gewinnen. Viele Initiativen haben Kooperationen untereinander die sich auf den Austausch von Warenmengen beziehen, darüber hinaus stehen sie aber kaum in Kontakt und es konnte auch keine Konkurrenz unter ihnen festgestellt werden. Als Grundvoraussetzung und damit wichtigster Faktor für das erfolgreiche Bestehen einer Initiative zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen, konnte das Engagement von Freiwilligen identifiziert werden.

Abschließend zeigt sich, dass von den betrachteten Initiativen in Wien im Jahr 2015 rund 4.000 t an unverkäuflichen aber genießbaren Lebensmitteln weitergegeben werden konnten. Dies entspricht etwa 20% der potenziell im Lebensmittel-einzelhandel in Wien für eine Weitergabe verfügbaren Menge. Auch wenn das Verhältnis im Vergleich zu Gesamtösterreich deutlich besser ist, zeigt dieses Ergebnis mögliche Grenzen für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Form der Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen auf. Unter Berücksichtigung der weiteren Stufen des Lebenszyklus von Nahrungsmitteln, auf denen bisher kaum eine Weitergabe erfolgt, würde das Verhältnis zwischen potenziell verfügbarer und tatsächlich weitergegebener Menge noch geringer ausfallen.

Unter Anbetracht dieser Umstände ist es aus abfallwirtschaftlicher Perspektive notwendig, vermehrt Maßnahmen zu ergreifen, die das Problem der Lebensmittelverschwendung an ihrem Ursprung erfassen und zu einer Reduktion der bestehenden Lebensmittelüberschüsse beitragen.

Abstract

The transfer of food surpluses, that is for various reasons unsalable but still edible food, is nowadays a widespread approach to counteract the creation of food waste. For almost 20 years there have also been initiatives in Vienna that address this topic and in recent years, numerous new ones have been added.

The aim of this thesis was on one hand to gain insight into the different ways of implementing the transfer of food surpluses through a detailed insight into the history of the origins and the organization of selected initiatives in Vienna. It was also of interest whether the existing initiatives are in cooperation or possibly even competition with one another and which factors influence the successful existence of such initiatives. On the other hand, the contribution made by these initiatives in Vienna should be assessed from a waste management perspective and considered critically with regard to the share they can make to avoid food waste.

The most important results concerning the organization show that the transfer of food surpluses in Vienna is practiced in two different forms which may be referred to as "external" or "internal" transfer. The social background of an initiative has a significant influence on the limitation of participation in the form of an income limit, while no clear connection between the year of origin and the founding motive (social or ecological) can be established, even if ecological aspects are becoming increasingly important. Many initiatives have cooperations with each other, which relate to the exchange of quantities of goods. In addition, they are hardly in contact and no competition among them has been apparent. As a basic requirement and thus the most important factor for the successful existence of an initiative for the transfer of food surpluses, the commitment of volunteers could be identified.

Finally, it can be seen that from the initiatives for the transfer food surplus in Vienna in the year 2015 about 4,000 tonnes of unsalable but edible food could be passed on. This corresponds to about 20% of the potentially for a transfer available food in the retail sector in Vienna. Although the ratio is much better in comparison to Austria as a whole, this result shows possible limits for the prevention of food waste in the form of the transfer of food surpluses. Taking into account the further stages of the life cycle of foodstuffs in which the surpluses have so far rarely been passed on, the ratio between potentially available and actually passed on quantities would be even lower.

Given these circumstances, it is necessary from a waste management perspective to take increased measures to address the problem of food waste at its source and contribute to a reduction in existing food surpluses.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	1
1.1 Ziele der Arbeit.....	1
1.2 Forschungsfragen.....	1
1.3 Aufbau der Arbeit.....	2
2. Methode.....	4
3. Grundlagen und Literaturzusammenfassung.....	7
3.1 Definitionen und Begriffsabgrenzungen.....	7
3.1.1 Lebensmittel.....	7
3.1.2 Lebensmittelabfall.....	7
3.1.3 Lebensmittelüberschuss und Lebensmittelabfall.....	8
3.1.4 Vermeidungsmaßnahmen.....	9
3.1.5 Recyclingmaßnahmen.....	9
3.1.6 Verwertungsmaßnahmen.....	9
3.1.7 Beseitigungsmaßnahmen.....	9
3.1.8 Ernährungssicherheit.....	9
3.1.9 Mindesthaltbarkeitsdatum.....	9
3.2 Entstehung und Aufkommen von Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette.....	10
3.2.1 Landwirtschaftliche Produktion.....	10
3.2.2 Lebensmittelverarbeitung.....	11
3.2.3 Handel.....	12
3.2.4 Außer-Haus Verpflegung.....	14
3.2.5 Haushalt.....	16
3.3 Ökologische Auswirkungen von Lebensmitteln und Lebensmittelabfällen ..	18
3.4 Rechtliche Rahmenbedingungen in Österreich.....	22
3.5 Maßnahmen zum Umgang mit Lebensmittelüberschüssen und Lebensmittelabfällen.....	25
3.6 Internationale Beispiele für Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen und zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen.....	27
4. Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Wien..	31
4.1 Wiener Tafel.....	31
4.2 Lebensmittel + Orientierung (Le+O).....	33
4.3 Team Österreich Tafel (TÖT).....	35
4.4 SOMA Sozialmarkt.....	36
4.5 Wiener Bedarfshilfe.....	38
4.6 LebensmittelretterInnen.....	39
4.7 START UP.....	40
4.8 foodsharing.....	42
4.9 Fair-Teiler.....	45
4.10 Dumpstern.....	45
5. Ergebnisse.....	49
5.1 Formalität, Zugehörigkeit und Teilnahme.....	49
5.2 Lebensmittelakquirierung und Produktgruppen.....	51

5.3	Arbeitszeiten und Lebensmittelweitergabe.....	54
5.4	Mindesthaltbarkeitsdatum, Haltbarmachung und Kooperationen.....	56
5.5	Gründungsmotiv.....	60
5.6	Finanzielle Mittel, Freiwillige und Lagerkapazitäten	62
5.7	Lebensmittelmengen.....	67
6.	Diskussion und Schlussfolgerungen.....	69
7.	Zusammenfassung	79
8.	Literaturverzeichnis	80
9.	Anhang	89

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Verderb- und Weitergabequoten nach Warenbereichen für den Lebensmitteleinzelhandel (ohne Hard-Diskonter) (100% = Masse des Umsatzes des jeweiligen Warenbereiches)	14
Abbildung 2: Entsorgungswege von Lebensmittelabfällen aus Haushalten	17
Abbildung 3: Maßnahmen zum Umgang mit Lebensmittelüberschüssen und –abfällen im Kontext der Abfallhierarchie	26
Abbildung 4: Logo der Wiener Tafel	31
Abbildung 5: Weitergegebene Warenmenge (in kg) der Wiener Tafel in den Jahren 2010 bis 2015.....	32
Abbildung 6: Logo von Lebensmittel und Orientierung.....	33
Abbildung 7: Weitergegebene Warenmenge (in kg) der Initiative Le+O in den Jahren 2014 und 2015	34
Abbildung 8: Logo Team Österreich Tafel	35
Abbildung 9: Weitergegebene Warenmenge (in kg) der TÖT in Wien in den Jahren 2010 bis 2015.....	36
Abbildung 10: Logo SOMA Sozialmarkt	36
Abbildung 11: Weitergegebene Warenmenge (in kg) des SOMA 7 und des SOMA 16 in Wien in den Jahren 2009 bis 2015	37
Abbildung 12: Logo Wiener Bedarfshilfe	38
Abbildung 13: Logo LebensmittelretterInnen	39
Abbildung 14: Logo START UP	40
Abbildung 15: Logo foodsharing	42

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Überblick der ausgewählten Initiativen	5
Tabelle 2: Überblick über die InterviewpartnerInnen der jeweiligen Initiativen	5
Tabelle 3: Bruch, Abschreibungen, Weitergabe und Retouren aus dem österreichischen Lebensmitteleinzelhandel 2013.....	13
Tabelle 4: Spezifische Menge (in kg/E/a) und Gesamtmenge (in t/a) an Lebensmittelabfällen ohne Verpackungen aus Haushalten im Restmüll in Wien und Österreich gesamt.....	17
Tabelle 5: Schätzung der Menge an Lebensmittelabfällen aus Haushalten in der Biotonne, in Wien und Österreich gesamt.....	17
Tabelle 6: Wichtige Eckdaten der ausgewählten Initiativen zu Formalität, Zugehörigkeit und Teilnahme.....	49
Tabelle 7: Bezugsquellen von Lebensmitteln der ausgewählten Initiativen.....	51
Tabelle 8: Details zur Produktgruppen und Abholfrequenz der ausgewählten Initiativen	53
Tabelle 9: Details zur Arbeitszeit, Ausgabeort und Weitergabemodus der ausgewählten Initiativen.....	55
Tabelle 10: Details zu Mindesthaltbarkeitsdatum, Haltbarmachung und Koopertionen	57
Tabelle 11: Entstehungsjahr und Schwerpunkt der ausgewählten Initiativen.....	60
Tabelle 12: Finanzielle Aufwände und Mittel der ausgewählten Initiativen.....	63
Tabelle 13: Angestellte und Freiwillige bei den ausgewählten Initiativen	64
Tabelle 14: Lagerkapazitäten der ausgewählten Initiativen.....	66
Tabelle 15: Weitergegebene Lebensmittelmenge und geschätzter Abfallanteil der ausgewählten Initiativen.....	67

Abkürzungsverzeichnis

a	Jahr
Abb.	Abbildung
AGBG	Allgemein Bürgerliches Gesetzbuch
AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
Äqu.	Äquivalent
AWG	Abfallwirtschaftsgesetz
BGBI	Bundesgesetzblatt
BMGF	Bundesministerium für Gesundheit und Frauen
BMLFUW	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
BOKU	Universität für Bodenkultur Wien
bzw.	beziehungsweise
DCA	DanChurchAid
E	EinwohnerIn
ECR	Efficient Consumer Response
EG	Europäische Gemeinschaft
etc.	et cetera
EU	Europäische Union
EU-SILC	European Community Statistics on Income and Living Conditions
evtl.	eventuell
exkl.	exklusiv
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations
FEBA	Fédération Européenne des Banques Alimentaires
FUSIONS	Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies
FSC	Food Supply Chain
GFN	Global Food Banking Network
ggf.	gegebenenfalls
ha	Hektar
idF	in der Fassung
i.d.F.	in diesem Fall
i.d.R.	in der Regel
i.S.v.	im Sinne von
K	Kalium
k.A.	keine Angabe

kcal	Kilokalorie
kcal/P/T	Kilokalorie pro Person pro Tag
kg	Kilogramm
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
LKT	Liter pro Kopf pro Tag
LM	Lebensmittel
mind.	mindestens
Mio.	Million
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
Mrd.	Milliarde
N	Stickstoff
NGO	Non-Governmental Organization
NOST	Notschlafstelle
o.ä.	oder ähnliches
P	Phosphor
REFRESH	Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain
RL	Richtlinie
sog.	sogenannt
Stk.	Stück
t	Tonne
Tab.	Tabelle
THG	Treibhausgas
u.a.	unter anderem
UAW	United Against Waste
USA	United States of America
v.a.	vor allem
vgl.	vergleiche
VO	Verordnung
WFP	Water Footprint
WRK	Wiener Rotes Kreuz
z.B.	zum Beispiel
SDG	Sustainable Development Goals

Sämtliche Formulierungen in dieser Arbeit sind zum Zweck der leichteren Lesbarkeit geschlechtsneutral gehalten, gelten jedoch gleichermaßen für Frauen und Männer. Nach Möglichkeit kommt die Formulierung „-Innen“ zum Einsatz.

1. Einleitung

Während Ende der 1990er Jahre Lebensmittelabfälle in Österreich und auch global gesehen kein Thema darstellten, über das öffentlich diskutiert wurde (SCHNEIDER UND LEBERSORGER 2010), rückt das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung mit seinen negativen Folgen zunehmend ins Bewusstsein der Menschen. Es gibt unterschiedliche Ansätze um diesem Problem entgegen zu wirken. Eine Möglichkeit die breite Anwendung gefunden hat und bis in die 1960er Jahre zurückreicht, ist die Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen, also unverkäuflichen aber noch genießbaren Lebensmitteln, v.a. an Sozialeinrichtungen und bedürftige Menschen. Sie scheint Vorteile auf ökologischer, sozialer und ökonomischer Ebene zu bringen und umfasst das Spektrum der vermeidbaren Lebensmittelabfälle. Angesichts der Tatsache, dass es mittlerweile auch in Wien zahlreiche Initiativen gibt, die sich diesem Thema widmen, scheint eine genauere Analyse der möglichen Formen, in denen eine Weitergabe praktiziert werden kann, aber v.a. auch ihrer Auswirkungen auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, sinnvoll.

1.1 Ziele der Arbeit

Die vorliegende Arbeit soll einen Überblick über Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Wien schaffen. Die Unterschiede ihrer Tätigkeit sollen herausgearbeitet werden und zeigen, wie sie agieren und ob sie miteinander vernetzt sind. Darüberhinaus soll ersichtlich werden, ob es eine Zusammenarbeit zwischen den Initiativen gibt oder womöglich sogar ein konkurrenzartiges Verhältnis, das aufgrund der in Wien vorhandenen Menge an Lebensmitteln, die für die Weitergabe geeignet sind, besteht. Weiters sollen mögliche Einflussfaktoren für das erfolgreiche Bestehen einer solchen Initiative identifiziert werden. Abschließend soll die potenziell vorhandene und die tatsächlich übernommene und weitergegebene Menge in Bezug gesetzt und im Hinblick auf das Handeln solcher Initiativen kritisch betrachtet werden.

1.2 Forschungsfragen

Die der Arbeit zugrunde liegenden Forschungsfragen und Hypothesen lauten:

- 1. Wie sind die Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Wien organisiert und gibt es unterschiedliche Voraussetzungen zur Teilnahme?**

Hypothese 1: Ein sozialer Hintergrund von Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen hat Einfluss auf eine Zugangsbeschränkung der Teilnahme.

- 2. Gibt es unterschiedliche Gründungsmotive zwischen den bereits länger bestehenden und den neueren Initiativen?**

Hypothese 2: Die Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen die seit dem Jahr 2014 entstanden sind orientieren sich vorwiegend an einer „ökologischen Komponente“, also dem Grundsatz der Vermeidung bzw. der Reduktion von Lebensmittelabfällen und nicht an einer „sozialen Komponente“, beispielsweise der Bedürftigkeit von Menschen mit geringem Einkommen.

3. Was macht eine erfolgreiche Initiative zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen aus?

Hypothese 3a: Für eine erfolgreiche Initiative zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen ist die Verfügbarkeit von finanziellen Mitteln eine Grundvoraussetzung.

Hypothese 3b: Für eine erfolgreiche Initiative zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen ist das Engagement Freiwilliger eine Grundvoraussetzung.

Hypothese 3c: Für eine erfolgreiche Initiative zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen ist das Vorhandensein von Lagerkapazitäten Grundvoraussetzung.

4. Welches Abfallvermeidungspotenzial haben die jeweiligen Initiativen?

Hypothese 4: Die jährlich in Wien vorhandenen Lebensmittelüberschüsse, die noch genussfähig sind aber potenziell als Abfall anfallen, werden derzeit nicht in vollem Ausmaß durch die bestehenden Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen übernommen und verteilt.

1.3 Aufbau der Arbeit

Die vorliegende Arbeit ist in zwei Abschnitte gegliedert. Im ersten Teil werden für einen theoretischen Überblick wichtige Begriffe definiert, die einem besseren Verständnis der Arbeit dienen. Im Weiteren wird die Entstehung und das Aufkommen von Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette dargestellt, um einen Überblick zu geben, wo und in welchem Ausmaß diese anfallen. Dabei soll auch herausgearbeitet werden, welche Menge an Lebensmitteln in den entsprechenden Bereichen bereits an Sozialeinrichtungen oder sonstige Initiativen weitergegeben wird. Eine zusammenfassende Darstellung der Umweltauswirkungen, die von Lebensmittelabfällen ausgehen, verdeutlicht welche ökologischen Konsequenzen mit der Verschwendung von Lebensmitteln einhergehen. Die rechtlichen Rahmenbedingungen für die Weitergabe von unverkäuflichen aber genießbaren Lebensmitteln veranschaulichen, welche Vorschriften von den Initiativen zur Weitergabe eingehalten werden müssen. Ein kurzer Überblick über mögliche Maßnahmen im Umgang mit Lebensmittelüberschüssen und –abfällen klärt den Stellenwert der Weitergabe von Lebensmitteln aus abfallwirtschaftlicher Perspektive.

Abschließend werden internationale Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bzw. zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen aufgezeigt.

Der zweite Teil der Arbeit basiert vorwiegend auf empirischen Daten. In einem ersten Schritt werden zehn ausgewählte Initiativen vorgestellt. In weiterer Folge werden sie anhand von sieben zusammengefassten Kategorien dargestellt, die der Beantwortung der Forschungsfragen dienen und einen direkten Vergleich ermöglichen. Abschließend werden die Ergebnisse diskutiert und einer kritischen Betrachtung unterzogen.

2. Methode

Der erste Teil der Arbeit, der den theoretischen Hintergrund liefert, basiert auf einer Literaturrecherche und anschließender Dokumentenanalyse. Es wurde sowohl mit Hilfe des Schneeballsystems nach relevanten Quellen gesucht als auch über den Onlinekatalog der Universitätsbibliothek der BOKU. Des Weiteren wurde die Online Recherche durch Scopus und die Suchmaschine Google und Google-Scholar ergänzt. Es wurde Primär- und Sekundärliteratur herangezogen, v.a. aber wissenschaftliche Journals und Forschungsberichte.

Für den zweiten Teil der Arbeit wurde zu Beginn mittels Online Recherche ein Überblick über vorhandene Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Wien geschaffen. Auf der Homepage der Stadt Wien ist eine Liste von sozialen Einrichtungen zur Lebensmittelweitergabe zu finden. Darüberhinaus wurde auch in sozialen Netzwerken und über die Suchmaschine Google nach weiteren in Wien tätigen Initiativen gesucht. Um den Rahmen der vorliegenden Arbeit einzuhalten wurden insgesamt zehn Initiativen ausgesucht und näher betrachtet. Die Auswahl sollte dabei ein möglichst breites Spektrum an verschiedenen Umsetzungskonzepten, Größen und auch verschiedenen Aktivitäten (formell bzw. informell) darstellen. Als einzige informelle Initiative stellte sich das *Dumpstern* heraus, das in der Auswahl inkludiert wurde. In der Kategorie Sozialmarkt werden stellvertretend für die in Wien bestehenden Sozialmärkte die beiden SOMAs des Wiener Hilfswerks untersucht. Insgesamt gibt es in Wien derzeit fünf Initiativen die zur Kategorie Sozialmärkte gehören, in denen Lebensmittel erworben werden können:

- SOMA Wiener Hilfswerk (7. und 16. Bezirk)
- Samariterbund Sozialmarkt (10., 15. und 21. Bezirk)
- Sozialmarkt Wien (im 10., 16. und 22. Bezirk)
- Allesverwerter (10. Bezirk)
- Vinzmarkt (11. Bezirk)

Auch wenn die Gesamtheit der Sozialmärkte aufgrund des Umfangs der Arbeit nicht detailliert betrachtet werden kann, sollen die Daten zu den weitergegebenen Lebensmittelmengen sowie die Schätzung des Abfallanteils nach Möglichkeit trotzdem in die Bewertung einfließen. Dazu wurden die Initiativen mit der Bitte um die Bereitstellung entsprechender Unterlagen kontaktiert. Die Initiative *Allesverwerter* existiert nach telefonischer Auskunft vom 14. Juni 2016 erst seit Februar dieses Jahres und das Vereinslokal gibt es erst seit Mai. Abgesehen von dem kurzen Bestehen der Initiative werden keinerlei Aufzeichnungen über die gespendeten bzw. weitergegebenen Lebensmittel gemacht. Dies wäre zu zeitaufwändig und man sehe auch keine Relevanz in der Aufzeichnung solcher Daten. Ebenso werden im *Vinzmarkt* keine Aufzeichnungen über weitergegebene Lebensmittel geführt. Auch hier würde nach schriftlicher Auskunft vom 9. Juni 2016 ein „unglaublicher organisatorischer Aufwand ohne betriebswirtschaftlichen Nutzen“ entstehen. Der *Sozialmarkt Wien* lehnte die Bereitstellung entsprechender Daten ab. Daher konnte ausschließlich die Menge der weitergegebenen Lebensmittel der *Samariterbund Sozialmärkte* als Ergänzung in die Arbeit einfließen. Folgende Initiativen werden in der vorliegenden Arbeit detailliert betrachtet:

Tabelle 1: Überblick der ausgewählten Initiativen (eigene Darstellung)

Wiener Tafel	LebensmittelretterInnen
Lebensmittel + Orientierung (Le+O)	START UP
Team Österreich Tafel (Wien)	foodsharing
SOMA des Wiener Hilfswerk	Fair-Teiler
Wiener Bedarfshilfe	Dumpstern

Nach der Auswahl der Initiativen erfolgte eine Analyse ihrer Hompages bzw. der verfügbaren Online-Information, die die Grundlage für eine darauf aufbauende empirische Erhebung bildete. In diesem Fall wurde die Methode des ExpertInneninterviews aus der qualitativen Sozialforschung herangezogen. Das ExpertInneninterview weist zwei wesentliche Merkmale auf. Erstens steht nicht die interviewte Person im Fokus des Interesses, sondern sie ist „Zeuge“ des interessierenden Sachverhalts. Zweitens haben ExpertInnen eine besondere Stellung im sozialen Kontext der untersucht wird (GLÄSER UND LAUDEL 2010). Die jeweiligen InterviewpartnerInnen sind also nicht aufgrund ihrer Persönlichkeit von Bedeutung, sondern wegen des Einblickes, den sie in die inneren Abläufe der jeweiligen Initiativen haben. Die Befragungen wurden als teilstandardisiertes, leitfadengestütztes ExpertInneninterview geführt. Der Leitfaden (Anhang 1) wurde je nach bereits vorab verfügbarer Information für die jeweilige Initiative adaptiert. Insgesamt wurden für die vorliegende Arbeit acht Interviews mit folgenden Personen geführt:

Tabelle 2: Überblick über die InterviewpartnerInnen der jeweiligen Initiativen (eigene Darstellung)

Initiative	InterviewpartnerIn, Position
Wiener Tafel	Robert Koncsek, Logistikleitung
Lebensmittel + Orientierung	DI Christoph un, Einrichtungsleiter, Freiwilligenkoordination
Team Österreich Tafel	Christian Ungerböck, Projektleiter Team Österreich Tafel Wien
SOMA Sozialmarkt	DSA Renate Peinbauer, Abteilungsleitung Sozialökonomische Betriebe
Wiener Bedarfshilfe	Viktoria Tobias, Vereinsgründerin
LebensmittelretterInnen	EvaMaria Bruscek, Vereinsgründerin
START UP	Petra Mühlhauser; Kassierin im Verein START UP teilweise auch: Alexander Mühlhauser, Vereinsgründer
foodsharing	Dagmar Haier, Botschafterin bei foodsharing

Bei zwei Initiativen wurden keine ExpertInneninterviews geführt: für die *Fair-Teiler* war bereits ausreichend Information über die Organisation und Abläufe verfügbar und das *Dumpstern* ist die einzige der betrachteten Initiativen die keine geregelten Strukturen hat, sondern einen informellen Charakter aufweist. In diesem Fall wurde eine Online-Umfrage mit einer Mischung aus offenen und geschlossenen Fragen durchgeführt (Fragen in Anhang 3). Diese hatte das Ziel einen besseren Einblick in den Zugang und die persönliche Motivation von Menschen die *Dumpstern* zu erhalten. Es wurde beispielsweise erfragt, wie man zum ersten Mal mit dem *Dumpstern* in Berührung gekommen ist, aber auch die individuelle Umsetzung, also wie lange und wie oft *gedumpstert* wird und was mit den erhaltenen Lebensmitteln geschieht, war von Interesse. Für *foodsharing* wurden die Informationen ebenfalls um eine solche Online-Umfrage (Fragen in Anhang 2) ergänzt. Die Ergebnisse sind nicht repräsentativ und stützen sich auf insgesamt 33 Personen (20 Personen für *Dumpstern* und 13 Personen für *foodsharing*).

Die Ergebnisse zu den unterstützten Einrichtungen bzw. Personen sowie auch zur weitergegebenen Lebensmittelmenge und dem Anteil der trotzdem als Abfall anfällt, sind nur als Annäherung zu verstehen. Von einigen Initiativen wurden diesbezüglich Aufzeichnungen geführt die auch zur Verfügung gestellt wurden, andererseits beruhen einige Zahlen auf reinen Schätzungen der jeweiligen InterviewpartnerInnen. Mangels vorhandener Aufzeichnungen wurden sie aber trotzdem in dieser Arbeit verwendet.

3. Grundlagen und Literaturzusammenfassung

In diesem Kapitel werden zu Beginn wichtige Begriffe zum Verständnis der vorliegenden Arbeit definiert. Danach wird die Entstehung von Abfällen in den einzelnen Phasen des Lebenszyklus eines Lebensmittels dargestellt und näher betrachtet. Dass die Herstellung von Lebensmitteln und somit auch Lebensmittelabfälle zahlreiche Auswirkungen auf die Umwelt haben, soll anhand von ökologischen Auswirkungen verdeutlicht werden. In weiterer Folge werden die rechtlichen Rahmenbedingungen für Österreich geklärt und die Maßnahmen zum Umgang mit Lebensmittelüberschüssen und –abfällen im Kontext der Abfallwirtschaftshierarchie dargestellt. Abschließend werden internationale Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen aufgezeigt.

3.1 Definitionen und Begriffsabgrenzungen

3.1.1 Lebensmittel

Die EU-Verordnung zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts¹ definiert Lebensmittel wie folgt:

Der Begriff „**Lebensmittel**“ umfasst „alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Zu „Lebensmitteln“ zählen auch Getränke, Kaugummi sowie alle Stoffe - einschließlich Wasser -, die dem Lebensmittel bei seiner Herstellung oder Ver- oder Bearbeitung absichtlich zugesetzt werden“.

3.1.2 Lebensmittelabfall

SCHNEIDER et al. (2012) definieren Lebensmittelabfälle wie folgt:

Der Begriff „**Lebensmittelabfall**“ umfasst sowohl rohe als auch verarbeitete Lebensmittel und ergibt sich durch weggeworfene Lebensmittel in der landwirtschaftlichen Produktion, in der (Weiter-) Verarbeitung und Distribution, im Groß- und Einzelhandel, in Großküchen- und Gastronomiebetrieben sowie vor, während und nach der Speisenzubereitung der KonsumentInnen (=Privatperson) sowie die in den Lebensmitteln enthaltenen Kernen, Schalen und Knochen.

In Bezug auf die Vermeidbarkeit unterscheiden sie drei Gruppen von Lebensmittelabfällen:

- „**Vermeidbare Lebensmittelabfälle**“

umfassen jene Lebensmittelabfälle, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch uneingeschränkt genießbar sind oder die bei rechtzeitiger Verwendung genießbar gewesen wären, welche jedoch aus verschiedenen Gründen nicht marktgängig sind (z.B. durch Über- oder Untergrößen, Verpackungsmängel, Ansprüche der KonsumentInnen (z.B. Brot vom Vortag) bzw. aus

¹ VO (EG) Nr. 178/2002

unterschiedlichen Gründen nicht gegessen (Großküchen- und Gastronomiebetriebe, KonsumentInnen) und daher entsorgt werden. Unter Entsorgung werden sowohl das Einbringen in abfallwirtschaftliche Systeme als auch die Beseitigung über sonstige Wege verstanden, wie z.B. „Nichternten“ in der landwirtschaftlichen Produktion, Verwertung im Zuge der Eigenkompostierung, Verfütterung, Einbringung in den Kanal. Vermeidbare Lebensmittelabfälle inkludieren oft auch bestimmte Anteile nicht vermeidbarer Teile, da z.B. eine weggeworfene ganze Banane mit ihrer gesamten Masse einbezogen wird, d.h. die Schale wird nicht abgerechnet. Ebenfalls werden verpackte Lebensmittel meist mit ihren Verpackungen entsorgt, daher sind diese ebenfalls inkludiert (deren Anteile aber vernachlässigbar sind).

- **„Teilweise vermeidbare Lebensmittelabfälle“**

umfassen jene Lebensmittelabfälle, bei welchen aufgrund der in der Literatur vorhandenen Information bekannt ist, dass es sich um eine Mischung von vermeidbaren und nicht vermeidbaren Lebensmittelabfällen handelt (z.B. Speisereste, Kantinenabfälle), eine genauere Differenzierung jedoch nicht möglich ist.

- **„Nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle“**

umfassen jene Lebensmittelabfälle, die üblicherweise im Zuge der Speisenzubereitung entfernt werden. Dies inkludiert hauptsächlich nicht essbare (z.B. Knochen, Bananenschalen), aber auch potenziell essbare Bestandteile (z.B. Gurkenschalen, Erdäpfelschalen).

3.1.3 Lebensmittelüberschuss und Lebensmittelabfall

Unter den Begriff „Lebensmittelüberschuss“ fallen nach PAPARGYROPOULOU et al. (2014) alle Lebensmittel, die über die tatsächlichen Nährstoffbedürfnisse der Menschen hinaus produziert werden. Sie sind für den menschlichen Verzehr geeignet und fallen nur potenziell als Abfall an.

In der vorliegenden Arbeit werden unter dem Begriff „Lebensmittelüberschuss“ alle Lebensmittel verstanden, die einerseits in einem so großen Ausmaß produziert werden, dass sie nicht in der entsprechenden Menge verkauft und/oder konsumiert werden können und andererseits auch jene Lebensmittel, die genießbar sind aber aus unterschiedlichen Gründen (die sich nicht auf die Menge beziehen) nicht verkauft und/oder konsumiert werden können. Die hier beschriebenen Lebensmittelüberschüsse sind daher den vermeidbaren Lebensmittelabfällen zuzurechnen. Mögliche Maßnahmen in diesem Fall sind z.B. die Vermeidung bzw. die Reduzierung von Lebensmittelüberschüssen oder die Weitergabe der Lebensmittel.

Im Gegensatz dazu fallen nach PAPARGYROPOULOU et al. (2014) unter den Begriff „Lebensmittelabfall“ alle Lebensmittel, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet sind und daher tatsächlich als Abfall anfallen (wenn sie aus Lebensmittelüberschüssen entstehen geschieht dies durch ungenießbar werden). Sie sind den teilweise vermeidbaren bzw. nicht vermeidbaren Lebensmittelabfällen zuzuordnen. Mögliche Maßnahmen in Bezug auf die teilweise vermeidbaren

Lebensmittelabfälle sind Vermeidung und Recycling und bei den nicht vermeidbaren Abfällen Recycling, Verwertung und Deponierung.

3.1.4 Vermeidungsmaßnahmen

Maßnahmen die dazu führen, dass Lebensmittelüberschüsse vermieden werden bzw. daraus keine vermeidbaren Lebensmittelabfälle entstehen. Dazu zählen beispielsweise die Vermeidung von Lebensmittelüberschüssen (geringere Produktionsmenge), die Weitergabe unverkäuflicher aber genießbarer Lebensmittel oder Bewusstseinsbildung zur Reduktion vermeidbarer Lebensmittelabfälle.

3.1.5 Recyclingmaßnahmen

Maßnahmen die zu einer stofflichen Verwertung der angefallenen Lebensmittelabfälle führen wie beispielsweise Verwendung als Tierfutter oder Kompostierung.

3.1.6 Verwertungsmaßnahmen

Maßnahmen die zu einer sonstigen Verwertung der angefallenen Lebensmittelabfälle führen wie beispielsweise die anaerobe Vergärung zur Herstellung von Biogas oder die Verbrennung von Brot zur Energiegewinnung.

3.1.7 Beseitigungsmaßnahmen

Maßnahmen zur Deponierung von Lebensmittelabfällen.

3.1.8 Ernährungssicherheit

Ernährungssicherheit steht für die Verfügbarkeit von hochwertigen und sicheren Lebensmitteln und ist gegeben, wenn „alle Menschen zu jeder Zeit physischen, sozialen und ökonomischen Zugang zu ausreichenden, sicheren und nahrhaften Lebensmitteln haben, die ihre Ernährungsbedürfnisse und -präferenzen für ein aktives und gesundes Leben decken“ (FAO s.a., s.p.).

3.1.9 Mindesthaltbarkeitsdatum

Die EU-Verordnung betreffend der Information der Verbraucher über Lebensmittel² definiert das MHD wie folgt:

Das „Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels“ ist „das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält“.

² VO (EU) Nr. 1169/2011

3.2 Entstehung und Aufkommen von Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette

Durch die Betrachtung der wichtigsten Stufen, die ein Lebensmittel vom Anbau bis zum Verzehr durchläuft, werden die unterschiedlichen Gründe für die Entstehung von Lebensmittelabfällen ersichtlich. Anhand von Daten zu den jeweiligen Abfallmengen soll verdeutlicht werden, welches die relevantesten Stufen in Bezug auf das Entstehen von Lebensmittelabfällen sind. Darüberhinaus soll dargestellt werden, ob an diesen Stufen bereits eine Weitergabe unverkäuflicher aber genießbarer Lebensmittel praktiziert wird. Nach Möglichkeit werden die Lebensmittelabfälle in vermeidbare Anteile (Lebensmittelüberschüsse) und nicht vermeidbare Anteile unterschieden.

3.2.1 Landwirtschaftliche Produktion

Es gibt verschiedene Gründe warum bereits zu Beginn, also im Zuge der landwirtschaftlichen Produktion, Lebensmittelabfälle anfallen. Nach SCHNEIDER und LEBERSORGER (2010) sowie PLADERER et al. (2016) gehören folgende Ursachen dazu:

- Überproduktionen (bereits zu viel Ware auf dem Markt)
- Form-, Farb- und Größenvorgaben für landwirtschaftliche Produkte (die sich in Qualitätsklassen der Lebensmittelindustrie und des –handels ausdrücken)
- unvorhersehbare Wetterbedingungen und Witterungsschäden
- mangelnde Erntetechnologie sowie Verluste bei der Ernte
- mangelnde Lagerfähigkeit abhängig von Art und Sorte
- Wertminderung durch Schädlinge und Krankheiten
- regulatorische Standards

Vor allem bei der Anwendung von Normen sowie einheitlichen Standards und Qualitätssicherungsmaßnahmen gibt es zahlreiche Hinweise, dass diese zu maßgeblichen Verlusten entlang der Wertschöpfungskette beitragen. Dies führt beispielsweise dazu, dass einwandfreie Lebensmittel, v.a. im Bereich von Obst und Gemüse, nur aufgrund von ästhetischen oder regulatorischen Standards aussortiert bzw. gar nicht erst geerntet werden (PLADERER et al. 2016).

Bei einem Gesamtaufkommen von Lebensmittelabfällen in der EU-28 von rund 88 Mio. t im Jahr 2012 (ca. 173 kg/E) schätzen STENMARCK et al. (2016) den Anteil der landwirtschaftlichen Produktion etwa auf 10% (ca. 9 Mio. t oder 18 kg/E). Die Zahlen inkludieren essbare sowie nicht essbare Teile die mit Lebensmitteln verbunden sind. Für Österreich gibt es derzeit nur unzureichende Daten zu bestehenden Lebensmittelverlusten im Bereich der landwirtschaftlichen Produktion. „Aufgrund der Vergleichszahlen aus anderen europäischen Ländern sowie Erhebungen über einzelne Produkte in Österreich ist davon auszugehen, dass in der Landwirtschaft substantielle Mengen an Lebensmittelverlusten entstehen“ (PLADERER et al. 2016, 16). Der Forschungsbedarf nach konkreten Zahlen ist hier also besonders dringlich um eine Gesamtabstschätzung dieses Sektors zu

ermöglichen. Eine grobe Abschätzung von LEIBETSEDER (2012) zeigte, dass in Österreich etwa 25% des Obstes und Gemüses bereits am Produktionsstandort verloren gehen. Eine 2013 und 2014 durchgeführte Erhebung zur ersten groben Abschätzung der Lebensmittelverluste in der österreichischen Landwirtschaft zeigte, dass bei den ausgewählten Obst- und Gemüsesorten etwa bis zu 30% Verluste in Bezug auf die Produktionsmenge anfallen können. Diese waren im Jahr 2013 beispielsweise bei Chinakohl besonders groß (>25%) und machten bei Feldgurken oder Paradeisern aus dem Glashaus sehr geringe Verluste aus (<1%) (GLOBAL 2000 2016). Die beiden am häufigsten angegebenen Gründe für das Nichternten bzw. die Nichtvermarktung an den LEH (andere Vermarktungswege spielten bei den betrachteten Obst- und Gemüsesorten mit Ausnahme von Äpfeln und Erdbeeren eine untergeordnete Rolle) waren einerseits, dass die produzierten Lebensmittel nicht den Vermarktungsstandards entsprachen und andererseits, dass diese nicht genießbar waren.

Eine weitere Möglichkeit der groben Abschätzung von Verlusten bietet die österreichische Versorgungsbilanz der STATISTIK AUSTRIA (2016a). Sie gibt Auskunft über das Aufkommen und die Verwendung der landwirtschaftlichen Produktion (Nahrungs- und Futtermittel) in Österreich. Betrachtet man die Jahre 2013/2014 so ergibt sich für Getreide bei einer jährlichen Produktion von 4.590.147 t ein Verlust von 135.745 t, was etwa 3% entspricht. Bei Obst traten bei der Produktion von 429.401 t insgesamt 71.814 (etwa 17%) Verluste auf, bei der Gemüseproduktion von 673.970 t traten 168.752 t Verluste auf (etwa 25%). Die im Zuge der Inlandsverwendung ausgewiesenen Verluste berücksichtigen sowohl Verluste im landwirtschaftlichen Betrieb als auch jene am Markt, wo Verluste bei Lagerung, Transport, Weiterverarbeitung sowie Verpackung und Sortierung auftreten können. Die Zahlen geben somit keine Auskunft über den Anfallsort oder mögliche Gründe der Entsorgung.

Nach bisherigem Wissensstand wird nur ein sehr geringer Teil oder gar keine der produzierten Lebensmittel, die nicht in den LEH oder andere Vermarktungswege gelangen, an Sozialeinrichtungen weitergegeben. Die Ergebnisse der Studie zur Abschätzung der Lebensmittelverluste in der österreichischen Landwirtschaft (GLOBAL 2000 2016) zeigen, dass bei acht der 19 betrachteten Obst- und Gemüsesorten keine Weitergabe erfolgte und nur Feldgurken mit einem weitergegebenen Anteil von 1,2% der Gesamtproduktion des Jahres 2013 herausstachen. Diese Tendenz zeigt sich auch im Großhandel, wo oftmals keine Weitergabe erfolgt und wenn, dann ebenfalls nur in geringem Ausmaß (Global 2000 2016).

3.2.2 Lebensmittelverarbeitung

Die im Zuge der Lebensmittelverarbeitung anfallenden Lebensmittelabfälle sind Verluste bei der Weiterverarbeitung von Rohmaterial aus pflanzlichem oder tierischem Ursprung, die bei der Veredelung zu Ernährungszwecken entstehen und folgende Ursachen haben können (PLADERER et al. 2016):

- Aussortierung des für die jeweiligen technologischen Prozesse nicht geeigneten Materials
- Wasch-, Schnitt- und Kochprozesse
- technische Störungen im Betriebsablauf

- Unter- oder Übergewicht der Produkte
- Fehletikettierungen, Sortimentswechsel, Verpackungsneugestaltung
- Saisonwarenproduktion
- Beschädigung und Verderb beim Transport, beim Verpacken und/oder bei der Lagerung, beispielsweise durch Nichteinhaltung der Kühlkette

Laut STENMARCK et al. (2016) wurden für die EU-28 die Lebensmittelabfälle in der Lebensmittelverarbeitung im Jahr 2012 auf etwa 16,9 Mio. t (ca. 33 kg/E) geschätzt. Die Unsicherheit in diesem Bereich ist allerdings besonders groß und verdeutlicht sich durch eine Schwankungsbreite von +/- 12,7 Mio. t. (+/- 25kg/E). Das liegt daran, dass die Berechnung einerseits nur auf einer Datengrundlage von vier Mitgliedsstaaten basiert und andererseits, dass dieser Sektor eine große Diversität hinsichtlich produzierter Lebensmittel und daher auch der Lebensmittelabfälle in den einzelnen Mitgliedsstaaten zeigt. Bei der Verarbeitung von Fleischprodukten entstehen beispielsweise völlig andere Lebensmittelabfälle als bei der Produktion von Getränken – solche Unterschiede konnten in der Studie nach Angaben der AutorInnen allerdings nicht berücksichtigt werden und sind eine mögliche Erklärung für die große Schwankungsbreite. Bezogen auf Lebensmittelverluste während der Lebensmittelverarbeitung ist es laut SCHNEIDER und LEBERSORGER (2010) schwierig Daten zu erhalten, da diesbezügliche Informationen von den Unternehmen selbst nur unfreiwillig bereitgestellt werden bzw. diese nicht in statistischen Erhebungen aufgelistet werden. Nach Angaben von PLADERER et al. (2016) ist derzeit eine Studie für Österreich in Arbeit, deren Ergebnisse Ende Juni 2017 erwartet werden.

Auch aus dem Bereich der Lebensmittelverarbeitung werden einwandfreie aber unverkäufliche Lebensmittel gespendet, allerdings gibt es keine Zahlen darüber in welchem Ausmaß dies erfolgt. Die temporäre Arbeitsgruppe „Food-Waste – Zusammenarbeit mit Hilfswerken“ hat in der Schweiz einen Leitfaden³ für potenzielle LebensmittelspenderInnen aus Industrie und Großhandel entwickelt.

3.2.3 Handel

Mögliche Ursachen für Lebensmittelabfälle im Handel sind nach SCHNEIDER (2008):

- Überproduktion und Lagerüberschüsse
- Fehletikettierungen, Sortimentswechsel, Verpackungsneugestaltung
- Unter- oder Übergewicht der Produkte (Inhaltsmengen stimmen nicht mit rechtlichen Forderungen oder Füllangaben der Verpackung überein)
- Transportbeschädigungen
- Saisonwarenproduktion

„Die im Handel anfallenden Lebensmittelabfälle gelten Großteils als vermeidbar, da nahezu alle Produkte konsumfertig sind“ (PLADERER et al. 2016, 18). STENMARCK

³ http://fial.ch/files/documents/de/orientierungshilfe-leitfaden_fuer_lebensmittelspender.pdf

et al. (2016) schätzen den Anteil des Handels (Groß- und Einzelhandel) am Aufkommen von Lebensmittelabfällen für die EU-28 im Jahr 2012 auf etwa 5% oder 4,6 Mio. t. (ca. 9 kg/E). Bezogen auf die Menge an anfallenden Lebensmittelabfällen im österreichischen Einzelhandel gibt es eine gute Datenlage. LEBERSORGER und SCHNEIDER (2014) machten im Rahmen der ECR (Efficient Consumer Response)-Arbeitsgruppe diesbezüglich eine Hochrechnung für das Jahr 2013 (Tab. 3). Die in der Studie beteiligten Unternehmen decken einen Marktanteil von 83% und somit einen Großteil des österreichischen Lebensmitteleinzelhandels (LEH) ab und ermöglichten dadurch eine relativ genaue Berechnung. Als „Bruch“ wurden alle durch Beschädigungen nicht mehr verkaufsfähigen und daher entsorgten Produkte definiert. Als „Abschreibungen“ wurden allgemein alle nicht verkauften Waren zusammengefasst. Da auch die Weitergabe an soziale Einrichtungen in diese Kategorie fällt, wurde sie aus besonderem Interesse der Studie extra als „Weitergabe“ ausgewiesen. Kaufmännisch betrachtet wird die Weitergabe an soziale Einrichtungen als „Verderb“ gerechnet, aus abfallwirtschaftlicher Sicht erfüllen die weitergegebenen Lebensmittel jedoch den Zweck des menschlichen Verzehr und wurden somit von den Autorinnen separat dargestellt. Da „Bruch“ in unternehmensinternen Aufzeichnungen normalerweise nicht separat aufgezeichnet wird, wurde er auch in der Studie mit den Abschreibungen zusammengefasst. Als „Retouren“ wurden alle Produkte verstanden, die nicht verkauft und wieder an die LieferantInnen zurückgegeben wurden. Retouren stellen im Normalfall keinen kaufmännischen Verlust für den Handelsbetrieb dar und sind daher innerhalb des betriebswirtschaftlichen Systems nicht als „Verderb“ deklariert. Es musste davon ausgegangen werden, dass Retouren im Normalfall nicht mehr verzehrt werden und daher von LieferantInnen einer Verwertung zugeführt oder entsorgt werden müssen. Unter „Verderb“ wurde also in der Studie der kaufmännische Verderb (Bruch und Abschreibungen sowie Weitergabe an soziale Einrichtungen) verstanden. Retouren, Inventurdifferenzen oder Verschnitte sind nicht im Verderb inkludiert.

Tabelle 3: Bruch, Abschreibungen, Weitergabe und Retouren aus dem österreichischen Lebensmitteleinzelhandel 2013 (LEBERSORGER und SCHNEIDER 2014, 7, bearbeitet)

	Absolutmengen	
	Wert* (in Mio. Euro)	Masse (in t)
Bruch und Abschreibungen	255,3	74.099
Weitergabe	29,1	6.629
Retouren	111,7	35.607

* Bruttowerte inkl. Mehrwertsteuer

Insgesamt fielen also nach LEBERSORGER und SCHNEIDER (2014) im österreichischen Einzelhandel im Jahr 2013 Lebensmittelabfälle in einer Masse von rund 116.000 t mit einem Wert von rund 396 Mio. Euro an. Diese Verluste stellen die Summe aus Bruch und Abschreibungen sowie Retouren dar. Etwa 6.600 t davon wurden an soziale Einrichtungen weitergegeben. Da durch eine solche Weitergabe die Endbestimmung „menschlicher Verzehr“ weiterhin bestehen bleibt, sind diese nicht als Verderb im eigentlichen Sinne zu sehen. Der Anteil der Lebensmittelabfälle,

die unter Bruch und Abschreibung fallen und nicht an soziale Einrichtungen weitergegeben werden (etwa 74.100 t pro Jahr) wird in Abbildung 1 dargestellt. Er ist zum größten Teil aus Obst und Gemüse zusammengesetzt und diese belegen auch bezogen auf den monetären Wert den ersten Platz.

Die hier angegebene Menge, die vom LEH in Österreich an Sozialeinrichtungen weitergegeben wird, entspricht etwa 6% der nicht verkaufsfähigen bzw. nicht verkauften Produkte.

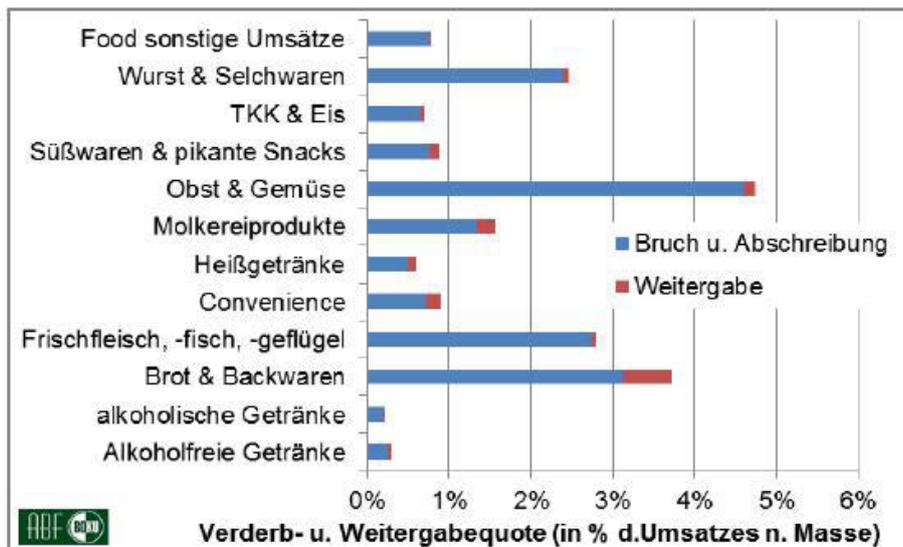


Abbildung 1: Verderb- und Weitergabequoten nach Warenbereichen für den Lebensmitteleinzelhandel (ohne Hard-Diskonter) (100% = Masse des Umsatzes des jeweiligen Warenbereiches) (LEBERSORGER UND SCHNEIDER 2014, 11)

3.2.4 Außer-Haus Verpflegung

Lebensmittelabfälle können auch bei der Außer-Haus Verpflegung anfallen. Zu dieser zählen die Gastronomie (z.B. Restaurants), sowie Beherbergung (z.B. Hotels) und Großküchen (z.B. Krankenhäuser, Betriebskantinen). SCHRANZHOFER et al. (2015) führten im Zuge der Initiative „United Against Waste“ (UAW) eine Untersuchung von 29 Betrieben im Bereich der Außer-Haus Verpflegung durch. Als Gründe für das Anfallen von Lebensmittelabfällen führten sie an:

- Lagerverluste (Lebensmittel, die bei der Kontrolle gleich aus dem Lager aussortiert und weggeworfen werden)
- Zubereitungsverluste (Lebensmittel die bei der Zubereitung von Speisen verloren gehen, z.B. Produkte mit Schadstellen, übrig gebliebene Panade (beim Panieren), Schalen, Kerne, Knochen, Strunk, etc.)
- Nicht ausgegebene Speisen (Fehl- und Überproduktion in der Küche, heruntergefallene Speisen, Topf- und Pfannenreste, Schauteller, etc.)
- Buffet-, Teller- und Schüttreste (Lebensmittel die am Buffet angeboten aber nicht mitgenommen wurden, Speisereste auf den Tellern, nicht ausgetrunkene Gläser etc.)

Als vermeidbare Lebensmittelabfälle wurden in der Studie Lagerverluste, nicht ausgegebene Speisen sowie Buffet-, Teller- und Schüttreste betrachtet. Zubereitungsverluste hingegen wurden als nicht vermeidbar eingestuft.

Auf Basis der Stichprobe wurde für ganz Österreich eine Hochrechnung durchgeführt. Für die gesamte Branche fallen pro Jahr geschätzt 280.000 t (inkl. Zubereitungsreste) Lebensmittelabfälle an, wovon 205.000 t (exkl. Getränke und Zubereitungsreste) als vermeidbar gelten. Die quantitativen Aussagen sind allerdings aufgrund der Stichprobengröße und einer hohen Schwankungsbreite mit großen Unsicherheiten verbunden. Ziel dieser Studie war es vor allem eine Grundlage zu schaffen, auf der langfristig mittels eines durch UAW zur Verfügung gestellten Onlinetools die Erhebungen fortgeführt werden sollen, um langfristig belastbare Daten für den Bereich der Außer-Haus Verpflegung zu erheben. Die Ergebnisse der Studie haben allerdings gezeigt, dass ein Großteil der untersuchten Betriebe ein erhebliches Abfallvermeidungspotenzial aufweist. Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle machten im Mittel bei Großküchen mit 29% einen deutlich höheren Anteil des Lebensmitteloutputs (ausgegebene/servierte Speisen) aus als in Beherbergungs- und Gastronomiebetrieben, die eine Verlustquote von etwa 15 – 19% aufwiesen (SCHRANZHOFER et al. 2015). PLADERER und HIETLER (2015) untersuchten die Wiener Gastronomie und schätzen, dass dort jährlich rund 35.000 t Küchen- und Speiseabfälle anfallen. Dabei fallen in den klassischen Restaurants und Gasthäusern der Wiener Gastronomie zwischen rund 8.000 t und 19.600 t Küchen- und Speiseabfälle an. In Beherbergungsbetrieben liegt der Wert bei etwa rund 7.000 t bis 10.000 t an Küchen- und Speiseabfällen.

Eine Weitergabe bereits zubereiteter Speisen stellt bisher rechtlich gesehen ein Problem dar (siehe Kapitel 3.4) und wird daher von vielen Betrieben nicht praktiziert bzw. würde von den meisten Sozialeinrichtungen in Wien auch nicht angenommen werden. Gründe, die die Weitergabe im Bereich der Außer-Haus Verpflegung erschweren, sind neben Unsicherheiten bezüglich der rechtlichen Vorgaben (weshalb die Lebensmittel, um auf der sicheren Seite zu sein, lieber entsorgt werden) mangelnde Information darüber, an wen die Lebensmittel weitergegeben werden können (auf Seite der SpenderInnen), mangelndes logistisches Wissen bzw. Möglichkeiten (auf Seite der EmpfängerInnen), nicht vorhandene Monitoring Prozesse (um falschen Umgang zu vermeiden) aber auch ein Mangel an Zeit und Ressourcen, sowohl auf Seiten der SpenderInnen als auch der EmpfängerInnen, um eine Weitergabe in diesem Bereich eigenständig zu entwickeln (ÚJHELYI AND CSEH 2015). Das FUSIONS Projekt erarbeitete eine Machbarkeitsstudie für die Weitergabe von zubereiteten Speisen aus dem Sektor der Außer-Haus Verpflegung und erstellte Leitlinien⁴ für die Umsetzung. Im Zuge einer 17 monatigen Pilotphase konnten in Ungarn von sieben Spenderunternehmen über 35.000 Mahlzeiten vor der Entsorgung bewahrt und an bedürftige Menschen in zwei sozialen Organisationen weitergegeben werden (ÚJHELYI AND CSEH 2015). Auch wenn in diesem Bereich noch kaum Literaturdaten über die Weitergabe zur Verfügung stehen, wird das Potenzial sehr hoch eingeschätzt, da aufgrund schwieriger Planungsbedingungen (z.B. ist oftmals vorab nicht bekannt wie viele Personen essen werden) regelmäßig sehr viele Überschüsse entstehen. Die Mitnahme der eigenen, nicht aufgegessenen Speisen ist heutzutage in den meisten Fällen problemlos möglich. Abholungen und

⁴ <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/feasibility-studies/Hospitality/Hospitality%20Food%20Surplus%20Redistribution%20Guideline.pdf>

Weitergabe von Lebensmitteln aus der Gastronomie werden in Wien nur von wenigen Initiativen umgesetzt, die sich v.a. an Privatpersonen richten und keine Einrichtungen beliefern. Angaben zu den Mengen können nicht gemacht werden.

3.2.5 Haushalt

SELZER (2010) untersuchte anhand von 30 Privathaushalten in Österreich mögliche Gründe für das Entstehen von Lebensmittelabfällen und teilte diese in Haupt- und Unterkategorien. In der Klammer neben der jeweiligen Hauptkategorie steht der prozentuelle Anteil des Entsorgungsgrundes (die verbleibenden 7% fallen in die Kategorie „Sonstiges“). Die Ergebnisse der Arbeit zeigten folgende Ursachen für das Entstehen von Lebensmittelabfällen in Haushalten:

- Übermäßiger Wareneingang (41%)
 - Übersicht über den Vorrat fehlt (z.B. Vorratskäufe, keine Verwendung von Einkaufslisten,...)
 - Spezielle Angebote (z.B. günstigere Großpackungen)
 - Lebensmittelzugänge durch Dritte (z.B. geschenkte Lebensmittel)
- Einstellung (38%)
 - Frische und Geschmack (Unsicherheit darüber, ob das Lebensmittel noch genießbar ist oder nicht; Meinung dass „abgelaufen“=verdorben)
 - Keine Lust dasselbe öfters zu essen
 - Kauf mehrerer Lebensmittel, weil eine große Auswahl erwünscht ist
- Lifestyle (11%)
 - Einkauf für bestimmte Personen und Anlässe
 - Kinder essen oft nicht auf
 - Änderung der Lebensumstände (z.B. Ernährungsumstellung)
 - Planänderung des Alltages (z.B. hinsichtlich Kochplänen)
- Falsche Lagerung (3%)
 - Lagerung an unpassenden oder unüblichen Orten
 - Gefrierbrand

STENMARCK et al. (2016) errechneten für die Haushalte der EU-28 ein Aufkommen an Lebensmittelabfällen von etwa 46,5 Mio. t oder 92 kg/E, wobei hier essbare sowie nicht essbare Anteile inkludiert wurden. Damit sind nach dieser Studie die Haushalte und die Lebensmittelverarbeitung zusammen für einen Anteil von etwa 72% der Lebensmittelabfälle in der EU verantwortlich (wobei die großen Unsicherheiten in der Lebensmittelverarbeitung zu berücksichtigen sind). Für die österreichischen Haushalte führten SCHNEIDER et al. (2012) eine Untersuchung des Lebensmittelabfallaufkommens durch. Hierbei ist zu erwähnen, dass nur ein Teil der Lebensmittelabfälle über das kommunale Sammelsystem erfasst wird (Abb. 2). Für Lebensmittelabfälle, die über andere Entsorgungswege wie Eigenkompostierung, Kanalisation oder Verfütterung an (Haus-)Tiere entsorgt werden, sind keine Daten zu den Mengen verfügbar.

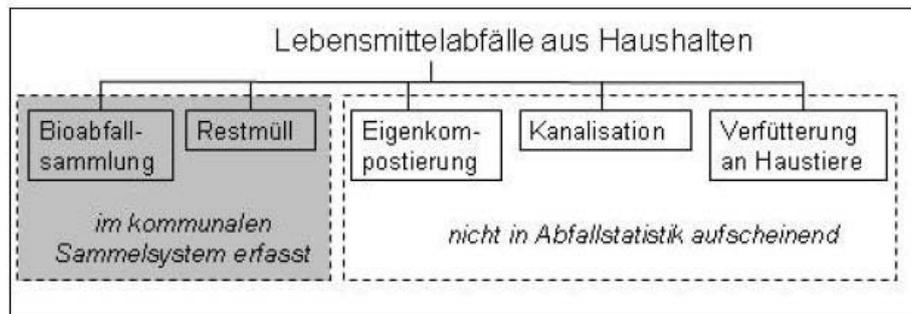


Abbildung 2: Entsorgungswege von Lebensmittelabfällen aus Haushalten (SCHNEIDER et al. 2012, 75)

Betrachtet man die Ergebnisse der Anteile an Lebensmittelabfällen im Restmüll, so ergibt sich für Österreich ein jährliches Aufkommen von rund 276.000 t an Lebensmittelabfällen, wovon etwa 114.000 t als vermeidbar gelten (Tab. 4). Wien zeigt bei einem Gesamtaufkommen der Lebensmittelabfälle im Restmüll von rund 134.000 t ein Vermeidungspotential von rund 53.000 t pro Jahr oder 31,1 kg/E/a (SCHNEIDER et al. 2012).

Tabelle 4: Spezifische Menge (in kg/E/a) und Gesamtmenge (in t/a) an Lebensmittelabfällen ohne Verpackungen aus Haushalten im Restmüll in Wien und Österreich gesamt (SCHNEIDER et al. 2012, 103f, bearbeitet)

Bundesland	(kg/E/a)			(t/a)		
	Σ Lebensmittelabfälle	vermeidbar	teilweise vermeidbar	Σ Lebensmittelabfälle	vermeidbar	teilweise vermeidbar
Wien	79,0	31,1	12,9	133.709	52.556	21.749
Österreich	33,1	13,7	5,2	276.430	114.244	43.403

Tabelle 5 zeigt die Mengen an Lebensmittelabfällen, die in Wien mittels Biotonne erfasst werden. Für Österreich ergibt sich eine Gesamtmenge an Lebensmittelabfällen in der Biotonne von rund 91.000 t pro Jahr. Für Wien zeigt sich ein Gesamtaufkommen von rund 14.000 t was etwa 8,4 kg/E/a entspricht. Davon gelten ca. 5.000 t bzw. 3,1 kg/E/a als vermeidbar (SCHNEIDER et al. 2012). Die Schätzungen dürften sich nach Angaben der AutorInnen eher um eine Untergrenze handeln.

Tabelle 5: Schätzung der Menge an Lebensmittelabfällen aus Haushalten in der Biotonne, in Wien und Österreich gesamt (SCHNEIDER et al. 2012, 108 bearbeitet)

Bundesland	kg/E/a			t/a		
	Σ Lebensmittelabfälle	vermeidbar	teilweise vermeidbar	Σ Lebensmittelabfälle	vermeidbar	teilweise vermeidbar
Wien	8,4	3,1	1,4	14.252	5.307	2.442
Österreich	10,9	4,0	1,9	90.751	33.794	15.549

Die Mengen der Lebensmittelabfälle aus dem Restmüll und aus der Biotonne zusammengefasst ergeben für Wien rund 148.000 t pro Jahr (87,4 kg/E/a). Von dieser Menge gelten rund 58.000 t (34,2 kg/E/a) als vermeidbar und weitere rund 24.000 t (14,3 kg/E/a) als teilweise vermeidbar (SCHNEIDER et al. 2012).

Obwohl nach STENMARCK et al. (2016) in den Haushalten europaweit die größten Mengen an Lebensmittelabfällen anfallen, kann auf dieser Ebene eine Weitergabe sehr unmittelbar erfolgen. Fertig zubereitete Speisen aber auch angebrochene oder originalverpackte Lebensmittel die aus unterschiedlichen Gründen nicht gegessen werden, können im Freundes- und Bekanntenkreis weitergegeben werden. Seit einigen Jahren besteht auch die Möglichkeit über Online-Plattformen wie beispielsweise *foodsharing* oder sogenannte *Fair-Teiler* (öffentliche Kühlschränke) Lebensmittel an andere Menschen zu verschenken anstatt sie zu entsorgen. Ein Hemmnis für die Weitergabe stellt in diesem Fall ein nicht ausreichendes bzw. vermeintliches Wissen über das MHD dar. Da es keinerlei Aufzeichnungen für die Weitergabe von Lebensmitteln auf Haushaltsebene gibt, können keine Angaben zu den Mengen gemacht werden.

3.3 Ökologische Auswirkungen von Lebensmitteln und Lebensmittelabfällen

Durch die Herstellung von Lebensmitteln entstehen zahlreiche Auswirkungen auf die Umwelt. Werden sie nicht konsumiert, was dem eigentlichen Zweck entspricht, sondern fallen aus unterschiedlichen Gründen ungegessen als Abfall an, dann waren die verursachten Auswirkungen um sonst. Im Folgenden wird anhand von Treibhausgas-Emissionen, Wasserverbrauch und dem Einsatz von Düngemitteln das Ausmaß der durch die Lebensmittelerzeugung und im Speziellen durch die Lebensmittelabfälle verursachten Umwelteffekte mit ihren ökologischen Auswirkungen dargestellt.

Treibhausgase (THG) entstehen auf allen Stufen der Herstellung eines Lebensmittels. Auf der Ebene der landwirtschaftlichen Produktion werden v.a. zwei relevante THG-Emissionen freigesetzt: Methan und Lachgas (Distickstoffmonoxid). Methan (CH_4) ist 25 mal treibhauswirksamer als Kohlendioxid (CO_2) und Lachgas (N_2O) 298 mal wirksamer - beides sind langlebige und starke THG (IPCC 2007). In den der landwirtschaftlichen Produktion nachgeschalteten Stufen überwiegen CO_2 -Emissionen, die vor allem durch die Nutzung fossiler Brennstoffe sowie Kühlgase entstehen (GARNETT 2011). Der Ausstoß von THG-Emissionen ist Treiber des durch menschliche Aktivitäten verursachten Klimawandels, dessen Auswirkungen zunehmend sichtbar werden. In vielen Regionen der Erde kommt es beispielsweise zu Veränderungen des Niederschlags und/oder der Eis- und Schneeschmelze (z.B. Abschmelzen der Gletscher, Auftauen von Permafrost etc.) die zu einer Veränderung der hydrologischen Systeme und damit zu Auswirkungen auf die Menge und die Qualität der vorhandenen Wasserressourcen führt. Neben weiteren Auswirkungen auf die Tier- und Pflanzenwelt (z.B. Veränderung von Ökosystemen, Aussterben von Arten etc.) ist auch die Landwirtschaft von der Veränderung des Klimas betroffen und führt global betrachtet überwiegend zu negativen Auswirkungen (z.B. Rückgang der Erträge) (IPCC 2014). MONIER et al. (2010) schätzen für die EU-27 eine jährliche Menge von rund 89 Mio. t Lebensmittelabfällen. Die daraus resultierenden THG-Emissionen wurden auf mind. 170 Mio. t CO_2 -Äqu./a geschätzt, mit einem

Durchschnitt von mind. 1,9 t CO₂-Äqu. pro t Lebensmittelabfall. Diese Zahlen inkludieren den gesamten Lebenszyklus von Lebensmitteln und entsprechen etwa 3% der gesamten THG-Emissionen Europas im Jahr 2008. Die Haushalte tragen auf europäischer Ebene mit 78 Mio. t CO₂-Äqu./a den größten Teil dazu bei. Dies entspricht etwa 46% der geschätzten jährlichen THG-Emissionen auf Grund von Lebensmittelabfällen. Der Grund warum die Phase des Konsums bzw. die Ebene der Haushalte einen beträchtlichen Teil ausmacht liegt darin, dass ein Lebensmittel bereits entlang seines gesamten Lebenszyklus (begonnen mit dem Wachstum) ökologische Auswirkungen hat, die berücksichtigt werden müssen. Die Studie von MONIER et al. (2010) verwendet einen Lebenszyklusansatz, was bedeutet, dass Lebensmittelabfälle die während der landwirtschaftlichen Produktion entstehen geringere Auswirkungen haben als Abfälle in der Phase des Konsums, da Letztere neben der Produktion auch alle weiteren Schritte der Verarbeitung und des Transportes etc. inklusive der dazugehörigen Umweltauswirkungen inkludieren. Nach Angaben des Klimaschutzberichtes von 2015 (ANDERL et al. 2015) hat in Österreich die Landwirtschaft einen Anteil von 9,7% (etwa 7,7 Mio. t CO₂-Äqu.) an den THG-Gesamtemissionen von 79,9 Mio. t CO₂-Äqu. Den größten Anteil der Emissionen innerhalb des landwirtschaftlichen Sektors im Jahr 2013 verursachten die Verdauung in Rindermägen (rund 3,2 Mio t CO₂-Äqu.) gefolgt von Düngung (rund 1,8 Mio. t CO₂-Äqu.), Energieeinsatz (rund 900.000 t CO₂-Äqu.) und Wirtschaftsdüngermanagement (rund 800.000 t CO₂-Äqu.). Die Emissionen in der Landwirtschaft sind seit 1990 um 1,6 Mio. t (17,1%) gesunken. Grund dafür ist v.a. die Abnahme des Rinderbestandes, aber auch ein reduzierter Mineraldüngereinsatz (ANDERL et al. 2015). Der Konsum von Nahrungsmitteln macht in Österreich (wie auch auf globaler Ebene) etwa 20-23% der konsumbedingten THG-Emissionen aus und zählt somit zu starken Treibern des Klimawandels. Generell lässt sich sagen, dass die ÖsterreicherInnen zu Überkonsum neigen (DE SCHUTTER et al. 2015).

Neben den THG-Emissionen spielt für die Herstellung von Lebensmitteln auch die Verwendung von Wasser eine wichtige Rolle. Zur Beschreibung des Wasserverbrauchs von Lebensmitteln kann das Konzept des „Water Footprint“ (WFP) herangezogen werden, das 2002 von HOEKSTRA vorgestellt wurde und einen konsumorientierten Indikator des Wasserverbrauchs darstellt (ERCIN AND HOEKSTRA 2012). Der WFP ist ein Maß für den menschlichen Verbrauch von Frischwasser-Ressourcen. Er besteht aus drei Komponenten: der Konsum von „blauem Wasser“ besteht aus Oberflächen- und Grundwasser und entspricht dem Wasservolumen das evaporiert wird bzw. dem in einem Produkt enthaltenen Wasser. „Grünes Wasser“ bezieht sich auf Regenwasser und „graues Wasser“ stellt einen Indikator für die Verschmutzung von Frischwasser dar und definiert sich als Volumen Frischwasser das benötigt wird, um die Intensität der Verschmutzung soweit zu verdünnen, dass es entsprechenden Qualitätsstandards für Wasser wieder entspricht (HOEKSTRA AND MEKONNEN 2012). Im WFP wird also nicht nur das direkte, sondern auch das indirekt genutzte Wasser miteinberechnet. Der WFP von landwirtschaftlichen und industriellen Produkten sowie des inländischen Wasserverbrauchs der EU-28 betrug in den Jahren 1996 bis 2005 für die Produktion (Verbrauch an Wasserressourcen innerhalb der EU) 609 km³/a oder 3.420 LKT (Liter/Kopf/Tag) und für den Konsum (Frischwasserverbrauch der aufgewendet werden muss, um die Güter zu produzieren, die in der EU konsumiert werden) 857 km³/a oder 4.815 LKT. Den größten Anteil hatten dabei landwirtschaftliche Produkte, der inländische Wasserverbrauch machte hingegen nur einen sehr geringen Teil am gesamten WFP aus (VANHAM AND BIDOGLIO, 2012).

Global betrachtet machten in den Jahren 2005 – 2007 die Frischwasser Ressourcen, die für die Herstellung von Lebensmittelverlusten entlang der Food Supply Chain (FSC) verwendet wurden, etwa 215 m³/a aus (KUMMU et al. 2012). Dies entspricht etwa 12-15% des globalen konsumativen Wasserverbrauchs (KUMMU et al. 2012) oder etwa der 3-fachen Menge des Genfer Sees (FAO 2013). Reiht man den globalen WFP von „blauem Wasser“, der durch Lebensmittelabfälle verursacht wird, in einen Ländervergleich der größten VerbraucherInnen von „blauem Wasser“, so zeigt sich, dass die durch Lebensmittelabfälle konsumierte Menge an „blauem Wasser“ die des größten verbrauchenden Landes (Indien) übersteigt. Generell lässt sich sagen, dass tierische Produkte einen größeren WFP pro Tonne haben als pflanzliche. Der größte Teil kommt dabei nicht vom Trinkwasser für die Tiere, sondern vom Wasser, das zum Anbau der Futtermittel verwendet wird (FAO 2013). Der durchschnittliche WFP von „blauem Wasser“ von Lebensmittelabfällen liegt global bei 38 m³/EW/a (KUMMU et al. 2012). Betrachtet man hierbei nur die Lebensmittel die für den menschlichen Verzehr produziert werden und nicht als Futtermittel für Tiere, so reduziert sich der durchschnittliche Verbrauch auf 30m³/EW/a (KUMMU et al. 2012). Umweltauswirkungen die durch „grünes Wasser“ verursacht werden sind vergleichsweise gering, da dieses die hydrologischen Systeme nicht verändert. Der Verbrauch von „blauem Wasser“ hingegen wird z.B. für Bewässerung verwendet und stammt aus Oberflächengewässern oder Grundwassern und kann zu einer Abnahme der Wasserressourcen, zu Versalzung, Staunässe oder Bodendegradation führen. Negative Auswirkungen auf die Wasserqualität können sowohl mit Regen bewässerte als auch künstlich bewässerte Felder haben, da der diffuse Eintrag von Düngemitteln und Pestiziden die Qualität verschlechtert (ALDAYA et al. 2010).

Weitere ökologische Auswirkungen entstehen beispielsweise durch den Einsatz von Düngemitteln. Sie enthalten wichtige Nährstoffe wie Stickstoff (N), Phosphor (P) und Kalium (K). Diese werden für das Wachstum von Pflanzen benötigt und aus dem Boden absorbiert. Neben dem Ausbringen von Wirtschaftsdüngern werden auch mineralische Düngemittel, die industriell hergestellt werden, in großen Mengen eingesetzt. Werden allerdings mehr Düngemittel ausgetragen als die Pflanzen aufnehmen können, dann führt dies zu einem Nährstoffverlust, indem diese vom Boden ins Grund- und Oberflächenwasser gelangen. Dieser erhöhte Nährstoffeintrag (Eutrophierung) kann die betroffenen Ökosysteme degradieren. Der Einsatz von (mineralischen) Düngemitteln hat somit einen großen Einfluss auf die Eutrophierung und die damit verbundenen Schäden an der Umwelt. Darüberhinaus hat die Herstellung von Düngemitteln negative Umweltauswirkungen. Besonders N-Dünger (der am häufigsten verwendet wird) benötigt bei der Erzeugung große Mengen an Energie und führt zum Ausstoß von THG (EUROSTAT POCKETBOOKS 2011). Diese sind aber aufgrund der Betrachtung des gesamten Lebenszyklus bereits in den Zahlen von MONIER et al. (2010) enthalten. Die Rohstoffe für die Herstellung von Kali- und Phosphordüngern müssen in Minen abgebaut werden und führen dadurch zu Umweltschäden die typischerweise mit Minen verbunden sind, wie z.B. Zerstörung der Landschaft, Kontaminierung von Wasser sowie übermäßiger Wasserverbrauch und Luftverschmutzung (EUROSTAT POCKETBOOKS 2011). Global betrachtet werden 56% der eingesetzten Düngemittel für Nahrungsmittel die tatsächlich verzehrt werden eingesetzt. Weitere 20% werden für Tierfutter verwendet und etwa 17% der eingesetzten Düngemittel werden für die Produktion von Lebensmittel eingesetzt, die während der FSC verloren gehen bzw. verschwendet werden (KUMMU et al. 2012). Diese Verluste entsprechen 198 Mio. ha/a des verfügbaren Agrarlandes sowie

28 Mio. t/a (4,3 kg/E/a) an Düngemitteln. Der gesamte Einsatz von Düngemitteln (28 Mio. t/a) die für Lebensmittelverluste während der FSC aufgewendet werden, ist größer als die derzeitige Anwendung von Düngemitteln in Afrika und Europa zusammen (KUMMU et al. 2012). Der Einsatz von Düngemitteln allein ist in Bezug auf Umweltauswirkungen aber nicht sehr aussagekräftig. Neben der Menge an mineralischen Düngemitteln spielen auch andere Faktoren wie der Nährstoffeintrag aus Wirtschaftsdüngern, N-Fixierung und N-Ablagerung sowie die N-Aufnahme der Pflanze eine Rolle. Darüberhinaus wird die Nährstoffaufnahme der Pflanzen durch unterschiedliche Umstände beeinflusst wie beispielsweise Bewirtschaftungsform, Bodentyp, klimatische Faktoren etc. Die Bruttostickstoffbilanz ermöglicht eine Verbindung zwischen dem Einsatz von N in der Landwirtschaft, N-Verlusten in die Umwelt und einer nachhaltigen Nutzung der Boden-N-Ressourcen. Ein anhaltender N-Überschuss deutet auf potenzielle Umweltprobleme hin wie z.B. Ammoniak Emissionen (die beispielsweise zu Versäuerung und Eutrophierung beitragen), N-Auswaschung (die zur Verschmutzung von Trinkwasser und Eutrophierung von Oberflächenwasser führt) oder Emission von Stickoxiden (starkes THG). Ein dauerhafter Mangel von N im Boden deutet hingegen auf einen Verlust der Bodenfruchtbarkeit hin (EUROSTAT POCKETBOOKS 2011). Wichtig ist darauf hinzuweisen, dass die Bruttostickstoffbilanz nur das potenzielle Risiko für Boden, Wasser und Luft darstellt, da die tatsächlichen Risiken für die Umwelt auch von weiteren Faktoren wie klimatische Bedingungen, Bodentyp und – charakteristik oder auch Management Methoden wie Drainagen, Bodenbestellung oder Bewässerung abhängen. Die Bruttostickstoffbilanz für die EU-27 in den Jahren 2005 bis 2008 war relativ konstant bei durchschnittlich 50 kg N/ha genutzter Agrarfläche. Die Niederlande liegen im Jahr 2008 mit einer Bruttostickstoffbilanz von 188 kg/ha deutlich über dem europäischen Durchschnitt, den geringsten Wert hat Ungarn mit minus 18 kg/ha was darauf hindeutet, dass die dortigen Böden an Fruchtbarkeit verlieren (EUROSTAT POCKETBOOKS 2011). Für Österreich gibt es Schätzungen der Bruttostickstoffbilanz der EUROSTAT für 2011 von 15 kg N/ha und 2012 etwa 22 kg N/ha (EUROSTAT 2014).

Neben dieser beispielhaften Darstellung von möglichen Umwelteffekten gibt es zahlreiche weitere Einflüsse, die eine wichtige Rolle in Bezug auf die Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung spielen. Hierbei sei erwähnt, dass beispielsweise auch geeignete Ackerflächen für den Anbau von Nahrungsmitteln als begrenzte Ressource betrachtet werden müssen, was bedeutet, dass die Nutzung von Land zum Bewohnen (Häuser), Befahren (Straßen) oder auch vom Menschen unberührte Flächen (Erhaltung natürlicher Ökosysteme und Habite oder sogenannter Ökosystemdienstleistungen) und die Nutzung als landwirtschaftliche Fläche (Ackerbau, Weide) in Konkurrenz stehen (FAO 2013). Europa gehört zu einem der am intensivsten genutzten Kontinente der Welt. Zusätzlich werden rund 138 Mio. ha (38%) der insgesamt für Europa benötigten Acker-, Wald- und Weideflächen, auf externen Flächen genutzt, also außerhalb der EU-27 (GILJUM et al. 2013). Das bedeutet auch, dass jene negativen Umweltauswirkungen die sich lokal auswirken (z.B. Wasserverbrauch, Bodenqualität, etc.) damit von den eigentlichen Endverbrauchsländern ausgelagert werden. Ebenfalls steht die Nutzung externer Flächen unter dem Begriff „Land Grabbing“ mit v.a. nachteiligen sozialen Auswirkungen in Kritik. Es zeigt sich auch, dass die Landwirtschaft (durch die Umwandlung von natürlichen Habitaten in Ackerland und auch durch die Intensivierung) einen großen Effekt auf die Biodiversität hat (FAO 2013).

3.4 Rechtliche Rahmenbedingungen in Österreich

Im österreichischen Rechtssystem werden alle sozialen Einrichtungen, die von Unternehmen Lebensmittel zur Verfügung gestellt bekommen, die sie entweder an andere soziale Einrichtungen oder direkt an Personen weitergeben, als Lebensmittelunternehmen behandelt. Dies gilt unabhängig davon, ob die Lebensmittel entgeltlich oder unentgeltlich erhalten wurden und es bedeutet, dass alle geltenden Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelrechts eingehalten werden müssen, insbesondere jene über Lebensmittelsicherheit (SCHNEIDER 2015).

Auf Initiative des BMLFUW wurde von SCHNEIDER (2015) ein Leitfaden für die rechtlichen Aspekte der Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen erstellt. Im Folgenden werden wichtige Bestimmungen daraus erläutert.

Lebensmittelsicherheit

Lebensmittel müssen sicher sein. Das österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) bietet Informationen für Fachleute und VerbraucherInnen und liefert u.a. Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden etc. Darüberhinaus gibt es zahlreiche Rechtsvorschriften auf europäischer Ebene, z.B. das General Food Law (EG-BasisVO)⁵ und auch für Österreich gibt es eine Vielzahl an Gesetzen (z.B. Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz⁶). Wie bereits erwähnt, ist das Lebensmittelunternehmen für die Sicherheit der Lebensmittel verantwortlich, was bedeutet, dass die Initiativen die Lebensmittel weitergeben, von der Sicherheit der Lebensmittel überzeugt sein müssen (wie auch alle anderen Lebensmittelunternehmen entlang der Wertschöpfungskette) und das unabhängig davon ob ein Lebensmittel ein MHD hat bzw. kurz vor dem Ablauf des MHD steht oder auch nicht. Diese Verantwortung kann auch nicht durch vertragliche Vereinbarungen an jemand anderen übertragen werden.

Produkthaftung

Der Begriff der „Produkthaftung“ findet sich im Produkthaftungsgesetz⁷ und regelt etwaige Ansprüche, sollte es durch einen Produktfehler zu einem Personen- oder Sachschaden kommen. Der § 1 dieses Gesetz besagt, dass jeweils das herstellende bzw. importierende Unternehmen für den Schaden haftet. Sollte dies nicht auszumachen sein, so haftet der bzw. die InverkehrbringerIn. In Bezug auf die Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen wäre das die soziale Einrichtung, sofern die entsprechenden ZulieferInnen nicht bekannt sind oder diese nicht bekannt gegeben werden. Der § 5 besagt, dass ein Produkt dann als fehlerhaft zu bezeichnen ist, wenn „es nicht die Sicherheit bietet, die man unter Berücksichtigung aller Umstände zu erwarten berechtigt ist“. Schließlich legt der § 9 fest, dass die Ersatzpflicht nach diesem Bundesgesetz im Voraus weder ausgeschlossen noch beschränkt werden kann.

⁵ VO (EG) Nr. 178/2002

⁶ BGBl. I Nr. 13/2006

⁷ BGBl. Nr. 99/1988 idF BGBl. I Nr. 98/2001

Gewährleistung

Der Begriff „Gewährleistung“ findet sich im Allgemein Bürgerlichen Gesetzbuch (ABGB)⁸. Im § 922 ist Folgendes festgelegt: „Wer einem anderen eine Sache gegen Entgelt überlässt, leistet Gewähr, dass sie dem Vertrag entspricht. Er haftet also dafür, dass die Sache die bedungenen oder gewöhnlich vorausgesetzten Eigenschaften hat, dass sie seiner Beschreibung, einer Probe oder einem Muster entspricht und dass sie der Natur des Geschäftes oder der getroffenen Verabredung gemäß verwendet werden kann.“ In Bezug auf die Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen bedeutet das, dass Unternehmen die ihre Waren an soziale Einrichtungen spenden, dieser „Gewährleistung“ nicht unterliegen, da sie diese kostenlos zur Verfügung stellen. Im Falle dass eine soziale Einrichtung die Lebensmittel gegen ein Entgelt verkauft (auch wenn es nur ein geringer oder symbolischer Beitrag ist), unterliegt sie einer Gewährleistungspflicht und somit müssen die vereinbarten bzw. beschriebenen Eigenschaften des Produktes eingehalten werden. Wichtig ist hierbei, dass die möglichen KundInnen klar und deutlich darauf hingewiesen werden, dass das angebotene Lebensmittel kurz vor dem MHD ist oder dieses bereits überschritten hat und deshalb rasch verbraucht werden muss.

Rückverfolgbarkeit

Der Begriff „Rückverfolgbarkeit“ bezeichnet in diesem Fall die Möglichkeit ein Lebensmittel durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen. Nach Artikel 18 der EU-Verordnung zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts⁹ muss die Rückverfolgbarkeit sichergestellt werden. Lebensmittelunternehmen bzw. die sozialen Einrichtungen müssen Aufzeichnungen führen und Auskunft darüber geben können, von wem sie die Lebensmittel erhalten haben und an wen die Lebensmittel weitergegeben wurden, sofern es sich um ein anderes Lebensmittelunternehmen handelt. Damit kann im Fall, dass sich ein Lebensmittel als nicht sicher erweist (z.B. bei Kontamination) ein rasches Handeln ermöglicht werden.

Hygieneanforderungen

Lebensmittelunternehmen, in diesem Falle auch Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen, müssen gesetzliche Hygienevorschriften einhalten. Auf europäischer Ebene gibt es die VO über Lebensmittelhygiene¹⁰ die entsprechende Vorgaben festlegt, wie beispielsweise die Verhinderung der Kontamination von Lebensmitteln oder die Aufrechterhaltung der Kühlkette. Für Österreich hat das BMGF Hygieneleitlinien verfasst, die der leichteren Handhabung für die Umsetzung der Anforderungen dieser VO dienen sollen. Im Teil B (Einzelhandelsunternehmen) werden beispielsweise in der Beilage 9 Leitlinien zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln vorgegeben. Für die Weitergabe von bestimmten unverpackten Lebensmitteln, wie z.B. Brot und Gebäck,

⁸ ABGB StF: JGS Nr. 946/1811 idF BGBl. I Nr. 58/2010

⁹ VO (EG) Nr. 178/2002

¹⁰ VO (EG) Nr. 852/2004

dienen die Leitlinien für „Hygienisches Feilhalten von Brot und Gebäck zur Selbstbedienung (SB-Spender)“ die festlegen, unter welchen Umständen die Weitergabe als hygienisch angesehen wird (z.B. kein Entnehmen mit der bloßen Hand, kein anhusten oder annießen, kein Zurücklegen ermöglichen etc.). Sinngemäß können die Inhalte dieser Leitlinie für die Umsetzung einer hygienischen Weitergabe herangezogen werden.

Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum

Das MHD („mindestens haltbar bis“) bzw. die Überschreitung des MHD macht generell keine Aussage über die Genussfähigkeit eines Lebensmittels, sondern garantiert lediglich die Gewährleistung von spezifischen Eigenschaften. Dies bedeutet also auch, dass ein Lebensmittel generell länger haltbar ist als sein MHD. Wie lange es tatsächlich haltbar ist kann nur schwer vorausgesagt werden, da es einerseits vom Produkt selbst abhängig ist, aber auch von der Lagerung des Produktes bis zu diesem Zeitpunkt. Wenn nach einer Überprüfung der Beschaffenheit, des Aussehens und des Geruches des Lebensmittels keine Auffälligkeiten bestehen und auch die Überschreitung des MHD im Vergleich zur Gesamthaltbarkeit gering ist, besteht kein Grund ein solches Produkt nicht zu verzehren (AGES 2016).

Artikel 24 der EU-Verordnung betreffend der Information der Verbraucher über Lebensmittel¹¹ regelt die Unterscheidung zwischen MHD und Verbrauchsdatum. „Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums gilt ein Lebensmittel als nicht sicher im Sinne von Artikel 14 Absätze 2 bis 5 der VO (EG) Nr. 178/2002.“ Das Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis“) ist nicht mit dem MHD zu vergleichen und ist v.a. auf leicht verderblichen Lebensmitteln, insbesondere auf Fleisch, angebracht. Nach Überschreitung des Verbrauchsdatums soll ein Lebensmittel nicht mehr verzehrt sondern entsorgt werden (AGES 2016).

Ein Produkt darf trotz Überschreitung seines MHD weiterhin in Verkehr gebracht werden, wenn dies deutlich und allgemein verständlich gekennzeichnet ist und sich das Unternehmen, dass die Lebensmittel weitergibt davon überzeugt hat, dass das Lebensmittel sicher ist. Die Überprüfung und Kennzeichnung hat durch den jeweiligen Inverkehrbringer zu erfolgen. Rechtlich ist es allerdings nicht eindeutig geregelt, in welcher Art und Weise eine solche Überprüfung der Lebensmittelsicherheit stattzufinden hat (z.B. Stichprobengröße). Die Verantwortung obliegt letztlich dem jeweiligen Lebensmittelunternehmen das die Ware in Verkehr bringt, was im Falle der Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen die Initiative zur Weitergabe bzw. die soziale Einrichtung ist. Eine nachträgliche Verlängerung des MHD oder des Verbrauchsdatums ist nicht zulässig und bei überschrittenem Verbrauchsdatum darf ein Produkt nicht mehr in papaVerkehr gebracht werden (SCHNEIDER 2015).

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass v.a. beim Transport und der Lagerung von gekühlten Lebensmitteln entsprechende Vorkehrungen getroffen werden müssen

¹¹ VO (EU) Nr. 1169/2011

bzw. geeignete Fahrzeuge zur Verfügung stehen müssen (Einhaltung der Kühlkette). Bei unverpackten Lebensmitteln ist v.a. darauf zu achten, dass mögliche Kontaminationen verhindert werden und auch die Personen, die die Lebensmittel abholen und ausgeben, müssen entsprechende Hygienevorgaben einhalten.

3.5 Maßnahmen zum Umgang mit Lebensmittelüberschüssen und Lebensmittelabfällen

Ein kurzer Überblick über den möglichen Umgang mit Lebensmittelüberschüssen und –abfällen soll verdeutlichen, welcher Ebene eine Weitergabe im Kontext der Abfallhierarchie zuzuordnen ist.

Die im Zuge der europäischen Abfallrahmenrichtlinie¹² festgelegte Abfallhierarchie wurde auf nationaler Ebene im österreichischen Abfallwirtschaftsgesetz (AWG 2002)¹³ umgesetzt und zeigt den Stellenwert, den das jeweilige Vorhaben in Bezug auf Abfall hat:

1. Abfallvermeidung
2. Vorbereitung zur Wiederverwendung
3. Recycling
4. sonstige Verwertung, z.B. energetische Verwertung
5. Beseitigung

Folgende Abbildung 3 zeigt einen Überblick über mögliche Maßnahmen. Betrachtet man die Ebene der Lebensmittelüberschüsse, so sollten Maßnahmen favorisiert werden, die darauf abzielen unerwünschte Lebensmittelüberschüsse (die über die Nährstoffbedürfnisse der Menschen hinausgehen) auf allen Stufen der FSC zu vermeiden. In Bezug auf die Produktion bedeutet das eine Verringerung der Lebensmittelproduktion auf jenes Ausmaß, das die globalen Ernährungsbedürfnisse deckt und mögliche Ernteauffälle abfedern kann (globale Ernährungssicherheit) – also einer Verringerung der derzeitigen verfügbaren Lebensmittelüberschüsse. Auf Ebene von Handel und Haushalten bedeutet eine Vermeidung von unerwünschten Lebensmittelüberschüssen beispielsweise eine Versorgung nur mit tatsächlichen benötigten Lebensmitteln, eine Korrektur der Portionsgrößen oder das Befassen mit nicht nachhaltigen Konsummustern. Jene Lebensmittelüberschüsse, die nicht konsumiert wurden, sollen an Menschen weitergegeben werden, die von Nahrungsmittelarmut betroffen sind (vorausgesetzt die Lebensmittelsicherheit kann sichergestellt sein). Wenn die Lebensmittelüberschüsse aus unterschiedlichen Gründen ungenießbar werden, werden sie zu Lebensmittelabfällen. Hier wird wie bereits erwähnt zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelabfällen unterschieden. Während bei den Ersten (wie schon die Bezeichnung andeutet) Vermeidungsmaßnahmen möglich sind, können im zweiten Fall nur noch verschiedene Management Maßnahmen (Recycling-, Verwertungs- und

¹² Richtlinie 2008/98/EG

¹³ StF: BGBl. I Nr. 102/2002

Beseitigungsmaßnahmen) angewendet werden (PAPARGYROPOULOU et al. 2014).

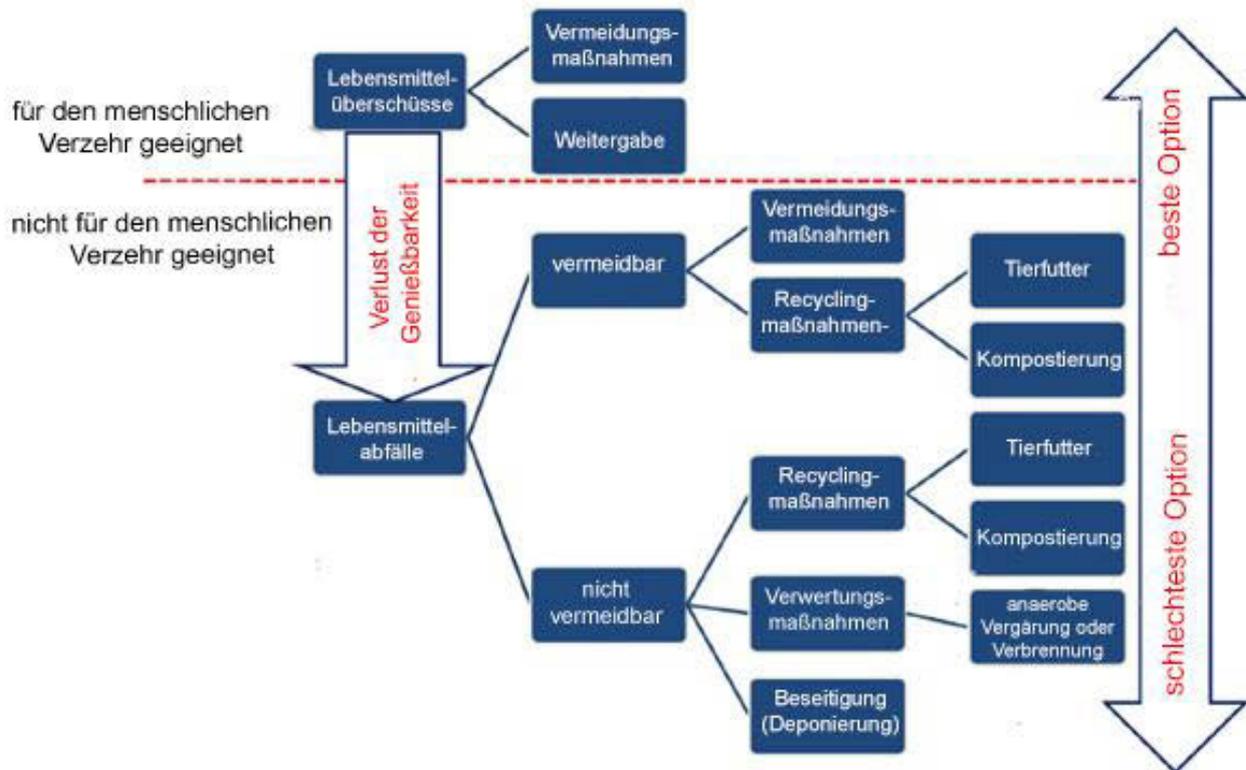


Abbildung 3: Maßnahmen zum Umgang mit Lebensmittelüberschüssen und –abfällen im Kontext der Abfallhierarchie (PAPARGYROPOULOU et al. 2014, 113 bearbeitet)

SMIL (2004) beschäftigt sich in diesem Zusammenhang mit der wachsenden Kluft zwischen Nahrungsmittelproduktion und –konsum, also der Entstehung von Lebensmittelüberschüssen. Diese dienen bis zu einem gewissen Grad der Versorgungssicherheit mit Nahrungsmitteln bei unvorhergesehenen Ernteausfällen aufgrund von Wetterbedingungen (PAPARGYROPOULOU et al. 2014). Länder mit hohem Einkommensniveau haben nach SMIL (2004) auf Einzelhandelsebene mehr Lebensmittel in Form von kcal verfügbar (>3000 kcal/P/T) als der Nahrungsbedarf dieser Länder ist (gewichtet durchschnittlich 2000 kcal/P/T). Dies ergibt einen vorhandenen Überschuss von etwa 1000 kcal/P/T in Ländern mit hohem Einkommensniveau. Um unvermeidbare Lebensmittelverluste zu berücksichtigen und auch für die Ernährungssicherheit genügend Reserven einzuplanen, sollten nach SMIL (2004) etwa 30% Überschuss im Vergleich zum durchschnittlichen täglichen Bedarf ausreichen, was etwa 2600 kcal/P/T wären. Die derzeit darüberhinaus vorhandenen rund 700 kcal/P/T könnten etwa 350 Mio. Menschen mit v.a. tierischen kcal (Fleisch und fetthaltig) wie sie in wohlhabenden Ländern vorhanden sind, versorgt werden, oder etwa doppelt so viele mit vorwiegend vegetarischer aber ausreichend nährstoffreicher Kost (SMIL 2004). Diese Rechnung verdeutlicht, dass das derzeitige Ausmaß an vorhandenen Lebensmittelüberschüssen den eigentlichen Zweck übersteigt und somit ökologische, soziale und ökonomische Nachteile mit sich bringt.

PAPARGYROPOULOU et al. (2014) kommen zu dem Schluss, dass der erste Schritt zu einer nachhaltigeren Lösung des wachsenden Problems von Lebensmittelabfällen die Adaptierung eines nachhaltigen Produktions- und Konsumansatzes ist (anstatt ausschließlich auf die Phase des Konsums zu fokussieren). Die Vermeidung von Lebensmittelüberschüssen sowie von vermeidbaren Lebensmittelabfällen hat höchste Priorität. Auch wenn diese ein Neudenken der derzeitigen Praktiken und Systeme bedeutet und somit eine mögliche Umsetzung erschwert, können diese substantielle ökologische, soziale und ökonomische Verbesserungen bringen.

3.6 Internationale Beispiele für Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen und zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen

Auf internationaler Ebene gibt es zahlreiche Initiativen um das Entstehen von Lebensmittelabfällen zu verringern und nicht verkäufliche aber genießbare Lebensmittel an Sozialeinrichtungen und Wohlfahrtsorganisationen weiterzugeben anstatt sie zu entsorgen. Die FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) und die Messe Düsseldorf starteten beispielsweise im Jahr 2011 die Initiative *Save Food* mit dem Ziel, die globalen Lebensmittelverluste zu reduzieren. Zu ihren Aufgaben zählen Bewusstseinsbildung, die Vernetzung unterschiedlichster AkteurInnen, die Entwicklung eigener Programme sowie auch die Unterstützung konkreter Investitionsprogramme und Projekte. Eine der Hauptaufgaben ist die Vernetzung weltweiter Initiativen und Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung um die Zusammenarbeit und den Aufbau von Partnerschaften zu fördern (FAO s.a., SAVE FOOD s.a.).

Auf europäischer Ebene wurden ebenfalls Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung gesetzt. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist integraler Bestandteil der neuen *Circular Economy Package* der europäischen Kommission. Diese besteht aus einem Aktionsplan für eine Kreislaufwirtschaft mit entsprechendem Zeitplan für die Umsetzung. Weiters sind die Mitgliedsstaaten angehalten die Sustainable Development Goals (SDG) umzusetzen, in denen u.a. festgelegt wurde, die Lebensmittelabfälle pro Kopf auf Ebene von Handel und KonsumentInnen bis 2030 zu halbieren sowie die Lebensmittelverluste und –verschwendung in der Produktion und entlang der Food Supply Chain (FSC) zu reduzieren. Zur Erreichung dieser Ziele soll auf europäischer Ebene eine gemeinsame Methodologie erstellt werden, um Lebensmittelabfälle zu quantifizieren und damit eine gute Datenbasis zu schaffen. Außerdem soll eine gemeinsame Plattform geschaffen werden, in der die Mitgliedsstaaten und AkteurInnen der FSC helfen sollen, entsprechende Maßnahmen zur Zielerreichung zu definieren sowie eine intersektorale Kooperation zu erleichtern und Best-Practice Beispiele und Ergebnisse miteinander zu teilen (EUROPEAN COMMISSION s.a.).

Auf wissenschaftlicher Ebene sind hier v.a. zwei europäische Forschungsinitiativen von Bedeutung. Das Projekt *FUSIONS* (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) das von August 2012 bis Juli 2016 lief, hatte das Ziel in Richtung ressourceneffizientes Europa zu arbeiten, in dem Lebensmittelabfälle signifikant reduziert werden sollten. 21 ProjektpartnerInnen aus 13 Ländern aus unterschiedlichen Bereichen wie Universitäten, Wissenschaftsinstituten, KonsumentInnenorganisationen und der Wirtschaft arbeiteten daran, eine

europäische Multi-Stakeholderplattform zu erstellen. Dieses Projekt sollte dazu beitragen das Monitoring von Lebensmittelabfällen zu harmonisieren, zu einem besseren Verständnis darüber zu führen, wie soziale Innovation Lebensmittelabfälle reduzieren kann und Leitlinien für eine gemeinsame Food Waste Policy der EU-27 zu entwickeln (FUSIONS s.a.). Das Projekt *REFRESH* (Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain) startete im Juli 2015 und kann auf den Ergebnissen und Erfahrungen des *FUSIONS* Projekts aufbauen. 26 ProjektpartnerInnen aus 12 Ländern zusammen mit China arbeiten an dem SDG Ziel der Halbierung der globalen pro Kopf Lebensmittelabfälle auf Ebene von Handel und KonsumentInnen. Die Laufzeit ist bis Juni 2019 (*REFRESH* s.a.).

Betrachtet man konkrete Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen, so zeigt sich, dass diese auf die späten 1960er Jahre zurückgehen. Zu dieser Zeit entwickelte beispielsweise John van Hengel in Phoenix im US-Bundesstaat Arizona das Konzept von *Food Banks*. Die Idee dahinter war es, anstatt die von Supermärkten weggeworfenen Lebensmittel zu entsorgen, diese aufzubewahren und für Menschen die es benötigen zur Verfügung zu stellen – ähnlich der Idee von Banken die Geld für die zukünftige Verwendung lagern (*FEEDING AMERICA* s.a.). Das Vorhaben war erfolgreich und verbreitete sich rasch, sodass es 1977 bereits in 18 verschiedenen amerikanischen Städten *Food Banks* gab. Aufgrund dieser raschen Zunahme gründete van Hengel eine nationale Organisation für *Food Banks* und 1979 die *Initiative Second Harvest*, die später *America's Second Harvest the Nation's Food Bank Network* genannt wurde. 2008 nannte sich das Netzwerk in *Feeding America* um, um die Mission der Organisation zu verdeutlichen. *Feeding America* ist heute ein Netzwerk von über 200 *Food Banks* in den gesamten USA. Gespendete Lebensmittel, die entlang der FSC als Überschüsse anfallen, werden durch das Netzwerk an die einzelnen *Food Banks* verteilt und so Gemeinschaftseinrichtungen zur Verfügung gestellt, die damit Schulspeisungsprogramme, Suppenküchen und andere nicht gewinnorientierte Programme die Essen für hungrige Menschen bereitstellen, unterstützen. Allein im vergangenen Jahr wurden mehr als 4 Mrd. Mahlzeiten über das *Feeding America* Netzwerk an bedürftige Menschen verteilt (*FEEDING AMERICA* s.a.).

Seit 1986 gibt es auch eine europäische *Food Bank*, die *Fédération Européenne des Banques Alimentaires* (FEBA), die den Aufbau von *Food Banks* innerhalb Europas unterstützt und im Jahr 2015 etwa 2,9 Mio. Mahlzeiten an rund 5,7 Mio. Menschen ausgab (FEBA s.a.). Im Jahr 2006 wurde die Non-Profit Organisation *Global Food Banking Network* (GFN) gegründet. Diese unterstützt über 30 Länder außerhalb Amerikas dabei *Food Banks* aufzubauen. Im Zeitraum Juni 2015 bis Juli 2016 konnten über das GFN über 420.000 t Lebensmittel an rund 6,8 Mio. Menschen verteilt werden. Darüberhinaus wurde das *Food Bank Leadership Institute* gegründet. Dieses jährlich stattfindende Event ist ein globales Forum für Bildung, technische Ausbildung und den Austausch von Best-Practice Beispielen für alle die im *Food Banking* Netzwerk involviert sind. Seit 2007 empfing das Institut fast 400 Personen aus 55 Ländern (GFN s.a.).

Seit einigen Jahren gibt es auch neue Geschäftsideen im Rahmen der Vermeidung von Lebensmittelabfällen bzw. der Weitergabe genießbarer aber unverkäuflicher Lebensmittel. Im August 2013 wurde beispielsweise in Irland das Non-Profit Unternehmen *FoodCloud* gegründet. Eine Online-Plattform mit dazugehöriger App verbindet dabei Unternehmen die überschüssige Lebensmittel haben, mit lokalen Wohlfahrts- und Sozialeinrichtungen. Informationen und Details zu den angefallenen

Lebensmitteln die genießbar aber nicht mehr verkäuflich sind, können von den jeweiligen Unternehmen auf einfache Art und Weise über die Plattform bzw. die App hochgeladen werden. Danach wird eine Nachricht an alle lokalen Wohlfahrts- und Sozialeinrichtungen gesendet, um sie über die verfügbaren Lebensmittel zu benachrichtigen. Diese haben dann die Möglichkeit zu antworten und die Abholung der Lebensmittel zu bestätigen (KIRWAN 2015). Darüberhinaus gibt es sogenannte *FoodCloud Hubs*, die große Warenmengen aus der Lebensmittelindustrie entgegennehmen und lagern können und diese dann an Sozialorganisationen weiterverteilen. Derzeit gibt es drei solcher Hubs in Irland. Im Jahr 2015 konnten 567 t Lebensmittel an Sozialeinrichtungen weitergegeben werden, das entspricht etwa 1,08 Mio. Mahlzeiten (FoodCloud s.a.).

Im Bereich der Weitergabe fertig zubereiteter Speisen wurde beispielsweise in Indien im Jahr 2010 die nicht Profit-orientierte NGO *Annakshetra Foundation Trust* vom *Centre for Development Communication* (CDC) in Jaipur gegründet. Sie ist die erste Initiative Indiens, die sich mit dem Thema der Verringerung bzw. Vermeidung von Lebensmittelabfällen auseinandersetzt. Übriggebliebene Speisen, v.a. von Restaurant- und HochzeitsgartenbesitzerInnen, Cateringunternehmen und Privatpersonen werden anstatt sie zu entsorgen, an Menschen die Nahrungsmittel benötigen weitergegeben. Der Fokus in diesem Projekt liegt auf Feierlichkeiten wie z.B. Hochzeiten, Geburtstagen, Jubiläen etc., da in Indien solche Anlässe aus kulturellen Gründen auch der Darstellung des sozialen Status und Reichtums dienen, der sich durch eine große Zahl geladener Gäste sowie auch eine große Vielfalt und Verfügbarkeit von Speisen ausdrückt. Die übriggebliebenen Speisen werden nachts durch ein Netzwerk an Freiwilligen abgeholt, gekühlt gelagert und nach einer Überprüfung der Genussfähigkeit am nächsten Tag verteilt. Die Lebensmittel die nicht mehr genießbar sind, werden einer entsprechenden Verwertung zugeführt (z.B. Kompostierung, anaerobe Vergärung). Ziel der Initiative ist neben dem Ausgleich von Überfluss und Mangel, Indien bis 2015 als „*Zero Food Wastage and Green Economy*“ zu positionieren (ANNAKSHETRA 2016).

Das Konzept von sozialen Supermärkten wurde bereits in den späten 1980ern in Frankreich entwickelt und seither in unterschiedlicher Art und Weise in zahlreichen europäischen Ländern umgesetzt (ESM s.a., SCHNEIDER et al. 2015). In Dänemark eröffnete im Februar 2016 die kirchlich humanitäre Non-Profit Organisation DanChurchAid (DCA) den Supermarkt *Wefood*. Nach eigenen Angaben handelt es sich dabei weltweit um den ersten Supermarkt, der ausschließlich Lebensmittelüberschüsse anbietet, die in regulären Supermärkten nicht mehr verkäuflich aber noch uneingeschränkt genießbar sind. In Österreich gibt es bereits seit 1999 solche sozialen Supermärkte (Bsp. SOMA). Im Unterschied dazu können bei *Wefood* alle Menschen einkaufen, egal ob der Grund die Reduktion von Lebensmittelabfällen, die Einsparung von Geld oder die Unterstützung des Kampfes gegen Hunger ist. Ziel dieses Projektes ist sowohl für die KonsumentInnen, wie auch für Länder mit niedrigem Einkommensniveau und die Umwelt einen Nutzen zu generieren. Die Preise der angebotenen Lebensmittel sind 30-50% niedriger als in herkömmlichen Supermärkten und die Arbeit wird von Freiwilligen ausgeführt. Mit den Einnahmen aus dem Verkauf werden Organisationen in Entwicklungsländern, wie z.B. Äthiopien oder Bangladesch, beim Kampf gegen Hunger unterstützt. Aufgrund des Erfolges von *Wefood* eröffnete am 7. November letzten Jahres eine zweite Filiale (DCA s.a.).

Neben diesen Initiativen zeigen sich auch zunehmend Supermarktketten bereit, ihre überschüssigen Lebensmittel (zur Gänze) zu spenden anstatt sie der Entsorgung zuzuführen. So war 2015 beispielsweise die britische Supermarktkette *Morrison* die erste, die die gesamten nicht verkäuflichen Lebensmittel an Wohlfahrtsorganisationen spendete (MOLLOY 2015). Seit April 2016 werden auch bei *M&S* (Marks&Spencer) überschüssige Lebensmittel an die lokale Sozialeinrichtungen weitergegeben (MARKS AND SPENCER s.a.). Die Supermarktkette *TESCO* möchte bis Ende des Jahres 2017 alle Lebensmittelüberschüsse spenden (MORTIMER 2016).

Eine weltweit bislang einzigartige Gesetzgebung bezüglich der Weitergabe von genießbaren aber unverkäuflichen Lebensmitteln gibt es in Frankreich. Ein im Dezember 2015 vom französischen Nationalrat einstimmig beschlossenes Gesetz¹⁴ verbietet es Supermärkten solche Lebensmittel zu entsorgen bzw. diese bewusst ungenießbar zu machen (z.B. durch Beschüttung mit Chemikalien), damit sie nicht aus den Abfallcontainern entnommen und gegessen werden können. Supermärkte mit einer Fläche von 400 m² oder mehr, müssen Spendenverträge mit Wohlfahrtsorganisationen oder *Food Banks* abschließen um alle anfallenden Lebensmittelüberschüsse abzugeben, ansonsten droht eine Strafe von 3.750 Euro. Dieses Gesetz ist eine Folge der Anstrengungen eines französischen Gemeinderatmitglieds aus dem Nord-Westen von Paris, Arash Derambarsh, der eine Petition startete die große Unterstützung erfuhr (CHRISAFIS 2016). Derambarsh forderte nach der Annahme des Gesetzes den EU-Kommissionspräsidenten Junker und die Führungen der Mitgliedsstaaten auf, dem französischen Beispiel zu folgen. Derambarsh startete in sieben europäischen Ländern eine Petition zur Unterstützung der Umsetzung eines europaweiten Gesetzes nach dem Vorbild Frankreichs mit dem Ziel von 1 Mio. UnterstützerInnen. Derzeit haben 810.817 Personen diese unterzeichnet (WILLSHER 2015).

Die hier angeführten Beispiele und im Folgenden auch die ausgewählten Initiativen in Wien zeigen, dass es eine große Bandbreite an unterschiedlichen Ansätzen gibt. Diese reichen von Forschungsprojekten und Initiativen wie *Food Banks*, sozialen Supermärkten und anderen Initiativen zur Lebensmittelweitergabe bis hin zu Unternehmensgründungen, Eigeninitiativen von Supermarktketten sowie schlussendlich sogar einem neuen Gesetz.

¹⁴ LOI n° 2016-138 du 11 février 2016

4. Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Wien

Im Folgenden werden zehn in Wien bestehende Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen betrachtet. Diese zeigen unterschiedliche Rahmenbedingungen, Umsetzungskonzepte sowie Gründungsjahre. Die Auswahl erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es gibt darüber hinaus weitere Initiativen wie beispielsweise *Unverschwendet* oder *Gartenernte*. Diese beiden Initiativen arbeiten v.a. mit Obst und Gemüse aus Privatgärten aber auch aus der Landwirtschaft. *Unverschwendet* verarbeitet gespendetes Obst zu Marmeladen, Chutneys und Ähnlichem. Diese Initiative ist noch sehr jung und wurde über Crowdfunding finanziert. Der Verkauf der ersten Produkte startete im Sommer 2016 in ausgewählten Greißlereien. Die Initiative *Gartenernte* ermöglicht das Verschenken aber auch den Verkauf von Obst, Gemüse, Pilzen, Holz und weiteren Pflanzenprodukten. Ziel der Plattform ist es, Menschen die im Besitz eines (kleinen) Gartens oder einer Anbaufläche sind, eine Art Marktplatz zu bieten, einerseits wenn Mengen anfallen, die eine Person allein nicht mehr verarbeiten kann, andererseits spielt Regionalität und die Möglichkeit Obst und Gemüse „vom Nachbarn“ zu beziehen eine wichtige Rolle. In diesen Fällen ist die Erhebung von Mengen äußerst schwierig, daher werden sie in dieser Arbeit nicht näher betrachtet. Die Initiative *Iss Mich!* bietet ein Bio-Lieferservice bzw. –catering an und arbeitet zu einem großen Teil mit Lebensmitteln, die zwar einwandfrei sind aber aufgrund von bestimmten (meist optischen Vorgaben) nicht in den Handel gelangen und somit potenziell als Abfall anfallen. Leider war es nicht möglich diese Initiative für die vorliegende Arbeit zu gewinnen.

Die Beispiele sollen zeigen, dass es eine Reihe an kreativen Ideen gibt, wie man der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenwirken kann und Lebensmitteln, die unverkäuflich aber genießbar sind, einem Nutzen zuführt anstatt sie zu entsorgen. Im Folgenden werden zehn für die Arbeit ausgewählte Initiativen vorgestellt.

4.1 Wiener Tafel

Die *Wiener Tafel – Verein für sozialen Transfer* wurde 1999 von Martin Haiderer und drei weiteren Studierenden der Sozialakademie gegründet. Ziel dieses neuen Umwelt- und Sozialvereins war es „einen sinnvollen Ausgleich zwischen Überfluss- und Armutsgesellschaft zu schaffen“ (WIENER TAFEL s.a.). Die Idee dahinter war, Lebensmittel und Hygieneprodukte vor dem Wegwerfen zu bewahren und anerkannte Sozialeinrichtungen mit diesen Warenspenden zu beliefern. Die Lieferungen erfolgten zu Beginn mit privaten Autos, später wurde dem Verein durch Sponsoring ein Kleintransporter zur Verfügung gestellt. Es gelang den GründerInnen schließlich auch die Unternehmen die Waren spendeten zu überzeugen, „dass es nicht nur kostengünstiger, sondern auch sozial und ökologisch sinnvoller und imageförderlicher ist, genusstaugliche Lebensmittel der Wiener Tafel zu überlassen, anstatt sie als Müll zu entsorgen“ (WIENER TAFEL s.a.). Durch einen Fernsehauftritt



Abbildung 4: Logo der Wiener Tafel (WIENER TAFEL s.a.)

im Jahr 2000 wurde die Initiative einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt und daraufhin boten zahlreiche FernsehzuseherInnen ihre Hilfe an. Nach und nach konnte die „Frequenz und die Flexibilität der Hilfeleistungen“ gesteigert werden. Um den Bekanntheitsgrad zu erhöhen gab es laufend medienwirksame Veranstaltungen und Ideen wie die „Suppe mit Sinn“ oder die „Lange Tafel“ (WIENER TAFEL s.a.) Dies brachte immer wieder prominente Unterstützung, neue engagierte HelferInnen und auch vermehrt finanzielle UnterstützerInnen sowie auch Kooperationen mit Lebensmittel-, Handels- und Wirtschaftsbetrieben. Schließlich gelang es der *Wiener Tafel* zu einem „fixen Bestandteil der Wiener Soziallandschaft zu werden“ (WIENER TAFEL s.a.). Im Laufe der Zeit gewann auch die „gezielte Bewusstseinsbildung, im Sinne einer gerechteren Gesellschaft und eines sinnvollen und nachhaltigen Umgangs mit Lebensmitteln als wertvolle Ressource, als zweite zentrale Kernaufgabe“ immer mehr an Bedeutung (WIENER TAFEL s.a.). Die Wiener Tafel beschäftigt sich auch mit neuen Fragen, wie z.B. der Übernahme, des Transportes und der Weitergabe von verkochten Lebensmitteln. Diese stellen bis dato eine große und vor allem rechtliche Herausforderung dar (siehe Kapitel 2.4). Ein erster Schritt in diese Richtung war die Einführung der „TafelBox“, die ermöglicht „Speisen, die bei Buffets und Caterings übrigbleiben, vor dem Müll zu bewahren und Spenden für den sozialen Transfer zu lukrieren“, indem es einerseits bei solchen Events zu keinen oder geringeren Lebensmittelabfällen kommt und 20 Cent pro TafelBox an die *Wiener Tafel* gespendet werden (WIENER TAFEL s.a.).

Die *Wiener Tafel* besteht aus einem Kernteam von 11 Personen, das die gesamten Aufgaben (von Administration, Logistik, Fundraising, Öffentlichkeitsarbeit, Reinigung bis zur Geschäftsführung) koordiniert und 425 ehrenamtlichen MitarbeiterInnen, die die Lebensmittelspenden sammeln und zu den entsprechenden Einrichtungen bringen. Es gibt eine eigene Logistiksoftware, auf die auch die belieferten Sozialeinrichtungen Zugriff haben. Sie ermöglicht es einerseits der *Wiener Tafel* die gespendeten Lebensmittel mit Foto, Verpackungseinheit und Link zum Artikel zu präsentieren und andererseits den Sozialeinrichtungen den eigenen Bedarf anzumelden. Derzeit werden von rund 215 WarenspendeInnen Lebensmittel abgeholt. Dafür stehen fünf vereinseigene Fahrzeuge (drei mit Tiefkühlfunktion, ein Kühlauto und ein Kastenwagen) zur Verfügung. Seit 2009 werden Jahresberichte über die Tätigkeiten veröffentlicht. Folgende Abbildung 5 zeigt die weitergegebenen Lebensmittelmengen für die Jahre 2010 bis 2015.

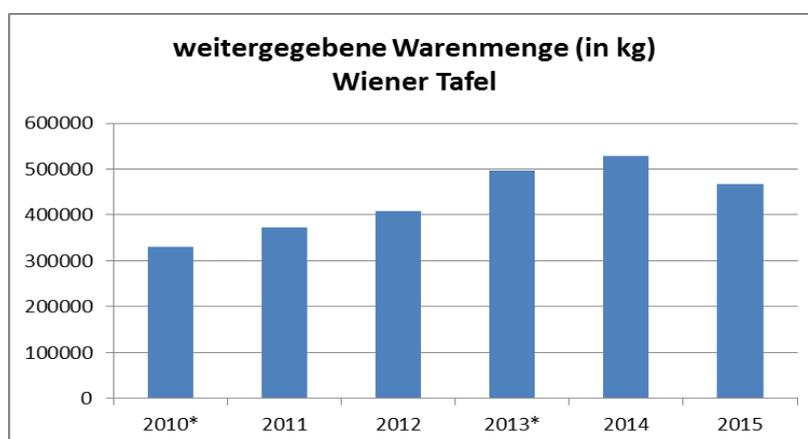


Abbildung 5: Weitergegebene Warenmenge (in kg) der Wiener Tafel in den Jahren 2010 bis 2015 (Wiener Tafel s.a., eigene Darstellung)

im Jahr 2000 wurde die Initiative einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt und daraufhin boten zahlreiche FernsehzuseherInnen ihre Hilfe an. Nach und nach konnte die „Frequenz und die Flexibilität der Hilfeleistungen“ gesteigert werden. Um den Bekanntheitsgrad zu erhöhen gab es laufend medienwirksame Veranstaltungen und Ideen wie die „Suppe mit Sinn“ oder die „Lange Tafel“ (WIENER TAFEL s.a.) Dies brachte immer wieder prominente Unterstützung, neue engagierte HelferInnen und auch vermehrt finanzielle UnterstützerInnen sowie auch Kooperationen mit Lebensmittel-, Handels- und Wirtschaftsbetrieben. Schließlich gelang es der *Wiener Tafel* zu einem „fixen Bestandteil der Wiener Soziallandschaft zu werden“ (WIENER TAFEL s.a.). Im Laufe der Zeit gewann auch die „gezielte Bewusstseinsbildung, im Sinne einer gerechteren Gesellschaft und eines sinnvollen und nachhaltigen Umgangs mit Lebensmitteln als wertvolle Ressource, als zweite zentrale Kernaufgabe“ immer mehr an Bedeutung (WIENER TAFEL s.a.). Die Wiener Tafel beschäftigt sich auch mit neuen Fragen, wie z.B. der Übernahme, des Transportes und der Weitergabe von verkochten Lebensmitteln. Diese stellen bis dato eine große und vor allem rechtliche Herausforderung dar (siehe Kapitel 2.4). Ein erster Schritt in diese Richtung war die Einführung der „TafelBox“, die ermöglicht „Speisen, die bei Buffets und Caterings übrigbleiben, vor dem Müll zu bewahren und Spenden für den sozialen Transfer zu lukrieren“, indem es einerseits bei solchen Events zu keinen oder geringeren Lebensmittelabfällen kommt und 20 Cent pro TafelBox an die *Wiener Tafel* gespendet werden (WIENER TAFEL s.a.).

Die *Wiener Tafel* besteht aus einem Kernteam von 11 Personen, das die gesamten Aufgaben (von Administration, Logistik, Fundraising, Öffentlichkeitsarbeit, Reinigung bis zur Geschäftsführung) koordiniert und 425 ehrenamtlichen MitarbeiterInnen, die die Lebensmittelspenden sammeln und zu den entsprechenden Einrichtungen bringen. Es gibt eine eigene Logistiksoftware, auf die auch die belieferten Sozialeinrichtungen Zugriff haben. Sie ermöglicht es einerseits der *Wiener Tafel* die gespendeten Lebensmittel mit Foto, Verpackungseinheit und Link zum Artikel zu präsentieren und andererseits den Sozialeinrichtungen den eigenen Bedarf anzumelden. Derzeit werden von rund 215 WarenspendeInnen Lebensmittel abgeholt. Dafür stehen fünf vereinseigene Fahrzeuge (drei mit Tiefkühlfunktion, ein Kühlauto und ein Kastenwagen) zur Verfügung. Seit 2009 werden Jahresberichte über die Tätigkeiten veröffentlicht. Folgende Abbildung 5 zeigt die weitergegebenen Lebensmittelmengen für die Jahre 2010 bis 2015.

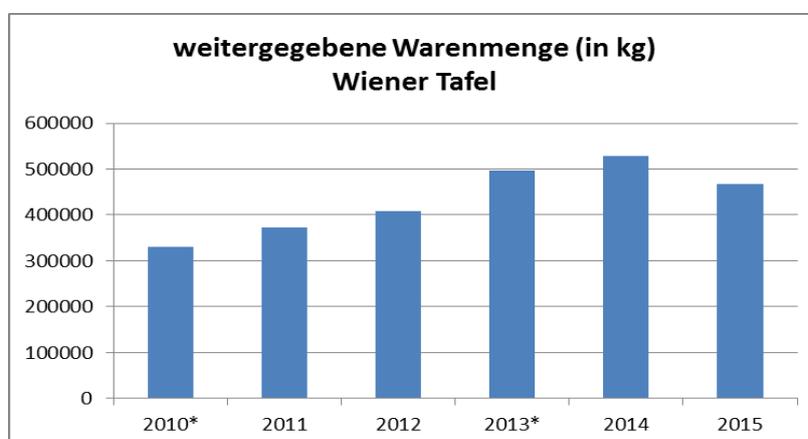


Abbildung 5: Weitergegebene Warenmenge (in kg) der Wiener Tafel in den Jahren 2010 bis 2015 (Wiener Tafel s.a., eigene Darstellung)

Die Menge an weitergegebenen Lebensmitteln stieg von 2010 bis 2015 um etwa 40%. Zwischen 2010 und 2014 nahmen die übernommenen Lebensmittelspenden stetig zu. Von 2014 auf 2015 nahmen die Waren um fast 60.000 kg ab. Grund dafür könnte nach Ansicht von Herrn KONCSEK (2016, persönliche Mitteilung) sein, dass in diesem Zeitraum ein großer Warensponder mit Lager in Österreich abgesiedelt ist oder auch, dass es zunehmend neue Initiativen gibt, die Lebensmittelüberschüsse Lebensmittel vor dem Abfall bewahren und weitergeben. Darüberhinaus spenden Unternehmen manchmal große Mengen und im darauffolgenden Jahr nichts. Dies könnte ebenso Einfluss auf die Statistik haben. Es werden von der *Wiener Tafel* nur Einrichtungen beliefert, die neben einer Mindestgröße auch begleitende Maßnahmen zur Armutsbekämpfung durch SozialarbeiterInnen anbieten. Während im Jahr 2010 rund 9.000 Personen in 80 Einrichtungen mit Lebensmitteln beliefert wurden, konnte die Unterstützung im Jahr 2015 für doppelt so viele Menschen in 109 Sozialeinrichtungen ausgebaut werden (KONCSEK 2016, persönliche Mitteilung).

4.2 Lebensmittel + Orientierung (Le+O)

Das Projekt *Lebensmittel und Orientierung (Le+O)* wurde 2009 gegründet und ist eine Kooperation der Caritas Wien mit den Pfarren der Erzdiözese Wien. Die Ursprungsidee kam laut dem Projektleiter, Herrn Gudenus, aus den Wiener Pfarren. *Le+O* richtet sich an Menschen mit niedrigem Einkommen, unabhängig von Herkunft und Religionsbekenntnis (CARITAS s.a.). Die Ausgabestellen befinden sich in

unterschiedlichen Wiener Pfarren, in denen je einmal wöchentlich Lebensmittel aber auch Hygieneartikel an armutsbetroffene Menschen ausgegeben werden, wodurch ihr Haushaltsbudget entlastet werden soll. Für den Erhalt von Lebensmitteln ist eine Berechtigungskarte notwendig (Einkommensnachweis) und pro Abholung wird ein Beitrag von 3,5 Euro eingehoben. Neben den Räumlichkeiten in denen die Ausgabe tatsächlich stattfindet, gibt es auch noch einen eigenen Wartebereich sowie einen Beratungsbereich mit SozialarbeiterInnen. Die Idee hinter dem Projekt ist, dass sich Menschen an diesem Ort untereinander austauschen können, sowohl mit Menschen die sich in einer ähnlichen Lage wie sie selbst befinden, aber auch mit Freiwilligen und SozialarbeiterInnen (GUDENUS 2016, persönliche Mitteilung). Damit „investiert [Le+O] in den sozialen Zusammenhalt der Gesellschaft und setzt Strategien gegen den sozialen Ausschluss“ (CARITAS s.a.). Die Aufgaben bei *Le+O* werden zwischen der Caritas und den Wiener Pfarren aufgeteilt. Die Caritas ist für die Leitung und Administration, sowie Logistik, Lager und Fundraising zuständig. Auf der anderen Seite gibt es in jeder Ausgabestelle (Pfarre) eine eigene Teamleitung, die von Freiwilligen übernommen wird. Sie steht nicht in der Hierarchie der Caritas und kann unabhängig agieren. Zu ihren Aufgaben zählt die Koordination der anderen Freiwilligen sowie alle unmittelbar mit den Personen, die Lebensmittel erhalten, in Verbindung stehenden Tätigkeiten. Darüberhinaus gibt es einen *Le+O* Beirat, in dem sowohl VertreterInnen der Caritas als auch der Ausgabestellen sitzen und in dem wichtige Änderungen, wie beispielsweise die Anhebung der Beiträge für die Lebensmittelabholung o.ä., gemeinsam beschlossen werden müssen. Die



Abbildung 6: Logo von Lebensmittel und Orientierung (CARITAS s.a.)

Kernorganisation wird von einem Team aus 12 Angestellten übernommen, darüberhinaus gibt es etwa 930 Freiwillige, die die Arbeit in den Ausgabestellen und im Lager sowie die Abholungen übernehmen (GUDENUS 2016, persönliche Mitteilung). Im Le+O Lager arbeiten langzeitarbeitslose Männer und Frauen im Rahmen eines Beschäftigungsprojektes für sechs Monate, bevor sie wieder an den Arbeitsmarkt herangeführt werden (CARITAS s.a.).

Insgesamt stehen fünf Fahrzeuge zur Verfügung und pro Abholtag werden auf vier Touren jeweils etwa 20 Filialen angefahren und die gespendeten Lebensmittel ins Zentrallager gebracht. Von einer weiteren Lebensmitteleinzelhandelskette können einmal täglich die Waren aus deren Zentrallager abgeholt werden. Darüberhinaus gibt es auch lokale Abholungen (in der Nähe der Ausgabestellen selber), die allerdings nicht aufgezeichnet werden und in der Statistik daher nicht erfasst sind. Es werden von insgesamt etwa 200 Filialen Lebensmittel zur Verfügung gestellt (GUDENUS 2016, persönliche Mitteilung). In nachfolgender Abbildung 6 ist der Warenumsatz für die Jahre 2015 und 2014 abgebildet.

Im Jahr 2015 wurden rund 680.000 kg Lebensmittel von Le+O übernommen. Die Menge ist im Vergleich zum Vorjahr (rund 600.000 kg) um 14% gestiegen. Die Caritas Wien führt zweimal im Jahr Sammlungen durch bei denen v.a. zur Spende von Haltbarprodukten aufgerufen wird. Diese machten 2014 etwa 40.000 kg aus und 2015 etwa 50.000 kg. Da diese keine Lebensmittel darstellen, die potenziell entsorgt werden, bleiben sie im Folgenden unberücksichtigt und sind auch in der Abbildung 7 von der Gesamtmenge abgezogen. Daher ergibt sich für das Jahr 2014 eine Gesamtmenge von rund 560.000 kg und für 2015 rund 630.000 kg. Im Jahr 2015 konnten über das Projekt Le+O 4.865 Haushalte mit rund 14.500 Personen unterstützt werden. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht das einer Steigerung von rund 23%.

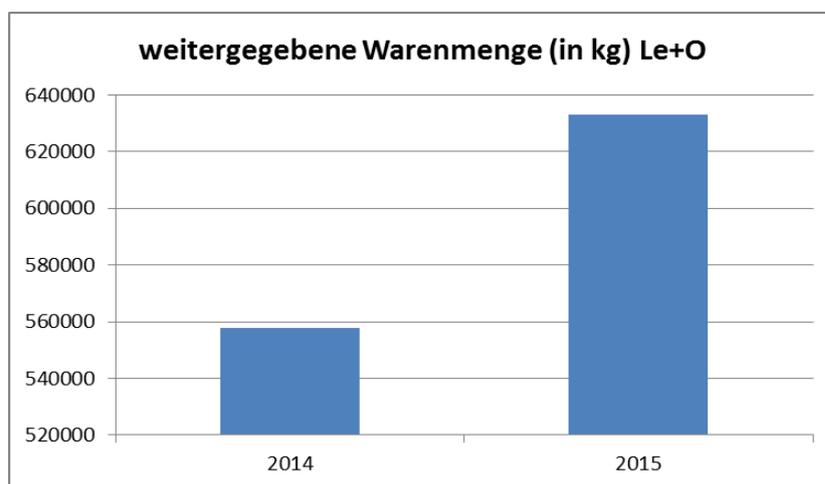


Abbildung 7: Weitergegebene Warenmenge (in kg) der Initiative Le+O in den Jahren 2014 und 2015 (GUDENUS 2016, eigene Darstellung)

4.3 Team Österreich Tafel (TÖT)

Die *Team Österreich Tafel (TÖT)* ist Teil der Initiative *Team Österreich*, welche vom österreichischen Roten Kreuz und dem Radiosender Ö3 im Jahr 2007 gegründet wurde. Ziel war es, das freiwillige Engagement hilfsbereiter Menschen in ganz Österreich zusammenzubringen und zu koordinieren, um im Bedarfsfall schnelle und strukturierte Hilfe zu ermöglichen. Die *TÖT* selbst wurde unter dem Motto „Verwenden statt verschwenden“ drei Jahre später ins Leben gerufen. Der Hintergrund der Initiative lag in dem Wunsch, ein dauerhaftes Projekt auf die Beine zu stellen, in dem Freiwillige sich laufend einbringen konnten, welches aber nicht von speziellen Gegebenheiten wie z.B. Hochwasser etc. abhängig war (UNGERBÖCK 2016, persönliche Mitteilung). Eine weitere Überlegung war es, Überschuss und Bedarf



Abbildung 8: Logo Team Österreich Tafel (ROTEN KREUZ s.a.)

zusammenzubringen und überschüssige, einwandfreie Lebensmittel durch freiwillige HelferInnen einzusammeln und noch am selben Tag an Bedürftige weiterzugeben (ROTEN KREUZ s.a.). Die Arbeit der *TÖT* besteht aus drei wesentlichen Komponenten: Freiwillige zusammenzubringen, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und finanziell schlechter gestellte Menschen durch die Versorgung mit Lebensmitteln zu unterstützen (UNGERBÖCK 2016, persönliche Mitteilung). Die Initiative agiert in ganz Österreich und in Wien gibt es derzeit eine Ausgabestelle. Die *TÖT* hat durch das Rote Kreuz einen bereits gut logistisch vernetzten Mitbegründer. Es liefert nicht nur den Background, sondern stellt auch die organisatorischen Rahmenbedingungen wie Fahrzeuge und Ausgabestellen bereit und übernimmt die Leitung (Rotes Kreuz s.a.). Die Gründung der *TÖT* in Wien wurde mit dem bereits seit 2009 bestehenden Projekt *Le+O* abgestimmt. Die *TÖT* baute eine Ausgabestelle im 3. Bezirk auf, die seitdem für Personen aus dem 1. und 3. Bezirk zuständig ist. Alle anderen Bezirke in Wien werden durch das Projekt *Le+O* abgedeckt. In Wien gibt es neben der ehrenamtlichen Projektleitung derzeit 120 freiwillige MitarbeiterInnen von denen i.d.R. 20 bis 25 Personen pro Abholtag zur Verfügung stehen. Darüberhinaus steht bei Bedarf in geringem Ausmaß auch Arbeitszeit von hauptamtlichen MitarbeiterInnen des Wiener Roten Kreuzes für das Projekt zur Verfügung. Die Lebensmittel werden in die Ausgabestelle gebracht und die am Ende des Tages übriggebliebenen Lebensmittel in Notschlafstellen (NOST) gebracht.

Die *TÖT* holt ausschließlich am Samstag mit fünf Fahrzeugen in parallelen Touren von etwa 40 Geschäftsfilialen Lebensmittel ab. Folgende Abbildung 9 zeigt die jährlich weitergegebene Warenmenge seit der Gründung im Jahr 2010. Während im Anfangsjahr 2010 rund 114.000 kg an Lebensmittel verteilt werden konnten, waren es im Jahr 2015 bereits rund 164.000 kg. Insgesamt konnten 2015 damit 110 Haushalte unterstützt werden. Dies entspricht durchschnittlich 353 Personen pro Ausgabe. Inkludiert man die Personen die über NOST zusätzlich unterstützt werden, kann man mit durchschnittlich 779 Personen pro Ausgabe rechnen. 2015 wurden erstmals mehr Menschen über die NOST als über die Ausgabestellen direkt mit Lebensmitteln unterstützt. Eine mögliche Erklärung ist die Flüchtlingskrise, die im Sommer 2015 einen Höhepunkt erreichte und sich auch in Wien durch einen starken

Zustrom hilfsbedürftiger Menschen bemerkbar machte (UNGERBÖCK 2016, persönliche Mitteilung).

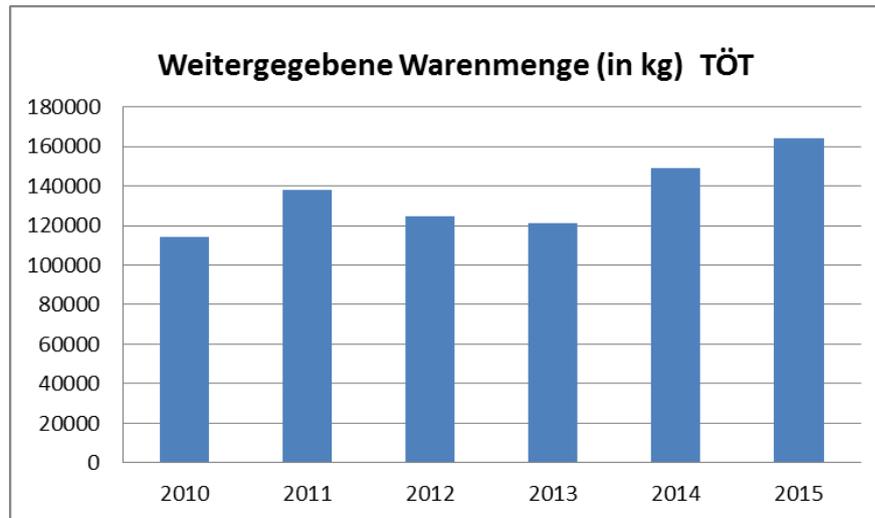


Abbildung 9: Weitergegebene Warenmenge (in kg) der TÖT in Wien in den Jahren 2010 bis 2015 (UNGERBÖCK 2016, eigene Darstellung)

Die TÖT konnte im Jahr 2015 mit insgesamt etwa 18.000 Personen unterstützen, zusammen mit den NOST rund 39.000 Personen. Vergleichsweise dazu wurden im Jahr 2010 etwa 86 Haushalte und 17.000 Personen versorgt (mit den NOST 21.000 Personen). Alle bisherigen und auch die im weiteren Verlauf dargestellten Informationen und Zahlen beziehen sich ausschließlich auf die TÖT in Wien.

4.4 SOMA Sozialmarkt

Die SOMA-Sozialmärkte in Wien sind eine Initiative des Wiener Hilfswerks. Dort können gespendete Waren, die sowohl Lebensmittel als auch Hygieneartikel umfassen, zu geringen Preisen erworben werden. Damit bieten sie Menschen mit niedrigem Einkommen eine günstige Einkaufsmöglichkeit. „Durch die Umsetzung der SOMA-Idee



Abbildung 10: Logo SOMA Sozialmarkt (WIENER HILFSWERK s.a.)

wollen wir Lebensmittel, die im Handel nicht mehr vertrieben werden, eine „zweite“ Chance geben“ (WIENER HILFSWERK 2013, 13). Nach der Eröffnung der ersten SOMA Filiale im 7. Bezirk (SOMA 7) im Jahr 2008 war die Resonanz sofort sehr groß und etwa sechs Jahre später ergab sich die Möglichkeit eine weitere Filiale im 16. Bezirk (SOMA 16) zu betreiben. „Der Bedarf sei in Wien definitiv vorhanden, das zeigten die Besucher/innenzahlen des Sozialmarkts in Neubau“ (HILFSWERK ÖSTERREICH s.a., s.p). Die beiden SOMA Filialen in Wien haben unterschiedliche Konzepte. Der SOMA 7 wird als sozialökonomischer Betrieb geführt. Neben dem günstigen Verkauf von Lebensmitteln an armutsgefährdete Menschen, ist er ein Beschäftigungsprojekt für Langzeitarbeitslose. 20 Transitarbeitskräfte mit befristeten

Dienstverhältnissen finden dort Arbeit. Neben der Ausbildung und sozialarbeiterischer Betreuung werden sie bei der Jobsuche unterstützt. Die Arbeit im SOMA soll den Wiedereinstieg in die Arbeitswelt erleichtern. Im SOMA 16 gibt es einen Marktleiter, der für die Warenakquise zuständig ist, sowie eine Verkäuferin und einen Lagerarbeiter, die angestellt sind. Die restliche Arbeit wird in dieser Filiale von freiwilligen MitarbeiterInnen ausgeführt (PEINBAUER 2016, persönliche Mitteilung).

Die Warenakquise erfolgt einerseits durch SOMA Österreich und Partner, dem Dachverband von 35 Sozialmärkten in ganz Österreich. Andererseits stehen den beiden SOMA Filialen des Wiener Hilfswerks vier Fahrer zur Verfügung, die mit vereinseigenen Fahrzeugen die Abholungen erledigen (PEINBAUER 2016, persönliche Mitteilung). Folgende Abbildung 11 zeigt die Warenmengen der Jahre 2009 bis 2015 für den SOMA 7 und seit 2014 auch für den SOMA 16. Im Jahr 2015 wurden in den beiden SOMA Filialen insgesamt rund 747.000 kg Lebensmittel günstig verkauft. Es zeigt sich, dass in den Jahren 2014 und 2015 für den SOMA 7 weniger Lebensmittel akquiriert wurden als im Vergleich zum Jahr 2013. In den SOMAs kann bei Erhalt einer Einkaufskarte in beiden Filialen des Wiener Hilfswerks eingekauft werden. Die Berechtigung ist zwei Jahre lang gültig. Danach kann eine Verlängerung beantragt werden, bei der die Anspruchsberechtigung erneut überprüft wird. Die Zahl der Einkaufsberechtigten stieg von rund 4.900 im Jahr der Eröffnung (2009) auf rund 14.700 im Jahr 2015, was entspricht einer Zunahme von 83%. Insgesamt gab es 6.754 aktive KundInnenkarten im Jahr 2015, mit denen etwa 15.600 Personen erreicht werden konnten (PEINBAUER 2016, persönliche Mitteilung).

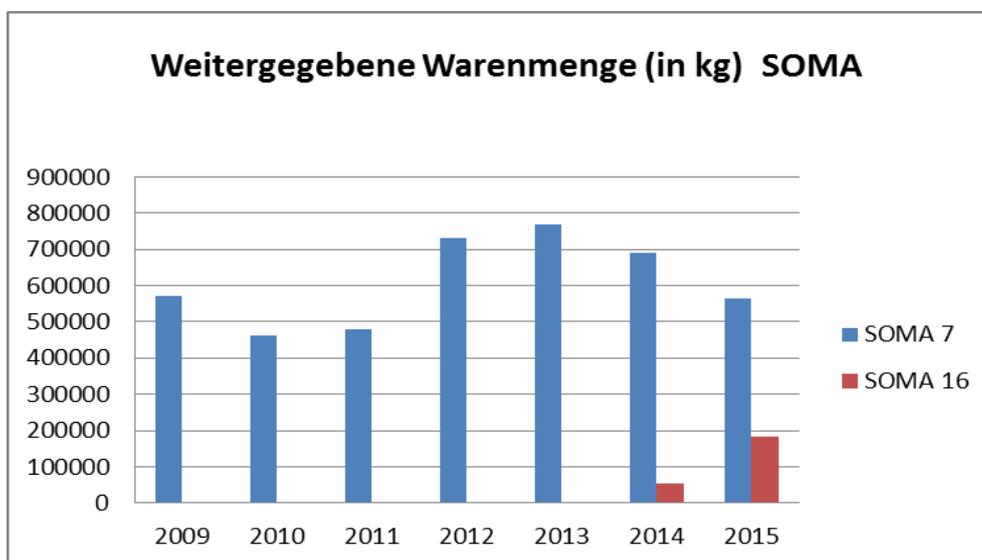


Abbildung 11: Weitergegebene Warenmenge (in kg) des SOMA 7 und des SOMA 16 in Wien in den Jahren 2009 bis 2015 (PEINBAUER 2016, eigene Darstellung)

4.5 Wiener Bedarfshilfe

Die *Wiener Bedarfshilfe* wurde 2014 von Viktoria Tobias gegründet. Ziel des Vereins ist es, bedürftige Menschen mit Notwendigem zu unterstützen. Dies kann sehr vielfältig sein und so ist auch das Angebot des Vereins breit gefächert und reicht von Aufgabenbetreuung



Wiener Bedarfshilfe
„wir helfen mit herz“

Abbildung 12: Logo Wiener Bedarfshilfe (WIENER BEDARFSHILFE s.a.)

über Nachhilfe bis hin zu kreativen Workshops, diversen Beratungen und auch der Unterstützung mit Lebensmitteln. Schon vor der Vereinsgründung rettete Frau Tobias Lebensmittel. Eine Zeit lang war sie bei *foodsharing* aktiv und holte Lebensmittel für andere Menschen ab und wollte auch gerne Sozialeinrichtungen damit beliefern. Sie verteilte ebenfalls im privaten Rahmen Lebensmittel in ihrem eigenen Garten an Personen und Familien, von denen sie wusste, dass sie bedürftig waren. Ihr wurde bewusst, dass man „mit Lebensmitteln sehr sehr viel Gutes tun kann“ und sie beschloss einen Verein zu gründen (TOBIAS 2016, persönliche Mitteilung). Ursprünglich wurde ein Gastbeitrag von zehn Euro im Monat eingehoben, mit dem jedes Angebot und jede Aktivität kostenlos genutzt werden konnte. Dieser Beitrag war als Wertschätzungsbeitrag gedacht, da „ältere Menschen nicht gewohnt sind etwas kostenlos zu bekommen“. Seitdem es ein eigenes Vereinslokal gibt, dessen Kosten durch SponsorInnen übernommen werden, gibt es auch keine Beiträge mehr. Es war schon immer die Vision von Frau Tobias komplett geldlos zu arbeiten, was damit umgesetzt werden konnte (TOBIAS 2016, persönliche Mitteilung).

Die Arbeiten des Vereins beruhen ausschließlich auf freiwilligem Engagement. Derzeit gibt es nur einen Basisvorstand, eine Mitgliedschaft für Freiwillige ist aber angedacht. Pro Filiale von der abgeholt wird, gibt es eine bzw. einen KoordinatorIn. Sie sind Ansprechperson für die FilialeiterInnen und es gibt auch eine gewisse Anzahl an AbholerInnen, die namentlich in den jeweiligen Filialen registriert sind. Rund 80% der Lebensmittel die abgeholt werden, werden direkt in Einrichtungen gebracht wie beispielsweise das Integrationshaus oder diverse Flüchtlingsunterkünfte. Darüberhinaus werden Lebensmittel von einigen AbholerInnen direkt verteilt. Entweder unmittelbar aus dem Auto heraus oder über sogenannte „Hausverteiler“. Dabei ist immer bereits vorab organisiert, dass bestimmte Menschen sich diese Lebensmittel abholen. Bei den „Hausverteilern“ werden auch im Vorfeld Menschen die Unterstützung benötigen gesucht und die Lebensmittel dann in dieses Wohnhaus gebracht und direkt von den AnwohnerInnen abgenommen. Nur etwa 20% der gespendeten Lebensmittel werden über das Vereinslokal weitergegeben. Dort holen sich zuvor angemeldete Personen fertig vorbereitete Kisten ab. Überschüsse werden ebenfalls in Kisten zusammengefasst und auf die Treppen des Vereinslokals zur freien Entnahme gestellt (Straßenverteilung). Bei der *Wiener Bedarfshilfe* möchte man die Lebensmittel so gut es geht sofort verteilen. Aufgrund der Räumlichkeiten und auch weil man kein Supermarkt sein möchte, hat man sich dafür entschieden, die Lebensmittel für die Menschen in einer Kiste vorzubereiten und sie sich nicht selbst nehmen zu lassen. Darüberhinaus macht die Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen etwa nur 20% der Arbeit des Vereins aus. Man möchte den Menschen die es brauchen regelmäßig helfen und PensionistInnen werden für die ganze Woche mit Lebensmitteln versorgt. Haltbare Produkte wie z.B. Kaffee, Zucker, Nudeln etc. werden immer wieder von

Privatpersonen (keine potenziell als Abfall anfallenden Lebensmittel) gespendet und als eine Art „Zuckerl“, weitergegeben.

Die *Wiener Bedarfshilfe* holt von etwa 50 Filialen Lebensmittel ab. Es gibt keine vereinseigenen Fahrzeuge, sondern die Abholungen erfolgen mit Privatautos der jeweiligen AbholerInnen. Es werden keine Aufzeichnungen über weitergegebene Lebensmittel geführt. „Wichtig ist, dass es genug gibt für die dies brauchen, alles andere ist egal“ (TOBIAS 2016, persönliche Mitteilung). Eine grobe Einschätzung von Frau Tobias ist, dass täglich im Vereinslokal 20 Kisten zu je etwa 15 kg landen. Dies entspricht etwa 20% der Lebensmittel und der andere Teil wird, wie bereits erwähnt, direkt weitergegeben. Hochgerechnet ergäbe das für das Jahr 2015 insgesamt 313 Tage (das gesamte Jahr abzüglich der Sonntage) mit jeweils 300 kg pro Tag. Dies ergäbe ein Potenzial von rund 94.000 kg. Nimmt man die gleichen Werte für die restlichen 80% an, so kämen zusätzlich rund 376.000 kg dazu, die direkt verteilt werden. Insgesamt ergäbe das rund 467.000 kg Lebensmittel im Jahr 2015. Derzeit sind bei der *Wiener Bedarfshilfe* rund 50 Familien registriert und nach Angaben von Frau Tobias wurde vor kurzem errechnet, dass mit Flüchtlingseinrichtungen, Straßenverteilung etc. täglich rund 1.000 Menschen unterstützt werden (TOBIAS 2016, persönliche Mitteilung). Dies ergäbe für das Jahr 2015 rund 313.000 unterstützte Personen.

4.6 LebensmittelretterInnen

Die Initiative *LebensmittelretterInnen* wurde von Evamaria Bruscek und zwei weiteren Personen im Jahr 2014 ins Leben gerufen. Das Ziel des Vereins war es, auf offiziellem Wege die Verbindung zwischen der Reduzierung von



Abbildung 13: Logo LebensmittelretterInnen (DIE LEBENSMITTELRETTERRINNEN s.a.)

Lebensmittelabfällen und der Unterstützung bedürftiger Menschen zu ermöglichen. Grundgedanke war, dass man Menschen mit Lebensmitteln unterstützen wollte, die „nicht unbedingt in die Sozialschiene passen“. Die Initiative richtet sich direkt an Privatpersonen und die Freiwilligen kamen zu Beginn vor allem aus dem Kreis des *Dumpsterns* (BRUSCEK 2016, persönliche Mitteilung). Bei der Vereinsgründung wurde auch versucht mit dem LEH Kooperationen zu schließen, diese kamen jedoch nicht zustande, da man von Seiten der Supermärkte betonte, man habe bereits Kooperationen. Daher versuchte man auf die Märkte zuzugehen. Zu Beginn gab es eine Zusammenarbeit mit den meisten MarktstandbesitzerInnen des Brunnenmarkts im 16. Bezirk, die relativ schnell gut verlief. Allerdings kam es nach einiger Zeit dazu, dass nicht genügend freiwillige HelferInnen zur Verfügung standen, um die großen Mengen, die am Brunnenmarkt täglich anfielen, zu bewältigen. Zusätzliche Probleme aufgrund fehlender Zuverlässigkeit der Freiwilligen führten dazu, dass die Kooperation mit dem Brunnenmarkt beendet wurde, da man wie bereits erwähnt die großen Mengen ohne entsprechende Fahrzeuge oder Lagermöglichkeiten nicht bewältigen konnte und dadurch auch nicht den Ruf des Vereins beschädigen wollte. Nach einer Sommerpause wurde die Arbeit erneut aufgenommen und eine Kooperation mit dem Viktor Adler Markt im 10. Bezirk geschlossen, der kleiner ist als der Brunnenmarkt und somit auch die anfallende Menge an Lebensmitteln geringer

war. Dies ist bis heute der Standort, von dem die LebensmittelretterInnen abholen (BRUSCHEK 2016, persönliche Mitteilung).

Die Organisation der *LebensmittelretterInnen* ist einfach gehalten und sehr direkt. Der Verein verfügt weder über eigene Fahrzeuge noch über ein Lager. Da keine Mitgliedsbeiträge eingehoben werden, stehen auch keine vereinseigenen finanziellen Ressourcen zur Verfügung um beispielsweise ein Lager zu finanzieren. Dies stehe derzeit nicht in Frage, da es auch Menschen gäbe, für die fünf Euro im Monat viel Geld sind und durch einen Mitgliedsbeitrag wiederum von der Teilnahme ausgeschlossen würden (BRUSCHEK 2016, persönliche Mitteilung). Es gab kurzzeitig Kooperationen, über die sowohl ein Keller zur Lagerung als auch ein Fahrzeug zur Verfügung standen, diese hielten aber auf Grund von Problemen und persönlichen Umständen nicht lange. Die *LebensmittelretterInnen* organisieren sich einerseits über soziale Medien, am wichtigsten ist die Online Liste, in der sich für jeden Monat zehn Personen pro Tag eintragen, um die Lebensmittel abzuholen. Die gesamte Arbeit wird nur auf freiwilliger Basis durchgeführt, es gibt keine bezahlte Stelle. Die erhaltene Ware wird direkt unter den AbholerInnen aufgeteilt, ab und zu warten auch noch ein bis zwei zusätzliche Personen, die sich vorab angekündigt haben, um Lebensmittel abzuholen.

Die *LebensmittelretterInnen* führen keine Aufzeichnungen über die von ihnen gesammelten Lebensmittel. Nach einer groben Schätzung von Frau BRUSCHEK (2016, persönliche Mitteilung) werden täglich um die 100 kg Lebensmittel vor dem Entsorgen gerettet. Die abgeholte Ware umfasst dabei Marktware und besteht vor allem aus Obst und Gemüse, teilweise auch Käse oder Fleisch. Die angegebenen Werte ermöglichen folgende grobe Abschätzung: Die Gesamtmenge der Lebensmittel für das Jahr 2015 wird aus 313 Tagen (das gesamte Jahr abzüglich der Sonntage) mit der von Frau Bruscek geschätzten Menge von 100 kg pro Abholtag berechnet. Dies ergibt ein Potenzial von rund 31.000 kg. Diese Menge ist als Obergrenze zu verstehen, da es sowohl weniger Tage sein können (die Märkte haben im Winter bei zu niedrigen Temperaturen geschlossen) als auch, dass die von Frau Bruscek geschätzte Menge von 100 kg pro Tag ein Maximum darstellt.

Im Zuge der *LebensmittelretterInnen* werden die gesammelten Lebensmittel direkt unter den abholenden Personen aufgeteilt. Da es auch hier keine Aufzeichnungen gibt, werden die unterstützten Personen auf Basis der Angaben von Frau Bruscek wie folgt grob geschätzt: 12 Personen pro Abholtag, für 313 Tage (gesamtes Jahr exklusive Sonntage), ergibt 3.756 Personen. Darüberhinaus ist es möglich, dass die AbholerInnen die Lebensmittel an Freunde oder Bekannte weitergeben.

4.7 START UP

Der Verein *START UP* wurde von Alexander Mühlhauser im Jahr 2014 ins Leben gerufen. Die Grundidee hatte ursprünglich keinen Bezug zu Lebensmitteln, sondern es sollte eine Initiative geschaffen werden, die



Abbildung 14: Logo START UP (START UP s.a.)

Menschen in persönlichen Notsituationen eine Hilfestellung bieten sollte, die vorhandenen bürokratischen Hürden zu meistern. Ziel des Vereins war es, Menschen zu helfen wieder in ein „besseres, reguläres und normales Leben durchzustarten“

(MÜHLHAUSER 2016a, persönliche Mitteilung). Eher durch Zufall kam man mit der *Dumpsterszene* in Kontakt und auch die zunehmende mediale Präsenz von Lebensmittelabfällen der letzten eineinhalb Jahre führte dazu, dass seitens des Vereins diesem Thema mehr Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Bald darauf ergaben sich erste Möglichkeiten Lebensmittelüberschüsse abzuholen, die vereinsintern verteilt wurden. Es zeigte sich rasch, dass es viele Menschen gab, die auf Grund ihrer finanziellen Situation Unterstützung brauchten. Am Standort des Vereins im 17. Bezirk werden einerseits Lebensmittel und auch Sachartikel an die Vereinsmitglieder weitergegeben und andererseits gibt es ein Sozialcafé, in dem die Menschen verweilen können. Neben einem gemütlichen Ort des Zusammenkommens und des Austausches, bietet es den Mitgliedern die Möglichkeit eine täglich frisch gekochte warme Mahlzeit zu essen. Darüberhinaus gibt es einen eigens eingerichteten Arbeitsplatz mit Computer, Internet etc. sowie eine Bücherbox, in der Bücher getauscht werden können. Das Sozialcafé hat sich als wichtiger Treffpunkt etabliert. Da die Kapazitäten des Vereins bereits gut ausgelastet sind, ist man aktuell auf der Suche nach einem zweiten Standort (MÜHLHAUSER 2016a, persönliche Mitteilung).

Bei *START UP* gibt es derzeit nur eine bezahlte Stelle, die des Gründers Herrn Mühlhauser. Seine Aufgaben sind u.a. Vertretung des Vereins nach außen, Koordination der Abholungen, Kontaktperson zu den WarendspenderInnen sowie generell einen funktionierenden Ablauf zu ermöglichen. Die restliche Arbeit, wie z.B. die Abholungen und die Ausgabe, erfolgen ausschließlich auf freiwilliger Basis. Von den Freiwilligen sollen pro Tag mind. acht HelferInnen im ganzen Sozialzentrum anwesend sein, um einen reibungslosen Ablauf zu ermöglichen. Während der Öffnungszeiten des Vereins können die Mitglieder Lebensmittel abholen. Eine Mitgliedschaft ermöglicht es einen Einkaufskorb mit beliebigen Lebensmitteln zu füllen (MÜHLHAUSER 2016b, persönliche Mitteilung). Auch wenn finanzielle Mittel eine Rolle spielen gibt es keine festgelegte Einkommensobergrenze die eine Mitgliedschaft ermöglicht und auch der Hauptwohnsitz spielt beim Verein keine Rolle denn „Mensch ist Mensch und Hunger kennt keine Nationalität und auch keine Adresse“ (MÜHLHAUSER 2016b, persönliche Mitteilung). Dieser Zugang wurde gewählt um sicherzustellen, dass die Hilfe auch wirklich dort ankommt, wo sie benötigt wird. Jedes Mitglied leistet einen Beitrag für das Bestehen des Vereins. Es gibt auch flexible Lösungen für Menschen, die sich den Mitgliedsbeitrag nicht leisten können, z.B. in Form von ehrenamtlicher Arbeit mitzuwirken (MÜHLHAUSER 2016a, persönliche Mitteilung).

Die Abholungen erfolgen mit drei vereinseigenen Fahrzeugen, die jeweils fixe Touren fahren. Darüberhinaus gibt es Zusatzfahrten die eingeplant werden müssen, wie beispielsweise Abholungen von Bäckereien. Täglich sind fünf Personen für die Abholungen unterwegs. Insgesamt werden von etwa 140 Filialen Lebensmittel abgeholt, mit einer Lebensmitteleinzelhandelskette besteht eine exklusive Abholvereinbarung für Wien. Die Warenmenge wird im Verein nicht erfasst. Es wäre zu aufwendig und man sehe auch keine Notwendigkeit darin. Herr MÜHLHAUSER (2016b, persönliche Mitteilung) ermöglicht aber eine grobe Kalkulation. Die drei vorhandenen Fahrzeuge haben eine Ladekapazität von ca. einer Tonne. Manchmal kommt es auch vor, dass diese vor Ende der Tour abladen fahren da sie bereits voll sind. Die Fahrzeuge sind sechs Tage die Woche, also 24 mal im Monat unterwegs. Hochgerechnet ergibt das eine Menge von mind. 72.000 kg im Monat also 864.000 kg im Jahr. Dieser Wert ist nach Ansicht von Herrn Mühlhauser eher als Untergrenze zu verstehen, da zusätzliche Fahrzeuglieferungen von Gemüse oder Bäckereien hinzukommen. Seit der Vereinsgründung gab es knapp

3.600 Mitgliedschaften. Aktuell gibt es eine Monatsmitgliedschaft, mit der 10 Personen unterstützt werden. Die Tagesmitgliedschaften variieren stark. „Manche kommen ein einziges Mal und nie wieder, andere kommen vier- bis sechsmal die Woche. Durchschnittlich würde ich sagen, dass unsere Mitglieder ein- bis zweimal in der Woche bei uns sind und Lebensmittel abholen“ (MÜHLHAUSER 2016a, persönliche Mitteilung).

4.8 foodsharing

foodsharing ist eine Initiative zur Vermeidung der Verschwendung von Lebensmitteln und Verhinderung von Lebensmittelabfällen. Sie bietet Privatpersonen aber auch Unternehmen die Möglichkeit, über eine Online-Plattform überschüssige Lebensmittel zu teilen und weiterzugeben (FOODSHARING s.a.). Der Ursprung dieser Initiative liegt in Deutschland und die Entstehungsgeschichte reicht bis in den Sommer 2011 zurück. In dieser Zeit begann der Berliner Raphael Fellmer



Abbildung 15: Logo foodsharing (FOODSHARING s.a.)

Lebensmittel aus den Mülltonnen von verschiedenen Bio-Supermärkten in Berlin zu retten. Im Jänner 2012 begann er Bio-Supermarktketten zu kontaktieren und anstatt die Lebensmittel zu *Dumpstern*, also aus den Mülltonnen zu nehmen, bot er an, nicht mehr verkäufliche aber genießbare Lebensmittel entgegenzunehmen. Der Geschäftsführer der Firma ließ sich auf diesen Vorschlag ein und so wurde im März 2012 der erste „Lebensmittelrettungspakt“ geschlossen und es entstand die erste offizielle Kooperation mit einem Lebensmittelbetrieb (FOODSHARING s.a.). Im Sommer 2013 ging die Plattform *lebensmittelretten.de* online, die dafür gedacht war, die Verwaltung der sogenannten FoodsaverInnen (AbholerInnen der Lebensmittel) sowie das Koordinieren von Abholungen und die Weitergabe von Lebensmitteln zu vereinfachen. Diese Plattform ist die heutige Grundlage von *foodsharing.at*.

Etwa zeitgleich zu den Aktivitäten von Raphael Fellmer kam auch die Idee zu *foodsharing* auf. Sie entstand bei der Zusammenarbeit im Rahmen des Kinostarts des Filmes „Taste The Waste“ zwischen dem Regisseur Valentin Thurn und Sebastian Engbrocks, dem Leiter der zum Film gehörenden Social Media Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung (STARTNEXT s.a.). Diese Idee konkretisierte sich und mittels einer Crowdfunding-Kampagne versuchte man im Zeitraum von April bis Juli 2012 insgesamt 10.000 Euro zu sammeln. Die Kampagne war erfolgreich und es kam sogar ein größerer Betrag als geplant zustande, mit dem die Plattform *foodsharing* geschaffen wurde. Die Grundidee war es zu teilen, ohne dass dabei Geld fließt und somit der ideelle Wert der Lebensmittel wieder Bedeutung erfährt, nicht das bloße Dasein als Ware (START NEXT s.a.). Am 12.12.2012 ging schließlich die Plattform *foodsharing.de* online. Im Jahr 2012 traten die Initiatoren der Crowdfunding Kampagne und Raphael Fellmer in Kontakt. Nach starkem medialem Echo im Frühjahr 2013 erfuhren viele Menschen von *foodsharing* und man beschloss schließlich zusammenzuarbeiten. Im Herbst 2014 trafen sich der Vorstand von *foodsharing* und das Organisationsteam von *lebensmittelretten.de* und beschlossen eine Fusion, um gemeinsam dem Ziel der Beendigung der Lebensmittelverschwendung näher zu kommen. Der 12.12.2014, der Tag des

zweijährigen Bestehens von *foodsharing.de*, ist auch der Beginn der Fusionierung und die beiden Plattformen agieren seither gemeinsam unter *foodsharing.de* (FOODSHARING s.a.).

Die Kernaufgaben von *foodsharing* werden von einem Organisationsteam übernommen. Dieses setzt sich aus dem Vorstand des *foodsharing* Vereins sowie aus sogenannten BotschafterInnen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz zusammen. Die BotschafterInnen übernehmen als wichtige Aufgabe die Koordination der Betriebsverantwortlichen. Diese wiederum sind die Kontaktpersonen zu den jeweiligen Betrieben (Einzelhandel oder Gastronomie) und den FoodsaverInnen und sorgen dafür, dass die Abholungen zur Zufriedenheit der Betriebe verlaufen. Weitere Aufgaben der BotschafterInnen sind die Ausstellung der Ausweise für neue FoodsaverInnen, Hilfestellung bei der Gewinnung von neuen Betrieben oder die Repräsentation von *foodsharing* im jeweiligen Bezirk bzw. in der Stadt und der Region (FOODSHARING s.a.). Das Organisationsteam arbeitet unbezahlt und erarbeitet Organisationsstrukturen, Abläufe und Regeln, die zu einem reibungslosen Ablauf von *foodsharing* führen sollen. Derzeit wird nur die Geschäftsführung bezahlt. Die bei den zweimal im Monat stattfindenden Treffen verfassten Protokolle sind im sogenannten Orgablog über die Homepage von *foodsharing* öffentlich zugänglich. Das letzte Protokoll ist allerdings von 21. März 2015. Nach Angaben auf der Seite kann der Orgablog aus zeitlichen Gründen nicht weitergeführt werden (FOODSHARING s.a.).

Die ersten *foodsharing*-Aktivitäten in Wien gab es im Jahr 2013. Nach ersten Treffen und Informationsveranstaltungen etablierte sich die Initiative langsam auch in Wien. 2014 wurde schließlich ein eigener Verein *foodsharing Österreich – Lebensmittel retten und teilen* gegründet. Hintergrund war, dass es in Deutschland ein unterschiedliches Vereinsrecht gab als in Österreich und man einen eigenen Trägerverein brauchte. *foodsharing* in Wien hat allerdings keine klassische Vereinsstruktur mit Mitgliedern, sondern das Bestehen des Vereins dient hauptsächlich dazu, sich gegenüber eines Betriebes als juristische Person zu präsentieren und es gibt derzeit nur einen Basisvorstand (HAIER 2016, persönliche Mitteilung). Wer sich als FoodsaverIn engagieren möchte, muss ein Online-Quiz absolvieren um zu zeigen, dass man sich mit den Grundsätzen von *foodsharing* auseinandergesetzt hat. Nach Abschluss des Quiz muss man einen Haftungsausschluss unterschreiben, der besagt, dass die FoodsaverInnen bei Übernahme der Lebensmittel selbst die Verantwortung für die von ihnen übernommenen Lebensmittel tragen. Erst danach bekommt man einen Ausweis, mit dem man berechtigt ist, Lebensmittel aus Supermärkten oder Gastronomiebetrieben abzuholen (HAIER 2016, persönliche Mitteilung). Die Lebensmittel werden dann von den FoodsaverInnen eigenverantwortlich innerhalb der ihnen zugänglichen Community verteilt bzw. dienen dem Eigenbedarf. Bei *foodsharing* wird „kleinteilig, also clusterartig“ gearbeitet (HAIER 2016, persönliche Mitteilung).

Bei *foodsharing* gibt es keine genauen Aufzeichnungen über die Menge der geretteten Lebensmittel. Auf der Homepage stehen in der veröffentlichten Statistik unter „bisher gerettete Lebensmittel“ 4.693.483 kg die von rund 20.000 engagierten Personen gesammelt wurden. Diese Daten beziehen sich allerdings auf das gesamte Netzwerk und unter den Einzelbeiträgen zur Gesamtmenge wird Wien mit 179.079 kg geretteten Lebensmitteln angeführt. Da die Unternehmen in etwa angeben, wie viel kg sie bereitstellen, sind Hochrechnungen möglich (HAIER 2016, persönliche

Mitteilung). Da diese Initiative sehr spontan und vor allem durch viele Personen an vielen unterschiedlichen Orten getragen wird, ist eine genauere Aufzeichnung schwer möglich. Für die Teilnahme bei *foodsharing* gibt es zwei Möglichkeiten. Wenn man private Lebensmittel teilen möchte, reicht eine Registrierung auf der Homepage aus, um dann einen sogenannten Essenskorb mit den abzugebenden Lebensmitteln online zu stellen. Wer aktiv aus den Supermärkten oder von Gastronomiebetrieben abholen möchte, muss FoodsaverIn werden (siehe oben). Da die Initiative sehr dezentral angelegt ist und es den jeweiligen FoodsaverInnen frei steht, wie viel der Lebensmittel sie für sich selber behalten und ob bzw. wie viele Lebensmittel sie weitergeben, kann keine Aussage über die unterstützte Personenanzahl gemacht werden. Die TeilnehmerInnen der Online-Umfrage waren überwiegend zwischen 31 und 50 Jahren alt (rund 38%), weitere 31% zwischen 21 und 30 Jahren, rund 23% waren im Alter bis 50 Jahre und rund 8% unter 20 Jahren. Es zeigte sich, dass v.a. das Internet und soziale Medien den ersten Kontakt zu *foodsharing* brachten, aber auch Fernsehbeiträge, FreundInnen und aktive *foodsharing* Mitglieder. Der größte Motivationsfaktor bei den TeilnehmerInnen (Mehrfach-Nennung möglich) war die Reduktion von Lebensmittelverschwendung (etwa 92%) gefolgt von der finanziellen Entlastung der Lebensmittelversorgung (fast 77%) und einem Protest gegen die Wegwerfgesellschaft (etwa 61%). Etwa 38% der Befragten sind erst seit einem Jahr oder kürzer Mitglied bei *foodsharing* und jeweils etwa 31% seit ein bis drei Jahren bzw. länger als drei Jahren aktiv. Rund 31% der Befragten holen mehrmals im Monat Lebensmittel ab, jeweils rund 23% entweder einmal im Monat oder mehrmals pro Woche. Weitere 15% holen einmal in der Woche mit *foodsharing* Lebensmittel ab und rund 8% seltener als einmal im Monat. Bei der Umfrage gaben die Personen an (Mehrfach-Nennung möglich) v.a. sich selber mit den Lebensmitteln zu versorgen (92%), aber auch FreundInnen (77%) und Bekannte (39%). Fast 70% gaben auch „Andere“ an, darunter v.a. *Fair-Teiler* aber auch ArbeitskollegInnen, Nachbarschaft, benachteiligte Familien oder Obdachlose. Rund 23% verteilen sie an Interessierte über Online-Plattformen und nur knapp 8% gaben an, die Lebensmittel in die eigene Wohngemeinschaft zu bringen. Von weiterem Interesse war, welchen Anteil die über *foodsharing* geretteten Lebensmittel an der monatlichen Nahrungsversorgung haben. Diesbezüglich antworteten je knapp 31% mit weniger als 10% bzw. mehr als 70%. Etwa 23% gaben an das etwa 10-30% der verwendeten Lebensmittel von *foodsharing* stammen und bei rund 15% macht der Anteil 30-50% aus. Die am häufigsten erhaltenen Produktgruppen (Mehrfach-Nennung möglich) sind Backwaren wie Brot, Plunder etc. (77%) sowie Obst und Gemüse (jeweils 54%). Mit 23% wurden auch fertig zubereitete Speisen oder belagte Brötchen genannt. Insgesamt gaben fast 62% der Befragten an dass es vorkommt, dass die erhaltenen Lebensmittel vor dem Verzehr bzw. einer Weitergabe als ungenießbar eingestuft werden, v.a. aufgrund von Schimmel. Etwa 75% gaben an, dass diese Situation selten eintritt und bei den restlichen 25% hin und wieder.

Alle Informationen und Zahlen, die im weiteren Verlauf über *foodsharing* zu finden sind, beziehen sich auf den 2014 in Wien gegründeten Verein *foodsharing Österreich – Lebensmittel retten und teilen*.

4.9 Fair-Teiler

Fair-Teiler sind aus der Initiative *foodsharing* hervorgegangen und sind Orte, zu denen Lebensmittel gebracht werden und/oder kostenlos von dort mitgenommen werden können. Meistens bestehen sie aus einem Kühlschrank und einem Regal (oder auch nur eines von beiden) und können an unterschiedlichen Orten aufgestellt werden. Dazu zählen z.B. private Räumlichkeiten oder auch die eines Vereins, einer Stadt, einer Universität etc. Ausgeschlossen sind Partei-Räumlichkeiten bzw. Räumlichkeiten mit parteipolitischem Hintergrund (FOODSHARING s.a.).

Pro *Fair-Teiler* können sich mehrere FoodsaverInnen melden, die diesen betreuen möchten. Die Person, die die Hauptverantwortung für einen *Fair-Teiler* übernimmt, muss zusätzlich das Quiz speziell für betriebsverantwortliche FoodsaverInnen bestanden haben. Zu den Aufgaben der Betreuung eines *Fair-Teilers* gehören das regelmäßige Reinigen (Kühlschränke müssen mindestens einmal die Woche vollständig mit Essigwasser gereinigt werden) und das Aussortieren verdorbener oder kritischer Lebensmittel. *Fair-Teiler* die an Orten stehen, die 24 Stunden zugänglich sind, müssen täglich kontrolliert werden. In Wien gibt es derzeit 27 *Fair-Teiler* die auf der *foodsharing* Seite zu finden sind, wovon einer derzeit nicht aktiv ist und nur ein *Fair-Teiler* Regal 24 Stunden zugänglich ist, das zu einem Gasthaus im 17. Bezirk gehört (der Kühlschrank ist nur zu Öffnungszeiten zugänglich). Um den Überblick über diese Betreuungsaufgaben zu behalten, werden *Fair-Teiler* auf der *foodsharing* Plattform als „Betrieb“, eingetragen und mit regelmäßigen Terminen für Kontroll- und Putzdienste für die zuständigen Personen versehen. Zusätzlich gibt es vor Ort einen Hygieneplan, der die jeweils erledigte Arbeit dokumentiert. *Fair-Teiler* sind nach der Überprüfung und der Freischaltung durch eine/n BotschafterIn auf der *foodsharing* Homepage öffentlich sichtbar. Neben den FoodsaverInnen sind sie somit auch für alle anderen BesucherInnen der Webseite sichtbar, die nun die Standorte wissen, um Lebensmittel abzugeben oder abzuholen (FOODSHARING s.a.). Auch wenn die Verantwortung über einen *Fair-Teiler* bei *foodsharing* liegt, ist es nicht die Aufgabe von *foodsharing* diese laufend zu befüllen. Alle Menschen sollen die *Fair-Teiler* nutzen, indem sie Lebensmittel bringen und/oder entnehmen, es gibt aber keine verlässlichen und regelmäßigen Mengen.

Über Lebensmittelmengen, die innerhalb von Wien über die *Fair-Teiler* weitergegeben werden, kann keine Aussage getroffen werden. Dies gilt gleichermaßen für die Anzahl an Personen, die durch Lebensmittel aus dem *Fair-Teiler* unterstützt werden.

4.10 Dumpstern

Der Begriff „*Dumpstern*“, „*Dumpsterdiving*“ oder auch „*Containern*“ leitet sich von dem englischen Wort *dumpster* (= Container, Müllcontainer) ab und steht für das Mitnehmen weggeworfener Lebensmittel aus Abfallcontainern bzw. die Nahrungsmittelbeschaffung aus Müllcontainern. Im englischen Sprachraum wird eher der Begriff „*Dumpsterdiving*“ benutzt während ihn Österreich „*Dumpstern*“ zum gängigen Sprachgebrauch zählt (DUMPSTERN.DE s.a.). Die Ursprünge des *Dumpsterns* liegen in den USA bei einer Gruppe von sogenannten „Freegans“. Dieses Wort setzt sich aus „free“ (=frei) und „vegan“ (= Ernährungs- und Lebensweise ohne tierische Produkte bzw. Vermeidung von Produkten mit Tierversuchen)

zusammen. „Freegans“ gehen noch einen Schritt weiter, indem sie das „vorherrschende System des Kapitalismus, mit einer Wirtschaft industrieller Massenproduktion die auf Profit ausgerichtet ist und auf Kosten von Menschen, Tieren und der Umwelt geht, nicht unterstützen wollen“ (FREEGAN.INFO s.a., s.p) Diese Prämisse bezieht sich auf alle Ebenen der Produktion und auf alle Produkte die gekauft werden. Ausbeuterbetriebe, Zerstörung des Regenwaldes, Erderwärmung, Luft- und Wasserverschmutzung und viele weitere Auswirkungen ergeben sich nach Ansicht der „Freegans“ durch diese Art des Wirtschaftens und den Konsum der täglichen Güter. Vor diesem Hintergrund starteten sie den Versuch einer alternativen Lebensstrategie, mit dem Ziel einer minimalen Teilnahme am konventionellen ökonomischen System sowie eines minimalen Ressourcenkonsums. Sie begannen Strategien für das tägliche Leben zu entwickeln, die auf ihren Prinzipien wie Abfallrückgewinnung, Abfallvermeidung, mietfreies Wohnen etc. basierten. Aus dieser Abfallrückgewinnung entstand das Prinzip des *Dumpsterns*. Die vorherrschende Wegwerfgesellschaft ermögliche nach Ansicht der „Freegans“ für viele Menschen Unterstützung und Ernährung ausschließlich aus ihrem ‚Abfall‘. Anstatt Lebensmittel und andere nützliche Dinge zu kaufen, suchten sie in den Abfallcontainern von Supermärkten, Wohnungen, Büros, Hotels etc. danach. Die dabei gefundenen Dinge waren „sicher, nutzbar, sauber, und in perfektem oder fast perfektem Zustand“ (FREEGAN.INFO s.a.,s.p.) und reichten von Lebensmitteln über Getränke, Körperpflegeprodukte und Kleidung bis hin zu Büchern, Küchenutensilien und Möbeln. Dies verdeutlichte die Auswirkungen der Wegwerfgesellschaft, die die Menschen ermutigt, alte Dinge ständig durch neue zu ersetzen. Mit diesem Ansatz einer alternativen Beschaffungs- und Lebensweise wollten die „Freegans“ einerseits vermeiden, selbst abfallproduzierende KonsumentInnen zu sein und andererseits ein politisches Statement setzen, gegen die Ungerechtigkeit, dass lebensnotwendige Ressourcen verschwendet werden und es andererseits vielen Menschen an grundlegenden Bedürfnissen wie Nahrung, Kleidung oder einer Behausung fehle. Die „Freegans“ gingen entweder alleine oder in Gruppen auf die Suche und die gefundenen Lebensmittel oder sonstige Dinge wurden immer untereinander aufgeteilt. Nach einiger Zeit veranstalteten sie eigene „Trash Tours“ (Mülltouren), bei denen sie Menschen, die beim *Dumpstern* neu waren, die begehrtesten Container zeigten. Im Jahr 2003 wurde die Website freegan.info als Projekt des *Activism Center at Wetlands Preserve* in New York gegründet und die Organisation solcher gemeinsamer Touren, wie auch der Austausch über Fertigkeiten des *Dumpsterns*, Diskussionsrunden oder Planung sozialer Events lief zunehmend über die Website ab. Dies führte dazu, dass auch die Medien auf die Entstehung und die Praxis des *Dumpsterns* aufmerksam wurden und sich diese Art des Protestes gegen die Wegwerfgesellschaft zunehmend in andere Länder wie Italien, Deutschland oder Großbritannien verbreitete (FREEGAN.INFO s.a., CONTAINERN.DE s.a.).

Das *Dumpstern* hat keine festgelegten Abläufe, daher ist es schwierig Aussagen über die Organisation zu machen. Prinzipiell kann sieben Tage die Woche *gedumpstert* werden, die einzige Voraussetzung ist ein Zugangsschlüssel für die Müllräume. Nachdem die MitarbeiterInnen der Supermärkte die übriggebliebenen Lebensmittel entsorgt haben, kann man mit dem *Dumpstern* beginnen. Die TeilnehmerInnen der Online-Umfrage waren überwiegend zwischen 21 und 30 Jahren alt (55%), weitere 25% zwischen 31 und 50 Jahren und jeweils 10% waren im Alter bis 20 Jahre bzw. älter als 50 Jahre. Es zeigte sich, dass v.a. FreundInnen, Bekannte und Studien-KollegInnen den ersten Kontakt zum *Dumpstern* brachten, aber auch Fernsehbeiträge und der bewusste Zugang übers Internet. Der größte

Motivationsfaktor bei den TeilnehmerInnen (Mehrfach-Nennung möglich) war die Reduktion von Lebensmittelverschwendung (90%) sowie gleichermaßen die finanzielle Entlastung der Lebensmittelversorgung und ein Protest gegen die Wegwerfgesellschaft (jeweils 70%). Eine Person führte auch die Neugierde als Motivationsfaktor zum *Dumpstern an*, da man nie wisse was man finde. Die Hälfte der Befragten *Dumpstern* erst seit einem Jahr oder kürzer, etwa 30% zwischen einem und drei Jahren und 20% *Dumpstern* bereits seit drei Jahren oder länger. Bei der Frage mit wem *gedumpstert* wird, gaben die meisten an, dass sie zu zweit gehen (65%), aber es ist auch alleine oder in Gruppen möglich. Bei der Frage wie oft *gedumpstert* wird, gaben 30% an mehrmals die Woche zu gehen und weitere 30% einmal die Woche. Weitere 20% gaben an mehrmals pro Monat zu gehen und jeweils 10% gaben einmal pro Monat oder seltener an. Bei der Frage nach welchen Kriterien die Standorte zum *Dumpstern* ausgewählt werden, wurden v.a. Zugänglichkeit der Müllräume und die Nähe zum Wohnort genannt. Bei der Frage wer mit den *gedumpsterten* Lebensmitteln versorgt wird (Mehrfach-Nennung möglich) gaben 85% an v.a. sich selber zu versorgen, aber auch FreundInnen (65%) oder die eigene Wohngemeinschaft (60%). Die Weitergabe an Bekannte (40%) und Interessierte über Online-Plattformen (20%) wurde nur seltener angegeben. Darüberhinaus gibt es auch weitere Möglichkeiten, wie beispielsweise das Befüllen von *Fair-Teilern* oder aber auch die Lebensmittel sogenannten Volxküchen¹⁵ zur Verfügung zu stellen. Etwa 40% gaben an grundsätzlich alle Produktgruppen mitzunehmen, die restlichen 60% gaben Lebensmittel an die sie nicht mitnehmen, hier v.a. Fleisch, Fisch und Wurstwaren. Die Gründe für das Nicht-Mitnehmen dieser Lebensmittel liegen den Angaben zufolge einerseits darin, dass man sich nicht sicher ist, ob diese Lebensmittel noch sicher sind (Kühlkette) und andererseits im vegetarischen Ernährungsstil. Von weiterem Interesse war, welchen Anteil die *gedumpsterten* Lebensmittel an der monatlichen Nahrungsversorgung haben. Diesbezüglich antwortete je ein Viertel mit 10-30% bzw. 50-70%. Etwa 20% gaben an, dass etwa 30% bis die Hälfte der verwendeten Lebensmittel *gedumpstert* wurden und für jeweils 15% macht der Anteil der *gedumpsterten* Lebensmittel weniger als 10% bzw. mehr als 70% aus. Die am häufigsten gefundenen Produktgruppen (Mehrfach-Nennung möglich) sind Backwaren wie Brot, Plunder etc. (85%) sowie Obst und Gemüse (jeweils 75%). Insgesamt gaben 90% der Befragten an, dass es vorkommt, dass die *gedumpsterten* Lebensmittel vor dem Verzehr bzw. einer Weitergabe als ungenießbar eingestuft werden, v.a. aufgrund von Schimmel und auch, da die Lebensmittel meist erst zuhause einer genaueren Überprüfung der Genießbarkeit unterzogen werden. Rund 47% gaben an, dass diese Situation hin und wieder eintritt, bei weiteren 42% eher selten und jeweils rund 5% gaben, an dass diese Situation häufig oder immer auftritt.

Das *Dumpstern* unterliegt wie bereits erwähnt prinzipiell keinen Einschränkungen. Die einzigen Rahmenbedingungen ergeben sich darin, dass die Müllräume der jeweiligen Supermarktfilialen zugänglich sein müssen. Eine Möglichkeit sich außerhalb des bekannten Umfelds zu organisieren, bietet das Internet. Mittlerweile gibt es in den sozialen Medien zahlreiche Gruppen in Wien, die sich teilweise auch nach Bezirken zusammenschließen und den Austausch von Informationen über

¹⁵ Volxküche (VoKü) wird in der linksalternativen Szene ein- bis mehrmals wöchentlich stattfindendes, regelmäßiges Gruppenkochen genannt, bei dem Essen zum Selbstkostenpreis oder sogar darunter ausgegeben wird (WIKIPEDIA s.a.)

sogenannte „Spots“ ermöglichen, aber auch die Möglichkeit bieten, sich einer Einzelperson oder einer Gruppe anzuschließen, um das erste Mal selber *Dumpstern* zu gehen. Diese Kontakte bieten die Möglichkeit auch ohne den Besitz eines Zugangsschlüssels für die Müllräume aktiv zu werden. Das *Dumpstern* ist ansonsten formlos und kann täglich umgesetzt werden. Diese individuelle Komponente macht eine Aussage über die geretteten Lebensmittel nicht möglich. Da die Initiative absolut informell ist, können auch keine Aussagen betreffend unterstützter Personen gemacht werden.

5. Ergebnisse

Im folgenden Kapitel sind die Ergebnisse der zehn vorgestellten Initiativen anhand von sieben Kategorien zusammengefasst. Diese Darstellung ermöglicht einen direkten Vergleich und dient einem strukturierten Überblick zur Beantwortung der Forschungsfragen.

5.1 Formalität, Zugehörigkeit und Teilnahme

Nachfolgende Tabelle 6 gibt einen Überblick über vier wichtige Eckdaten, die einen ersten Vergleich ermöglichen. Neben dem Gründungsjahr der in Wien bestehenden Initiativen werden die Formalität sowie das Vorhandensein einer Trägerorganisation und einer fixen Einkommensobergrenze dargestellt.

Tabelle 6: Wichtige Eckdaten der ausgewählten Initiativen zu Formalität, Zugehörigkeit und Teilnahme (eigene Darstellung)

Name der Initiative	Gründungs-jahr	Formalität	Träger-organisation	Fixe Einkommens-obergrenze
Wiener Tafel	1999	Verein (formal)	-	k.A.
Le+O	2009	Projekt (formal)	Caritas Wien	ja
TÖT	2010	Projekt (formal)	WRK	ja
SOMA 7	2008	Projekt u. sozialökonomischer Betrieb (formal)	Wiener Hilfswerk	ja
SOMA 16	2014	Projekt (formal)		
START UP	2014	Verein (formal)	-	nein
Wiener Bedarfshilfe	2014	Verein (formal)	-	nein
Lebensmittel- retterInnen	2014	Verein (formal)	-	nein
Dumpstern	k.A.	Privatperson bzw. formlos (informell)	-	nein
foodsharing	2014	Verein (formal)	-	nein
Fair-Teiler	2014	Projekt (formal)	-	nein

Bezogen auf die Formalität zeigt sich, dass die Hälfte der Initiativen (*Wiener Tafel*, *START UP*, *Wiener Bedarfshilfe*, *LebensmittelretterInnen* und *foodsharing*) offizielle Vereine sind, die somit formal organisierte Zusammenschlüsse darstellen. Die Statuten regeln die innere Ordnung eines Vereins, wie beispielsweise die zu besorgenden Aufgaben oder die rechtliche Stellung der Mitglieder sowie der Organe des Vereins. „Vor allem aber wird mit der Gründung eines Vereins eine Einrichtung geschaffen, die selbst rechtsfähig ist und selbständig am Rechtsleben teilnehmen kann“ (BMI s.a., s.p). Weitere drei Initiativen (*Le+O*, *TÖT und SOMA*) sind Projekte innerhalb bestehender Trägerorganisationen und somit einem formellen Rahmen zuzuordnen. Die *Fair-Teiler* sind ein Projekt des Vereins *foodsharing* und haben einen eher schwach ausgeprägten formalen Rahmen, der sich beispielsweise durch den Ablauf der Neugründung eines *Fair-Teilers* zeigt (obligatorische Freischaltung durch BotschafterInnen). Nur das *Dumpstern* kann einem informellen Rahmen zugeordnet werden, da es keinerlei verpflichtende Regeln oder festgelegte Rahmenbedingungen gibt und vollkommen individuell umgesetzt wird. Zusammenfassend lässt sich also sagen, dass neun der zehn betrachteten Initiativen formale Rahmenbedingungen aufweisen.

Des Weiteren zeigt sich deutlich, dass alle Initiativen die aus einer Trägerorganisation heraus entstanden sind auch eine fixe Einkommensobergrenze haben, die zu einer Teilnahme berechtigt. Sie beläuft sich bei allen drei Initiativen auf ein Haushaltsnettoeinkommen für einen Einpersonen-Haushalt von 1.163 Euro (mit Zuschlägen für weitere im Haushalt lebende Personen) und entspricht damit der aktuellen Armutsgefährdungsschwelle nach den Daten aus EU-SILC 2015, einer Statistik über Einkommen und Lebensbedingungen von Privathaushalten in Europa. Etwa 19,4% der Wiener Bevölkerung gelten als armutsgefährdet (STATISTIK AUSTRIA 2016c).

Bei *START UP*, der *Wiener Bedarfshilfe* und den *LebensmittelretterInnen* spielt das Einkommen zwar eine gewisse Rolle, da Menschen die finanziell schlechter gestellt sind unterstützt werden sollen, allerdings gibt es keine fixe Obergrenze. Die *LebensmittelretterInnen* und *START UP* betonen, dass es Menschen gibt, die für Einkommensobergrenzen anderer Initiativen zu viel verdienen, aber trotzdem finanzielle Engpässe haben und daher eine Möglichkeit benötigen, Lebensmittel günstig zu beziehen. Des Weiteren gäbe es genug Menschen, die Scham haben Lebensmittel über eine Ausgabestelle oder einen Sozialmarkt zu beziehen. Genau diese Menschen wollen beispielsweise die *LebensmittelretterInnen* ansprechen und es sei so, dass „eigentlich die kommen die es brauchen“ (BRUSCHEK 2016, persönliche Mitteilung). Der Verein *START UP* betont auch für Menschen offen zu sein, die die bei anderen Initiativen gesetzten Einkommensgrenzen überschreiten. Alimente oder auch Schulden können Menschen mit einem Einkommen über der gesetzlich festgelegten Armutschwelle in finanzielle Notlagen bringen und man möchte auch diesen Menschen eine Möglichkeit bieten und gehe auf jede einzelne Person individuell ein (MÜHLHAUSER 2016a, persönliche Mitteilung). Bei der *Wiener Bedarfshilfe* ist die einzige Voraussetzung für die Teilnahme ein Telefongespräch mit der Vereinsgründerin, die nach bestimmten Fragen beurteilt, ob eine Bedürftigkeit im Sinne des Vereins gegeben ist. Darüberhinaus wird die *Wiener Bedarfshilfe* teilweise auch von Stellen wie z.B. Jugendämtern kontaktiert, mit der Bitte der Unterstützung entsprechender Personen. In diesem Falle ist kein Vorgespräch notwendig (TOBIAS 2016, persönliche Mitteilung). Auch wenn ein mögliches Motiv für das *Dumpstern* ein geringes Einkommen sein kann, gibt es grundsätzlich keine Zugangsbeschränkung. *foodsharing* und die *Fair-*

Teiler sind die einzigen beiden Initiativen, bei denen das Einkommen einer Person explizit keinen Einfluss auf die Teilnahme hat. Bei der *Wiener Tafel* können keine Aussagen über eine Einkommensobergrenze gemacht werden, da diese ausschließlich Sozialeinrichtungen beliefert (und keine Anmeldung von Einzelpersonen erfolgt).

5.2 Lebensmittelakquirierung und Produktgruppen

Nachfolgende Tabelle 7 gibt einen Überblick woher die jeweiligen Initiativen die Lebensmittel beziehen.

Tabelle 7: Bezugsquellen von Lebensmitteln der ausgewählten Initiativen (eigene Darstellung)

Name der Initiative	Bezugsquellen							
	LEH	GH	P	G	LI	B	M	sonstige
Wiener Tafel	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	
Le+O	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	
Töt	✓	✓	-	-	✓	✓	-	Le+O
SOMA	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	Großküche
START UP	✓	-	-	-	-	✓		privat
Wiener Bedarfshilfe	✓	-	-	-	-	-		privat
LebensmittelretterInnen	-	-	-	✓	-	-	✓	
foodsharing	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	
Fair-Teiler	-	-	-	-	-	-	-	privat
dumpstern	✓	-	-	-	-	-	✓	

LEH = Lebensmitteleinzelhandel GH = Großhandel P = ProduzentInnen
LI = Lebensmittelindustrie B = Bäckereien M = Märkte

Die betrachteten Initiativen unterscheiden sich hinsichtlich der Bezugsquellen der Lebensmittel. Die *Wiener Tafel* und *Le+O* haben das breiteste Spektrum an LebensmittelspenderInnen. Es reicht von landwirtschaftlichen über lebensmittel-

verarbeitenden Betrieben hin zu Groß- und Einzelhandel, Bäckereien und Märkten. Nur aus der Gastronomie werden keine Lebensmittel angenommen. Die *TÖT* holt aus dem Einzelhandel und aus dem Großhandel sowie auch von lebensmittelverarbeitenden Betrieben und lokalen Bäckereien. Darüberhinaus werden die bei *Le+O* am Freitag vorhandenen und nicht weitergegebenen Lebensmittel an die *TÖT* weitergereicht. Die *SOMA* Filialen beziehen die Lebensmittel aus dem Einzelhandel, von ProduzentInnen, Bäckerein und Märkten und teilweise auch von einer Großküche, die fertig zubereitete, vakuumverpackte Lebensmittel spendet. Über den Dachverband *SOMA Österreich und Partner* erhalten die beiden Filialen auch Lebensmittel aus dem Großhandel. *START UP* bekommt die Lebensmittel v.a. aus dem LEH (exklusive Abholvereinbarung mit Spar Österreich). Darüberhinaus wird auch von Bäckerein abgeholt und teilweise stammen die Lebensmittel von PrivatspenderInnen. Die *Wiener Bedarfshilfe* übernimmt die Lebensmittel ausschließlich aus dem Einzelhandel und die *LebensmittelretterInnen* ausschließlich vom Markt, sowie hin und wieder aus der Gastronomie. *foodsharing* holt Lebensmittel aus dem Einzelhandel, der Gastronomie, von Bäckereien und teilweise kommt es auch zu Kooperationen mit ProduzentInnen. In diesem Fall ist es nach Angaben von Frau HAIER (2016, persönliche Mitteilung) so, dass an *foodsharing* herangetreten wird (und nicht umgekehrt) und beispielsweise eine Nachernte von Äpfeln angeboten wird, die dann innerhalb von *foodsharing* gemeinsam koordiniert und umgesetzt wird. *foodsharing* und die *LebensmittelretterInnen* sind die einzigen der betrachteten Initiativen, die auch offene Lebensmittel aus Gastronomiebetrieben abholen. Während dies aber bei den *LebensmittelretterInnen* nur etwa alle zwei bis drei Monate vorkommt, gehören Abholungen aus der Gastronomie zu einem fixen Bestandteil von *foodsharing*. Die *Fair-Teiler* werden ausschließlich von Privatpersonen befüllt und *gedumpstert* wird im LEH (Supermarktfilialen) und auf Märkten.

Tabelle 8 zeigt Details zu angenommenen Produktgruppen und Abholfrequenzen. Grundsätzlich kann gesagt werden, dass die Initiativen fast alle gespendeten Lebensmittel übernehmen. Ausnahmen gibt es hier bei Alkohol, frischem Fleisch und frischem Fisch und auch bei offenen Lebensmitteln (i.S.v. fertig zubereiteten Speisen aus der Gastronomie). Diese werden von der Hälfte der betrachteten Initiativen (*Wiener Tafel*, *Le+O*, *TÖT*, *SOMA*, *Wiener Bedarfshilfe*) nicht angenommen. Letztere nimmt zusätzlich auch keine Tiefkühlprodukte an. Der Verein *START UP* nimmt abgesehen von offenen Lebensmitteln alle Produktgruppen an. Bei Fleisch und Fisch ist man allerdings besonders vorsichtig und gehe im Zweifelsfall kein Risiko ein und entsorge die Lebensmittel (MÜHLHAUSER 2016a, persönliche Mitteilung). Zwei der zehn Initiativen (*LebensmittelretterInnen*, *foodsharing*) übernehmen grundsätzlich alle Lebensmittel, auch aus Gastronomiebetrieben übriggebliebene und nicht servierte Speisen. Beim *Dumpstern* werden nur jene Lebensmittel gerettet, die als noch genießbar eingestuft werden und je nach Lebensweise und Ernährungsstil werden bestimmte Produktgruppen wie Fleisch- und Milchprodukte, Fisch oder Eier nicht mitgenommen. Ebenso werden je nach individueller Einschätzung unverpackte bzw. Lebensmittel mit angebrochener Verpackung mitgenommen oder nicht. Offene Lebensmittel i.S.v. fertig zubereiteten Speisen findet man beim *Dumpstern* nicht bzw. würden sie aufgrund der hygienischen Bedingungen (Abfallcontainer) nicht mitgenommen werden. In die *Fair-Teiler* können fast alle Lebensmittel gestellt werden. Ausgenommen sind v.a. leicht verderbliche Produkte wie Faschiertes, Produkte aus Rohmilch, frisch zubereitete Speisen mit rohem Ei und auch Alkohol, da keine Überprüfung erfolgt, wer Lebensmittel aus den *Fair-Teilern* entnimmt.

Tabelle 8: Details zur Produktgruppen und Abholfrequenz der ausgewählten Initiativen (eigene Darstellung)

Name der Initiative	Produktgruppen	Abholfrequenz
Wiener Tafel	alle Produktgruppen außer: • Alkohol • Fleisch und Fisch (frisch) • offene LM (Gastronomie)	täglich, ein- bis zweimal die Woche bis hin zu bedarfsmäßig und spontan (je nach SpenderIn)
Le+O	alle Produktgruppen außer: • Alkohol • Fleisch und Fisch (frisch) • offene LM (Gastronomie)	täglich bis mehrmals die Woche; auch spontan (je nach SpenderIn)
TÖT	alle Produktgruppen außer: • Alkohol • Fleisch und Fisch (frisch) • offene LM (Gastronomie)	einmal pro Woche
SOMA	alle Produktgruppen außer: • Alkohol • Fleisch und Fisch (frisch) • offene LM (Gastronomie)	Abholungen sind täglich bis mehrmals die Woche; auch spontan (je nach SpenderIn)
START UP	alle Produktgruppen außer: • offene LM (Gastronomie)	mind. zweimal pro Woche (große Filialen öfters, kleine Filialen seltener)
Wiener Bedarfshilfe	alle Produktgruppen außer: • Alkohol • Fleisch und Fisch (frisch) • Tiefkühlprodukte • offene LM (Gastronomie)	meistens täglich aber auch zwei- bis dreimal die Woche (je nach SpenderIn)
Lebensmittel- retterInnen	Prinzipiell alle Produktgruppen (nur Marktware) und auch offene LM (Gastronomie)	täglich
foodsharing	alle Produktgruppen; auch offene LM (Gastronomie)	täglich, mehrmals die Woche bis hin zu öfters im Jahr und sehr spontan (je nach SpenderIn)
Fair-Teiler	alle Produktgruppen außer: • Faschiertes • Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch • frische Speisen mit rohem Ei • Alkohol	Abholungen und Befüllungen eines Fair-Teilers sind nicht kontinuierlich und ungewiss
Dumpstern	prinzipiell alle Produktgruppen (nach individuellen Vorlieben) außer: offene LM (Gastronomie)	täglich möglich

Die Abholfrequenz ist in den meisten Fällen an die SpenderInnen angepasst und reicht grundsätzlich von täglich oder mehrmals die Woche bis hin zu bedarfsmäßig und auch spontane Abholungen werden eingeplant. Nur die *TÖT* holt ausschließlich am Samstag Lebensmittel ab und die *LebensmittelretterInnen* holen von Montag bis Samstag einmal täglich vom Viktor Adler Markt Lebensmittel ab. Bei den *Fair-Teilern* sind die Abholungen und Befüllungen nicht kontinuierlich und ungewiss. *Dumpstern* ist prinzipiell täglich möglich.

5.3 Arbeitszeiten und Lebensmittelweitergabe

Nachfolgende Tabelle 9 gibt einen Überblick über die Arbeitszeiten, die Ausgabeorte und die Art und Weise der Lebensmittelverteilung sowie darüber, ob die Lebensmittel kostenlos weitergegeben werden oder nicht.

Die Weitergabe der Lebensmittel erfolgt bei drei Initiativen (*Le+O*, *SOMA*, *Wiener Bedarfshilfe*) Montag bis Freitag und bei drei weiteren (*Wiener Tafel*, *START UP*, *LebensmittelretterInnen*) Montag bis Samstag. Die *TÖT* arbeitet ausschließlich an Samstagen. Dies ist vor allem deswegen, weil viele Freiwillige berufstätig sind und nur an den Wochenenden Zeit haben (UNGERBÖCK 2016, persönliche Mitteilung). Bei *foodsharing* und *Dumpstern* können sieben Tage die Woche, also Montag bis Sonntag, Lebensmittel gerettet werden. Die FoodsaverInnen sind je nach Betriebswünschen flexibel. Der Grund dafür ist, dass *foodsharing* die „Lücke zwischen den Großabholern schließt“ und v.a. von Kleinstunternehmen oder Restaurants Lebensmittel abholt (HAIER 2016, persönliche Mitteilung). Die *Fair-Teiler* sind prinzipiell zu den Öffnungszeiten der jeweiligen Räumlichkeiten zugänglich, sowohl für das Bringen von Lebensmittel als auch die Entnahme.

Die Art der Weitergabe der Lebensmittel variiert ebenfalls. Bei der *Wiener Tafel* werden diese nach entsprechendem Bedarf direkt in Sozialeinrichtungen gebracht und dort an die Menschen verteilt. Bei *Le+O* und der *TÖT* gibt es ein Los-System. Die berechtigten Personen ziehen dabei vor dem Beginn der Ausgabe eine Losnummer, die die Reihenfolge der Abholung festlegt. Dieses System wurde eingeführt um zu verhindern, dass die Menschen schon Stunden vor der Ausgabe anstehen und somit der first-come first-serverd Problematik entgegen zu wirken. Die Personen die an der Reihe sind, können aus den vorsortierten Lebensmittelgruppen frei entnehmen. Im besten Falle wird bei *Le+O* in der Wartezeit auch eine Sozialberatung in Anspruch genommen (GUDENUS 2016, persönliche Mitteilung). Bei der *TÖT* gibt es keine Sozialberatung, aber der Warteraum dient auch dem Kontakt und Austausch der Menschen untereinander (UNGERBÖCK 2016, persönliche Mitteilung). In den beiden *SOMA* Filialen des Wiener Hilfswerks kann regulär eingekauft werden (wie man es aus einem normalen Supermarkt kennt), ebenso steht es den Mitgliedern bei *START UP* frei, selbst auszuwählen. Bei den *LebensmittelretterInnen*, *foodsharing* und *Dumpstern* können die an der Abholung beteiligten Personen entscheiden, welchen Anteil der übernommenen Lebensmittel sie für den Eigengebrauch verwenden und welche Menge und an welche Personen sie die anderen Lebensmittel weitergeben, oder ob sie alles behalten. Die *Wiener Bedarfshilfe* liefert entweder direkt an diverse Sozial-einrichtungen, oder die angemeldeten AbholerInnen bekommen jeweils vorab bestückte Kisten mit einer Auswahl an unterschiedlichen Lebensmitteln. Diese Art der Ausgabe wurde gewählt, da man kein Sozialmarkt ist und durch den Kontakt zu den AbholerInnen auch

gewisse Vorlieben kenne. Bei der Straßenverteilung gibt es eine freie Entnahme (TOBIAS 2016, persönliche Mitteilung). Die *Fair-Teiler* werden von Privatpersonen in unregelmäßigen und vorab nicht sicheren Zeitabständen bestückt bzw. aus ihnen Lebensmittel entnommen.

Tabelle 9: Details zur Arbeitszeit, Ausgabeort und Weitergabemodus der ausgewählten Initiativen (eigene Darstellung)

Name der Initiative	Arbeitszeiten und Ausgabeort	Weitergabemodus	Kostenlose LM
Wiener Tafel	Montag bis Samstag; Sozialeinrichtungen	Direktlieferung an Sozialeinrichtungen	ja
Le+O	Montag bis Freitag; 13 Ausgabestellen, davon täglich drei geöffnet	Los-System und danach freie Auswahl aus dem vorhandenen, vorsortierten Angebot	3,5 Euro pro Abholung
TÖT	Samstag; Ausgabestelle im 3. Bezirk	Los-System und danach freie Auswahl aus dem vorhandenen, vorsortierten Angebot	2 Euro pro Abholung
SOMA	Montag bis Freitag; Filialen im 7. und 16. Bezirk	Einkauf; 30 Euro max. Einkaufsbetrag pro Woche für einen Einpersonen- Haushalt	nein
START UP	Montag bis Samstag; Ausgabestelle (Vereinslokal) im 17. Bezirk	freie Auswahl aus dem vorhandenen, vorsortierten Angebot	Mitglieds- beitrag
Wiener Bedarfhilfe	Montag bis Freitag: Direktlieferung an Sozial-Einrichtungen Dienstag, Donnerstag, Samstag: Ausgabestelle (Vereinslokal) im 12. Bezirk Mittwoch und Samstag: Straßenverteilung	Lieferung an Sozialeinrichtungen, Vorgefertigte Kisten (Abholungen), freie Entnahme (Straßenverteilung), Verteilung (Hausverteilung)	ja
Lebensmittel- retterInnen	Montag bis Samstag; direkte Aufteilung vor Ort	Aufteilung vor Ort und Eigenverbrauch der AbholerInnen	ja
foodsharing	Montag bis Sonntag; direkte Aufteilung vor Ort bzw. Eigenverbrauch (kein Ausgabeort)	Festgelegte AbholerInnen pro Betrieb und danach Eigenverbrauch und evtl. eigenständige Verteilung	ja
Fair-Teiler	je nach Öffnungszeiten der Standorte zugänglich ; Eigenverbrauch (kein Ausgabeort)	Freie Entnahme von Privatpersonen und Eigenverbrauch	ja
Dumpstern	Montag bis Sonntag; Eigenverbrauch (kein Ausgabeort)	Eigenverbrauch und evtl. Weitergabe; Befüllen von Fair-Teilern	ja

Bei sechs der zehn Initiativen (*Wiener Tafel, Wiener Bedarfshilfe, LebensmittelretterInnen, foodsharing, Fair-Teiler, Dumpstern*) werden die Lebensmittel kostenlos weitergegeben, ohne dass in irgendeiner Form Geld aufgebracht werden muss. Auch bei drei weiteren Initiativen werden die Lebensmittel kostenlos abgegeben, allerdings wird bei *Le+O* ein Beitrag von 3,5 Euro pro Abholung eingehoben und bei der *TÖT* sind es 2 Euro. Der Grund für die Bezahlung liegt in der Schaffung des Gefühls einen Beitrag zum Projekt zu leisten. Man wolle einerseits eine „Niederschwelligkeit“ herstellen, aber andererseits auch keine „Almosen“ verteilen – das sei sehr wichtig. Damit ist „der Gast kein wirklicher Kunde aber auch kein reiner Gast, sondern ein Mensch der als Person wahrgenommen wird und auch einen Beitrag leistet, damit das Projekt funktioniert“ (GUDENUS 2016, persönliche Mitteilung). Die *TÖT* hat dieses Konzept vom Projekt *Le+O* übernommen. Bei *START UP* sind die Lebensmittel ebenfalls kostenlos, können aber nur erhalten werden, wenn man Mitglied im Verein ist, entweder für einen Tag oder auch für ein ganzes Monat. Es gibt die Möglichkeit einer Tagesmitgliedschaft für 5 Euro oder einer Monatsmitgliedschaft für 100 Euro, durch die alle Angebote des Vereins (Ausgabe, Sozialcafé, Internet, etc.) für einen Tag bzw. ein Monat genutzt werden können. Nur bei den beiden *SOMA* des Wiener Hilfswerks werden die Lebensmittel verkauft. Die dort erhältliche Ware kostet im Allgemeinen etwa ein Drittel bis zur Hälfte des Handelspreises, Brot wird täglich in begrenzter Anzahl gratis abgegeben. Eine Berechtigungskarte ermöglicht drei Einkäufe pro Woche für max. 30 Euro für einen Ein-Personenhaushalt (HILFSWERK ÖSTERREICH s.a.). Der Grund für den Verkauf liegt schon in der Ursprungsidee, dass Menschen nicht das Gefühl gegeben werden sollte, um etwas zu betteln. Die symbolischen Preise sollen ermöglichen, dass sich betroffene Menschen wie KundInnen fühlen können und auch so behandelt werden, ohne eine Konkurrenz zum Einzelhandel darzustellen (KERN 2014).

5.4 Mindesthaltbarkeitsdatum, Haltbarmachung und Kooperationen

Folgende Tabelle 10 zeigt weitere Details über die Annahme von Lebensmitteln nach Überschreitung des MHD, sowie über das Vorhandensein von Initiativen zur Haltbarmachung und die Art und vorhandenen Kooperationen.

Bei allen Initiativen können prinzipiell auch Lebensmittel weitergegeben werden, die das MHD bereits erreicht haben. Bisher wurden bei der *Wiener Tafel* aus gesundheitsrechtlichen und ethischen Gründen ausschließlich ansehnliche, unabgelaufene, unverdorben und (noch) genießbare Lebensmittel angenommen (*Wiener Tafel* s.a.). Ein aktuelles Projekt seit Mitte 2016 ermöglicht es, Lebensmittel mit überschrittenem MHD, in Absprache mit der Lebensmitteluntersuchungsanstalt MA 38, anzunehmen. Hierfür wurde ein Leitfaden entwickelt, der ein Zeitfenster für unterschiedliche Produktgruppen angibt, um wie viele Tage sie das MHD überschritten haben können und noch in Ordnung sind, wie z.B. Joghurt 5 Tage oder Schnitt- und Hartkäse 21 Tage. Voraussetzung sind eine entsprechende Lagerung und eine unversehrte Verpackung. Eine sensorische Überprüfung unmittelbar vor dem Verzehr sollte trotzdem durchgeführt werden. Im Rahmen dieser Fristen werden Lebensmittel seither auch von der *Wiener Tafel* angenommen und weitergegeben (KONCSEK 2016, persönliche Mitteilung). Bei *Le+O* gibt es ebenfalls intern festgelegte Sortiertischregeln, die angeben, wie viele Tage ein Lebensmittel sein

MHD überschritten haben darf, um über *Le+O* noch weitergegeben zu werden, beispielsweise Milchprodukte oder Käse 7 Tage. Bei der *TÖT* gibt es ebenfalls eine Art Checkliste zur vorab Überprüfung der Genussfähigkeit, trotz überschrittenem MHD. Bei den *SOMA* Filialen werden die Lebensmittel mit erreichtem bzw. überschrittenem MHD mit verschiedenen Methoden überprüft, wie beispielsweise Temperaturmessung oder Verkostung. Diese Aufgaben werden v.a. von den Transitarbeitskräften durchgeführt und die Ware beim Verkauf deutlich gekennzeichnet.

Tabelle 10: Details zu Mindesthaltbarkeitsdatum, Haltbarmachung und Kooperationen (eigene Darstellung)

Name der Initiative	Annahme von LM nach Überschreitung des MHD	Initiativen zur Haltbarmachung	Kooperationen
Wiener Tafel	ja	teilweise	bei Bedarf mit foodsharing, Le+O, Verband der österreichischen Tafeln
Le+O	ja	nein	TÖT; Weitere bei Bedarf
TÖT	ja	nein	Mit Le+O und NOSTs
SOMA	ja	nein	Soma Sozialmarkt Österreich & Partner Weitere bei Bedarf
START UP	ja	teilweise	Samariterbund Sozialmarkt
Wiener Bedarfshilfe	ja	nein	foodsharing; Barmherzige Schwestern
LebensmittelretterInnen	ja	vereinzelt	Sozialmarkt im 10. Bezirk
foodsharing	ja	vereinzelt	Wiener Tafel
Fair-Teiler	ja	nein	keine
Dumpstern	ja	ja	keine

Bei *START UP* haben die meisten Lebensmittel am Tag der Abholung ihr MHD erreicht. Wenn sie nicht offensichtlich verdorben sind werden sie noch innerhalb von max. 7 Tagen weitergegeben. Bei der *Wiener Bedarfshilfe* werden ebenfalls Lebensmittel bei bzw. nach Erreichung des MHD weitergegeben, allerdings machen Obst und Gemüse etwa 80% der Lebensmittel aus (kein MHD). Milchprodukte sind in

überschaubaren Mengen vorhanden und werden ebenfalls sofort verteilt, allerdings nicht über die Straßenverteilung, sondern nur an Einrichtungen oder angemeldete Personen (TOBIAS 2016, persönliche Mitteilung). Da die *LebensmittelretterInnen* derzeit ausschließlich vom Viktor Adler Markt abholen, spielt das MHD keine wichtige Rolle, da es sich bei Marktware meist um Obst und Gemüse und auch unverpackte Lebensmittel wie Käse oder Fleisch handelt, die nicht mit einem MHD versehen sind. Prinzipiell würden Lebensmittel aber auch nach Überschreitung des MHD angenommen werden (BRUSCHEK 2016, persönliche Mitteilung). Über *foodsharing*, *Fair-Teiler* und *Dumpstern* werden ebenfalls Lebensmittel weitergegeben, die das MHD überschritten haben. Da sich diese Initiativen im privaten Rahmen bewegen, gibt es keine vorgegebene max. Überschreitungsdauer, sondern die Lebensmittel werden vor dem Verzehr durch die jeweilige Person noch einmal geprüft. Lebensmittel mit überschrittenem Verbrauchsdatum werden bei allen Initiativen nicht mehr weitergegeben. Ebenso gilt bei allen Initiativen, die übernommenen Lebensmittel vor dem Verzehr noch einmal durch riechen, schmecken und das Aussehen auf die Genießbarkeit zu überprüfen und im Zweifelsfall die Lebensmittel lieber zu entsorgen.

Bei acht der zehn Initiativen (*Le+O*, *TÖT*, *SOMA*, *LebensmittelretterInnen*, *Wiener Bedarfshilfe*, *foodsharing*, *Fair-Teiler*, *Dumpstern*) gibt es aktuell keine Projekte zur Haltbarmachung von Lebensmitteln, wie beispielsweise das Einkochen von Obst. Die *TÖT* steht allerdings im Kontakt mit diversen Klosterküchen, an die bei Bedarf Lebensmittel weitergegeben werden, die dort verkocht werden. Da die Abholungen bei *foodsharing* und auch das *Dumpstern* sehr individuell organisiert sind und auch keine eigenen Räumlichkeiten zur Verfügung stehen, gibt es derzeit keine Initiativen zur Haltbarmachung. Allerdings kann es vorkommen, dass gemeinsames Kochen initiiert wird, das dann von Interessierten umgesetzt wird. Bei zwei der zehn Initiativen (*Wiener Tafel*, *START UP*) gibt es bereits solche Projekte. Bei *START UP* werden in der vereinseigenen Küche von Montag bis Samstag mit den abgeholten Lebensmitteln warme Mahlzeiten gekocht. Da vorab nicht bekannt ist welche Lebensmittel verfügbar sind, wird erst am gleichen Tag entschieden was gekocht wird. Bei Bedarf, wie beispielsweise in der Erdbeersaison, werden auch Marmeladen eingekocht, um zu verhindern, dass die reichlich gespendeten Lebensmittel verderben (MÜHLHAUSER 2016a, persönliche Mitteilung). Die *Wiener Tafel* startete auch bereits erste Initiativen zur Haltbarmachung von Lebensmitteln wie z.B. Einkochworkshops. Da es im Moment keine entsprechenden Räumlichkeiten bei der *Wiener Tafel* gibt, finden diese zur Zeit in zur Verfügung gestellten Profiküchen statt. Ebenso versucht man auf der Informationsebene Arbeit zu leisten, wie z.B. durch Kochbuchinitiativen für „Restlküche“ oder Einkochtipps (KONCSEK 2016, persönliche Mitteilung).

Es zeigt sich, dass zwei Initiativen (*Fair-Teiler*, *Dumpstern*) keine Kooperationen mit anderen Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen haben. Obwohl es beispielsweise einen *Fair-Teiler* in den Räumlichkeiten der *Wiener Tafel* gibt, gibt es keine Abmachung darüber, dass diese von ihr regelmäßig befüllt werden müssen (auch wenn es oft der Fall ist). Die Häufigkeit und Menge der Befüllung mit Lebensmitteln ist bei den *Fair-Teilern* immer ungewiss. Das *Dumpstern* wird von Privatpersonen durchgeführt und auch wenn manchmal Lebensmittel im engeren Kreis verteilt werden, oder auch *Fair-Teiler* mit *gedumpsterten* Lebensmittel befüllt werden können, kann man auch hier nicht von Kooperationen sprechen. Die restlichen acht der zehn Initiativen haben fixe Kooperationen oder gehen diese im Bedarfsfall ein. Die *Wiener Tafel* kooperiert beispielsweise mit *foodsharing*. Man

„arbeite sich gegenseitig in die Hände“, im Falle dass die Betriebe zu groß bzw. zu klein für die jeweilig andere Initiative sind (HAIER 2016, persönliche Mitteilung). Für die *Wiener Tafel* rechnet sich die Abholung geringer Mengen aufgrund des logistischen Aufwandes nicht, während es genau als Aufgabe von *foodsharing* angesehen wird, diese Kleinstmengen abzuholen. Zu Kooperationen mit anderen Initiativen wie z.B. *Le+O* kommt es, wenn die *Wiener Tafel* große Warenmengen eines sortenreinen Produktes bekommt, das die Kapazitäten übersteigt und somit weitergeleitet wird. Das Projekt *Le+O* hat eine Kooperation mit der *TÖT*, in dem Sinne, dass die am Freitag übriggebliebenen Lebensmittel, die übers Wochenende nicht mehr haltbar sind, an die *TÖT* weitergegeben werden, da diese ausschließlich an Samstagen agiert. Mit anderen Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen steht man im Falle der Akquirierung von großen Warenmengen in Kontakt, darüberhinaus gibt es aber keine engere Zusammenarbeit (GUDENUS 2016, persönliche Mitteilung). Das gleiche gilt auch für die *TÖT* - man kenne die Kontakte und im Bedarfsfall gäbe es einen Austausch. Die *TÖT* hat außerdem eine Kooperation mit 22 Notschlafstellen (NOST) in Wien. Sie besteht darin, dass Lebensmittel die in der Ausgabestelle übriggeblieben sind, je nach Kapazitäten und Möglichkeiten zu unterschiedlichen NOST gebracht werden. Darüberhinaus kommt es vor, dass z.B. Cateringfirmen beim Wiener Roten Kreuz oder bei der *TÖT* selbst anfragen, ob es Möglichkeiten gibt, übriggebliebene Speisen von Veranstaltungen weiterzugeben. In diesem Fall übernimmt Herr Ungerböck eine Koordinationsfunktion und versucht die Veranstaltungsorte, an denen Lebensmittel übriggeblieben sind, mit nahegelegenen NOST in Verbindung zu bringen. Da die *TÖT* ausschließlich an Samstagen zwischen 14:30 und 22 Uhr arbeitet, wird die Arbeit nicht direkt von ihr übernommen, sondern besteht in der Kontaktherstellung zwischen SpenderIn und EmpfängerIn (UNGERBÖCK 2016, persönliche Mitteilung). Die beiden *SOMA* Filialen haben eine Kooperation mit *SOMA Österreich und Partner* und mit anderen Initiativen ebenfalls im Bedarfsfall. Die *Wiener Bedarfshilfe* hat Kooperationen mit *foodsharing* und auch mit den *Barmherzigen Schwestern*, die eine Armenauspeisung in der Gumpendorferstraße haben (TOBIAS 2016, persönliche Mitteilung). Bei den *LebensmittelretterInnen* gibt es derzeit eine Kooperation mit einem Sozialmarkt im 10. Bezirk, der überschüssige Lebensmittel, vor allem saisonale Artikel wie z.B. Osterhasen und dergleichen, an die *LebensmittelretterInnen* abgibt. Ein Angebot der *LebensmittelretterInnen* diese Filiale mit frischem Gemüse zu beliefern, wurde von Seiten des Sozialmarktes abgelehnt, da man diese aufgrund der raschen Verderblichkeit nicht im Sortiment hat bzw. es nicht ins Sortiment aufnehmen wollte (BRUSCHEK 2016, persönliche Mitteilung). Bei *START UP* besteht eine Kooperation mit dem *Samariterbund Sozialmarkt*, in dem große Mengen an Warenüberschüssen ausgetauscht werden. Mit anderen kleineren Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen gab es seitens des Vereins *START UP* Versuche ein Netzwerk aufzubauen, es kam aber zu keiner langfristigen Kooperation. Bezogen auf die Kooperationen mit potenziellen SpenderInnen kommt hier von *START UP* auch die Kritik auf, dass es schwierig ist neue Lebensmittel-spenderInnen zu finden und dass es immer noch Unternehmen gibt, die nicht an einer Weitergabe ihrer Überschüsse interessiert sind (MÜHLHAUSER 2016a, persönliche Mitteilung).

5.5 Gründungsmotiv

Tabelle 11 gibt einen Überblick über das Entstehungsjahr der Initiativen sowie über den Ursprung der Entstehung. Bezogen auf das Gründungsmotiv sei vorab darauf hingewiesen, dass es sich bei der Unterscheidung in soziale und ökologische Ursprünge selten um eine ganz klare Trennung handelt und die beiden Komponenten oft zusammen auftreten. Dennoch wurde der Versuch unternommen zu ergründen, welcher der beiden Bereiche ausschlaggebender für die Entstehung der jeweiligen Initiative war.

Tabelle 11: Entstehungsjahr und Schwerpunkt der ausgewählten Initiativen (eigene Darstellung)

Name der Initiative	Entstehungsjahr	Entstehungsgrund
Wiener Tafel	1999	sozial
Le+O	2009	sozial
TÖT	2010	sozial
SOMA	2008	sozial und ökologisch
START UP	2014	sozial
Wiener Bedarfshilfe	2014	sozial
LebensmittelretterInnen	2014	ökologisch und sozial
foodsharing	2014	ökologisch
Fair-Teiler	2014	ökologisch
Dumpstern	k.A.	ökologisch und sozial

Das Motiv der 1999 gegründeten *Wiener Tafel* lag stark in einer sozialen Komponente, indem garantiert wurde, dass „tatsächlich nur Menschen in Armut Lebensmittelpenden bedarfsgerecht erhalten“ (WIENER TAFEL s.a., s.p.). Dies wurde dadurch gewährleistet, dass die *Wiener Tafel* schon seit Beginn an ausschließlich anerkannte Sozialeinrichtungen beliefert. Beim 2009 gegründeten *Le+O* zeigt sich der soziale Schwerpunkt durch die Einbettung des Projekts in die Caritas, eine Hilfsorganisation der Katholischen Kirche. Neben dem Ziel der Unterstützung von Menschen in Not, verdeutlicht sich diese soziale Komponente auch durch die Einkommensbeschränkung sowie die verpflichtende Anwesenheit von SozialarbeiterInnen bei der Lebensmittelausgabe. Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen wird auch als wichtige Aufgabe gesehen und dient in diesem

Projekt als eine Art Brücke, denn „durch die Ausgabe von Lebensmitteln erreicht Le+O auch Menschen, die normalerweise nicht in Beratungsstellen gehen“ (CARITAS s.a., s.p). Die Arbeit der 2010 gegründeten TÖT hat ebenfalls einen starken sozialen Entstehungsgrund. Neben der Involvierung des österreichischen Roten Kreuzes verdeutlicht das auch eine vorhandene Einkommensobergrenze, die die Unterstützung von finanziell schwächer gestellten Menschen sicherstellen soll. Der Entstehungsgrund der 2014 gegründeten Initiative *START UP* hatte ursprünglich nichts mit Lebensmitteln zu tun. Nachdem sich aber im Laufe der Zeit Möglichkeiten ergaben, unverkäufliche und daher potenziell als Abfall anfallende aber noch genießbare Lebensmittel, zu übernehmen und weiterzugeben und dies von den Menschen sehr gut angenommen wurde, wurde dies zu einem wesentlichen Bestandteil der Arbeit des Vereins. Obwohl es wichtig erschien Lebensmittel zu retten, lag der Schwerpunkt immer darauf, diese Lebensmittel nur Menschen zukommen zu lassen, die es sich nicht leisten konnten regulär einkaufen zu gehen (MÜHLHAUSER 2016a, persönliche Mitteilung). Bei der Vereinsgründung der *Wiener Bedarfshilfe* im Jahr 2014 war es ebenfalls kein vorrangiges Ziel Lebensmittel zu retten und zu verteilen. „Die Vision war so viel wie möglich durch Ansprache von Firmen für arme Leute zu tun“ (TOBIAS 2016, persönliche Mitteilung). Der soziale Schwerpunkt des Vereins zeigt sich auch darin, dass nur etwa 20% der gesamten Tätigkeiten mit der Abholung und der Verteilung von Lebensmittel zu tun haben.

Für die Gründerin des 2014 entstandenen Vereins *LebensmittelretterInnen* spielten beide Komponenten gleichermaßen eine Rolle. Einerseits machte sie durch *Dumpstern* eigene Erfahrungen damit, welche Mengen an Lebensmitteln in den Supermärkten im Abfall landeten und andererseits wollte sie auch jene Menschen unterstützen, die für andere Initiativen zu viel verdienen aber trotzdem aufgrund ihrer Lebensumstände Unterstützung bei der Versorgung mit Lebensmitteln benötigen. Das Ziel war es, diese Verbindung auf einem offiziellen Wege zu ermöglichen (BRUSCHEK 2016, persönliche Mitteilung). Die Ursprünge des *Dumpsterns* liegen ebenfalls in beiden Bereichen gleichermaßen verankert. In diesem Fall zeigt sich die soziale Komponente aber eher als Kritik am Kapitalismus und der Wegwerfgesellschaft als in der Unterstützung sozialer und finanziell benachteiligter Menschen. Die ökologische Komponente kommt hier zu tragen, indem die Menschen ein Bewusstsein für die Abfallmengen entwickelten, die von einer Gesellschaft produziert wurden und sich ihre Kritik gegen diese richtete, indem sie versuchten durch ihren Lebensstil nicht dazu beizutragen, sondern im Gegenteil ihre Lebensgrundlage daraus zu beschaffen. Ein genaues Entstehungsjahr des *Dumpsterns* kann nicht festgemacht werden. Der Ursprung der *SOMA* Idee (und somit auch des 2008 in Wien gegründeten *SOMA* des Wiener Hilfswerks) lag nach Aussagen von Gerhard Steiner, Mitbegründer und Präsident von *Soma Sozialmarkt Österreich & Partner*, primär in der Verhinderung der Vernichtung von Lebensmitteln, also in einer ökologischen Komponente. Er und weitere Gründungsmitglieder hatten im Jahr 1999 Funktionen in Industrie und Handel und wollten etwas an der Situation in Österreich verbessern. Sie erfuhren davon, dass es in Linz viele Menschen gab, die nicht genügend zu essen hatten. Daraufhin beschlossen sie die Geldmenge aufzuwenden, die sie für einen Urlaub ausgeben würden und mit diesem Geld ein Lokal in Linz anzumieten, um dort die Waren zu einem symbolischen Preis zu verkaufen. Trotz anfänglicher Ablehnung bzw. Skepsis von politischen Parteien und der Kirche war die Eröffnung erfolgreich und fand großen Anklang (KERN 2014). In zweiter Linie sollte bedürftigen Menschen geholfen werden. Sie soziale Komponente verdeutlicht sich durch das Vorhandensein einer Einkommensobergrenze für den

Erhalt einer Einkaufsberechtigung. „Auch wenn der erste Impuls die Vermeidung von Lebensmittelabfällen war, war die Einbeziehung der sozialen Komponente eine logische Folgerung“ (PEINBAUER 2016, persönliche Mitteilung).

Der Entstehungsgrund des im Jahr 2012 gegründeten Vereins *foodsharing* (und seit 2014 als eigener Verein *foodsharing Österreich – Lebensmittel retten und teilen* in Wien bestehend) liegt darin, einen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu leisten. Die Voraussetzung bestimmter Lebensumstände, wie beispielsweise geringes Einkommen, spielt dabei keine Rolle. "Die primären Ziele von *foodsharing* sind es, Aufmerksamkeit auf die Lebensmittelverschwendung zu richten, diese einzudämmen und damit einen Beitrag zu leisten unsere kostbaren Ressourcen zu schonen. Beim Umsetzen dieser Ziele kann es den tollen Nebeneffekt geben, dass durch die geretteten Lebensmittel zufällig auch Bedürftige und unterstützenswerte Projekte gefördert werden“ (FOODSHARING s.a., s.p.). Die Arbeit von *foodsharing* wird als „effiziente, lokale und zeitnahe Ergänzung zu anderen gemeinnützigen Organisationen“ wie beispielsweise Tafelprojekten gesehen und soll v.a. zu Kooperationen mit allen kleinen Unternehmen führen. Dadurch sollen „unabhängig von der Größe des Lebensmittelbetriebes keine noch genießbaren Lebensmittel weggeworfen werden müssen“ (FOODSHARING s.a., s.p.). Da das Projekt *Fair-Teiler* aus der Initiative *foodsharing* hervorgegangen ist, gelten die gleichen Entstehungsgründe und die Betonung der ökologischen Komponente, also Lebensmittelverschwendung zu verringern, ist hier ganz klar festgelegt.

5.6 Finanzielle Mittel, Freiwillige und Lagerkapazitäten

Die Unterschiede der Initiativen bezogen auf entstehende Kosten sowie der Übernahme dieser finanziellen Aufwendungen ist in Tabelle 12 dargestellt. Da vier der zehn Initiativen (*LebensmittelretterInnen*, *foodsharing*, *Fair-Teiler*, *Dumpstern*) über keine eigenen Räumlichkeiten verfügen, fallen hier auch keine Miet- bzw. Betriebskosten an. Sonstige finanzielle Aufwendungen für beispielsweise Treibstoff, werden von den Freiwilligen selbst übernommen, ebenso werden ausschließlich private Fahrzeuge genutzt. *foodsharing* verfügt über eine gesponsorte Fahrradkutsche und auch die *FoodsaverInnen* zeigen eine hohe Affinität zum Radfahren (HAIER 2016, persönliche Mitteilung). Bei den *Fair-Teiler* Kühlschränken werden die Energiekosten von den jeweiligen Standorten selbst übernommen. Diese stellen manchmal auch die Kühlschränke bereit oder sie werden von anderen Privatpersonen gekauft oder kostenlos organisiert. Bei der Hälfte der betrachteten Initiativen werden die anfallenden Miet- und Betriebskosten sowie alle weiteren Kosten übernommen. Bei *Le+O*, *TÖT* und *SOMA* übernehmen jeweils die Trägerorganisationen (Caritas Wien, WRK, Wiener Hilfswerk) alle Kosten. Der *SOMA 7* wird aus Mitteln des Arbeitsmarktservice Wien und durch Eigenerlöse finanziert. Der *SOMA 16* wird zur Gänze vom Wiener Hilfswerk und den Markterlösen getragen. Die *Wiener Bedarfshilfe* deckt Miet- und Betriebskosten des seit Mitte diesen Jahres bestehenden Vereinslokals durch zwei HauptsponsorInnen, die genutzten Fahrzeuge sind privat und auch der benötigte Treibstoff wird von den Freiwilligen selbst übernommen.

Tabelle 12: Finanzielle Aufwände und Mittel der ausgewählten Initiativen (eigene Darstellung)

Name der Initiative	Eigene Räumlichkeiten	anfallende Kosten	Kostendeckung
Wiener Tafel	ja	Miet- und Betriebskosten sowie sonstige Kosten	Spenden (58,3%), Sponsoring, Förderungen, Sammlungen, Mitgliedsbeiträge
Le+O	ja	Miet- und Betriebskosten sowie sonstige Kosten	Caritas Wien, Abholbeiträge
TÖT	ja	Ausgabestelle zum Selbstkostenpreis keine Miete); nur Betriebskosten und sonstige Kosten	WRK, Abholbeiträge
SOMA 7	ja	Miet- und Betriebskosten sowie sonstige Kosten	Arbeitsmarktservice Wien, Eigenerlöse
SOMA 16	ja	Miet- und Betriebskosten sowie sonstige Kosten	Wiener Hilfswerk, Markterlöse
START UP	ja	Miet- und Betriebskosten sowie sonstige Kosten	Mitgliedsbeiträge
Wiener Bedarfshilfe	ja	Miet- und Betriebskosten sowie sonstige Kosten	Sponsoring
LebensmittelretterInnen	nein	Sonstige Kosten (z.B. Treibstoffkosten)	privat
foodsharing	nein	Sonstige Kosten (z.B. für Flyer, Ausweise)	Sponsoring und privat
Fair-Teiler	nein	Betriebskosten (Energiekosten für Kühlschränke)	werden von den jeweiligen Standorten übernommen
Dumpstern	nein	-	-

Die *Wiener Tafel* deckt ihre Kosten durch unterschiedliche Quellen wie z.B. Spenden, Förderungen, Sponsoring etc. Der Verein *START UP* ist die einzige Initiative, die alle anfallenden Kosten ausschließlich über die Einhebung von Mitgliedsbeiträgen deckt (Tagesmitgliedschaft für 5 Euro oder Monatsmitgliedschaft für 100 Euro). Die Idee dahinter lag in dem Wunsch nach Professionalität und der Unabhängigkeit von externen Geldgebern. Man wollte eigenständig und nicht von GeldspenderInnen abhängig agieren. Die Gelder sollen ermöglichen, den Verein sukzessive aufzubauen und die Räumlichkeiten, die Autos etc. zu bezahlen. Die Beiträge decken alle anfallenden Kosten und ermöglichen es, dass sich der Verein selbst erhält und „auch

ohne äußeren Einfluss nachhaltig arbeiten kann“ (MÜHLHAUSER 2016b, persönliche Mitteilung). Insgesamt verfügen sechs der zehn betrachteten Initiativen über eigene finanzielle Mittel. Bei den restlichen vier Initiativen fallen keine Kosten an bzw. sind diese so gering, dass die gegebenenfalls im privaten Rahmen übernommen werden.

Folgende Tabelle 13 gibt einen Überblick über die Anzahl der Angestellten bzw. Freiwilligen in den jeweiligen Initiativen.

Tabelle 13: Angestellte und Freiwillige bei den ausgewählten Initiativen (eigene Darstellung)

Name der Initiative	Anzahl der Angestellten und Arbeitsausmaß (in Vollzeit – Äquivalent)	Anzahl der Freiwilligen	Verhältnis (Angestellte/ Freiwillige)
Wiener Tafel	11 (8 Vollzeit – Äquiv.)	425	1:38
Le+O	12 (8,6 Vollzeit – Äquiv.)	930	1:77
TÖT	ca. 100-110 Std. pro Jahr durch das WRK (keine eigenen Angestellten für die TÖT)	120	-
SOMA 7	8 (6,1 Vollzeit – Äquiv.)	0	-
SOMA 16	6 (3,78 Vollzeit – Äquiv.)	65	1:10
START UP	1 (0,5 Vollzeit – Äquiv.)	30	1:30
Wiener Bedarfshilfe	0	70	-
LebensmittelretterInnen	0	500	-
foodsharing	0	600	-
Fair-Teiler	0	k.A.	-
Dumpstern	0	k.A.	-

Es zeigt sich, dass nicht alle Initiativen über fix angestellte Arbeitskräfte verfügen. Der Aufwand bezahlter Arbeit reicht von 100-110 Stunden pro Jahr (TÖT) bis hin zu 8,6 Vollzeit-Äquivalent (Le+O). Die Hälfte der betrachteten Initiativen (Wiener Bedarfshilfe, LebensmittelretterInnen, foodsharing, Fair-Teiler, Dumpstern) organisiert sich ausschließlich durch unbezahlte Arbeit. Auch die Anzahl der Freiwilligen variiert stark. Während bei START UP etwa 30 Personen aktiv sind, kann

Le+O mit einem ehrenamtlichen Arbeitseinsatz von 930 Personen rechnen. Nur der SOMA 7 arbeitet ohne Freiwillige, da es sich um ein Beschäftigungsprojekt für Langzeitarbeitslose handelt. Bei den Initiativen *Fair-Teiler* und *Dumpstern* kann aufgrund einer unregelmäßigen und nicht registrierten Personenanzahl keine Aussage über die Anzahl der freiwillig aktiven Personen gemacht werden.

Bereits der erste Blick auf die Tabelle 13 zeigt ein deutliches Verhältnis von Angestellten zu Freiwilligen zugunsten der Freiwilligen. Im kleinsten Falle, in dem beide Arten der Arbeit innerhalb einer Initiative vorhanden sind, liegt das Verhältnis bei 1:10 (SOMA 16) und im größten Falle von 1:77 (Le+O) oder es sind ausschließlich Freiwillige tätig. Die geringe Anzahl von bezahlten Stellen im Vergleich zur ehrenamtlichen Arbeit verdeutlicht die Notwendigkeit freiwilligen Engagements für eine erfolgreiche Umsetzung der Arbeit. Sechs der zehn betrachteten Initiativen arbeiten ohne bezahlte Stellen und auch bei *START UP* wird nur ein Posten finanziell entlohnt. Bei den Initiativen ist man sich dieser Notwendigkeit bewusst. Frau Tobias von der *Wiener Bedarfshilfe* betont beispielsweise: „Das Wichtigste ist Menschen zu finden, die deine Vision mitleben wollen, Menschen mit Herz sind das Wichtigste“. Bei den *LebensmittelretterInnen* ist man sich auch bewusst, dass „gute Beziehungen innerhalb der Gruppe“ sehr wichtig sind, denn „nur ein gutes Miteinander schafft auch ein langfristiges Miteinander“. Aber auch bei den anderen Initiativen, die innerhalb der Organisation über bezahlte Stellen verfügen, kam die Bedeutung von freiwilligem Engagement zum Ausdruck. „Freiwilliges Engagement in Form von Zeitspenden ist die wichtigste Basis“ ist man sich bei der *TÖT* bewusst, ebenso dass „Menschen, die für den richtigen Zweck kommen und hinter dem Projekt stehen, es ‚leben,‘ und immer weiter voranbringen“, so der Verein *START UP*. Auch von Seiten des SOMA ist ein „Engagement der Bevölkerung, dass man sich beteiligen, mithelfen aber auch mitwirken kann“, ein wesentlicher Erfolgsfaktor. Bei Le+O ist man sehr stolz darauf, dass fast 1000 Freiwillige das Projekt tragen.

Bei der Betrachtung von verfügbaren Lagerflächen in Tabelle 14 zeigt sich, dass drei von zehn Initiativen (*LebensmittelretterInnen*, *foodsharing*, *Dumpstern*) keinen fixen Standort haben und die Lebensmittel daher unmittelbar aufgeteilt werden und v.a. dem Eigengebrauch dienen. Die *Fair-Teiler* ermöglichen keine Lagerung im eigentlichen Sinne, sondern verfügen nur über beschränkten Platz für die kurzzeitige Aufbewahrung von Lebensmitteln. Von den 27 in Wien aktiven *Fair-Teilern* haben alle eine Kühlmöglichkeit. Die *Wiener Bedarfshilfe* verfügt zwar über ein Vereinslokal mit Lager und Kühlhaus, allerdings sollen dort möglichst keine Lebensmittel gelagert werden, sondern ebenfalls direkt verteilt werden (TOBIAS 2016, persönliche Mitteilung).

Die *Wiener Tafel* verfügt über ein kleines Lager, das eigentlich ein Büroraum ist, aber keine Kühlmöglichkeiten hat und daher nur für ungekühlte Lebensmittel verwendet werden kann, die länger haltbar sind und schrittweise verteilt werden. Man ist aktuell auf der Suche nach einem neuen Standort mit der Möglichkeit ein ordentliches Lager einzurichten, da ein solches auch eine „Vorkonfektionierung sowie bessere Durchmischung“ der Waren möglich macht. Ebenso könnte dadurch die Logistik entlastet werden, da man sich auch Ware anliefern lassen könnte (KONCSEK 2016, persönliche Mitteilung). Die restlichen vier Initiativen (Le+O, *TÖT*, SOMA, *START UP*) verfügen über ein Lager. Insgesamt verfügen sechs der zehn Initiativen über Kühlmöglichkeiten (Le+O, *TÖT*, SOMA, *START UP*, *Wiener Bedarfshilfe*, *Fair-Teiler*), wobei das Kühlhaus der *Wiener Bedarfshilfe* nur zur kurzzeitigen Lagerung von

Zwiebel- und Knollengemüse genutzt wird. Vier dieser sechs Initiativen (*Le+O*, *TÖT*, *SOMA*, *START UP*) verfügen auch über Tiefkühler.

Tabelle 14: Lagerkapazitäten der ausgewählten Initiativen (eigene Darstellung)

Name der Initiative	Lager	Eigenschaften	Größe
Wiener Tafel	ja	Lager ohne Kühlmöglichkeiten 2017: geplante Erweiterung durch ein externes Lager	ca. 66 m ²
Le+O	ja	Lager mit drei Kühlcontainern, einer davon für Tiefkühlung; zahlreiche Hochregale	ca. 580 m ²
TÖT	ja	Lager mit sieben Tiefkühlern	ca. 400 m ² (Lager = Ausgabestelle)
SOMA 7	ja	Lager mit zwei Kühlhäusern; im Verkaufsraum weitere Kühl- u. Tiefkühler	ca. 400 m ² Verkaufsfläche, inkl. Lager und Büros 1000m ²
SOMA 16	ja	Lager; Kühl- u. Tiefkühler nur im Verkaufsraum	ca. 100 m ²
START UP	ja	Lager mit Kühlhaus, zwei kleine Tiefkühler in der Küche, zwei große im Ausgaberaum	ca. 200 m ² (Ausgaberaum, Sozialcafé, Küche)
Wiener Bedarfshilfe	ja	Lager mit Kühlhaus	80 m ² (gesamtes Vereinslokal)
Lebensmittel retterInnen	nein	-	-
foodsharing	nein	-	-
Fair-Teiler	nein	Kühlschrank	-
Dumpstern	nein	-	-

5.7 Lebensmittelmengen

Tabelle 15 gibt einen Überblick über die weitergegebenen Lebensmittelmengen sowie die den geschätzten Abfallanteil im Jahr 2015.

Tabelle 15: Weitergegebene Lebensmittelmenge und geschätzter Abfallanteil der ausgewählten Initiativen (eigene Darstellung)

Name der Initiative	Lebensmittelmenge 2015 (in kg, gerundet)	geschätzter Abfallanteil (in %, gerundet)
Wiener Tafel	468.000	10
Le+O	633.000	6
TÖT	164.000	0,5
SOMA	747.000	8
START UP	864.000*	20
Vinzimarkt	-	0,5 - 20
Wiener Bedarfshilfe	470.000*	0,5
LebensmittelretterInnen	31.000*	1
foodsharing	-	-
Fair-Teiler	-	-
Dumpstern	-	-
Samariterbund-Sozialmarkt	600.000	5
GESAMT	3.977.000	-

* Die in *kursiv* angegebenen Mengen sind grobe Schätzungen, denen keine Aufzeichnungen zugrunde liegen.

Die betrachteten Initiativen konnten im Jahr 2015 etwa 4.000 t noch genießbarer Lebensmittel vor dem Abfall bewahren und sie wieder dem ursprünglichem Zweck des menschlichen Verzehrns zuführen. Der *Vinzimarkt* führt keine Aufzeichnungen über die weitergegeben Mengen und es konnte auch keine grobe Abschätzung zur Verfügung gestellt werden. Des Weiteren ermöglichen die Initiativen *foodsharing*, *Fair-Teiler* und *Dumpstern* keine Abschätzung der Mengen. Bei den dargestellten Zahlen ist zu beachten, dass es sich teilweise um grobe Schätzungen handelt, da man v.a. auch bei den kleineren Initiativen keine Aufzeichnungen führt. Generell sind diese 4.000 t eher als Untergrenze einzustufen, da es zahlreiche weitere Initiativen

gibt, für die keine Aufzeichnungen zu den Mengen zur Verfügung stehen bzw. gestellt wurden. Interessant ist in diesem Zusammenhang auch der Anteil an Lebensmitteln, die übernommen (und weitergegeben) werden, aber letztendlich trotzdem als Abfall anfallen. Die Zahlen für den SOMA stammen von einer Erhebung des Österreichischen Ökologie Instituts. Le+O führt eigene Aufzeichnungen und die *Wiener Tafel* schätzte die Menge durch eine Abfrage bei den von ihr belieferten Einrichtungen. Die restlichen Werte basieren auf der Einschätzung der jeweiligen InterviewpartnerInnen.

Interessant ist, dass der geschätzte Abfallanteil von fast 0% bis zu 20% reichen kann. Den Hauptanteil an dieser Menge haben Frischwaren wie Obst und Gemüse, die v.a. bei hohen Temperaturen leicht verderblich sind. Hinzu kommt, dass teilweise auch Verpackungen in den Abfallanteil miteingerechnet werden bzw. das dieser fast ausschließlich den Abfallanteil darstellt (wie beispielsweise bei der *Wiener Bedarfshilfe*).

6. Diskussion und Schlussfolgerungen

Die ausgewählten Initiativen zeigen zahlreiche Unterschiede im Umgang und in der Umsetzung der Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen. Hinsichtlich der Forschungsfrage 1 zeigt sich bei der Betrachtung der Organisation, dass sich die Initiativen in Bezug darauf was mit den übernommenen Lebensmitteln geschieht, in zwei Gruppen einteilen lassen. Die Erste gibt die Lebensmittel an einen externen Personenkreis weiter, der nicht selbst in die Abholungen involviert ist. Die Menschen die die Lebensmittel erhalten sind innerhalb eines berechtigten Personenkreises, entweder durch das Bewohnen einer Sozialeinrichtung oder durch einen persönlichen Antrag, der eine gewisse Bedürftigkeit voraussetzt. Hierbei reicht das Spektrum der Weitergabe von Direktlieferungen an Sozialeinrichtungen über einen herkömmlichen Einkauf (der sich nur durch das Angebot, die Preise und die maximale Einkaufssumme von einem Einkauf in einem regulären Supermarkt unterscheidet) bis hin zu Ausgabestellen, in denen die Lebensmittel abgegeben werden. Hier wurden neben einem unregelmäßigen Zugang der berechtigten Personen auch ein Los-System etabliert, das die Menschen nach dem Zufallsprinzip für die Abholung reiht. Die Lebensmittel sind in den Ausgabestellen bereits nach Produktgruppen vorsortiert und können in begrenztem Ausmaß aber nach freier Wahl entnommen werden. Eine weitere Form ist die Abgabe bereits fertig befüllter Kisten an eine vorab bekannte Personenanzahl. In der zweiten Gruppe verbleiben die Lebensmittel unter jenen Personen, die auch selbst die Abholung durchgeführt haben. Sie werden untereinander aufgeteilt und dienen dem Eigengebrauch. Teilweise werden sie auch im privaten Rahmen weitergegeben. Eine weitere Umsetzungsform, die sich keiner der beiden Gruppen zuordnen lässt, aber meistens auch auf einen nicht mit den Abholungen bzw. in diesem Fall Befüllungen in Kontakt stehenden Personenkreis bezieht, stellt der freie Zugang zu ausgewählten unverkäuflichen aber noch genießbaren Lebensmitteln dar, die an bestimmten Orten zur Verfügung stehen (*Fair-Teiler* und *Straßenverteilung*).

Bezogen auf das MHD hat sich aus abfallwirtschaftlicher Sicht erfreulicher Weise gezeigt, dass alle der betrachteten Initiativen grundsätzlich auch Lebensmittel am Tag der Erreichung bzw. nach Überschreitung des MHD annehmen. Auch die *Wiener Tafel*, die älteste der betrachteten Initiativen, nimmt seit Mitte letzten Jahres solche Lebensmittel an. Hier zeigt sich ebenfalls, dass die wie oben beschriebene erste Gruppe festgelegte Kontrollen durchführt (wie z.B. max. Überschreitungsdauer je Produktgruppe, stichprobenartige Kontrollen) während die zweite Gruppe, da sie auf Einzelpersonen beruht, individuell über die Genussfähigkeit der Produkte entscheidet. Generell ist zu erkennen, dass viele Menschen in Europa die richtige Bedeutung des MHD nicht kennen, wie einen EUROBAROMETER Umfrage aus dem Jahr 2015 zeigt. Im Durchschnitt wissen nur 47% der EuropäerInnen die richtige Bedeutung des MHD und 24% sind der Ansicht, dass Lebensmittel nach Überschreitung des MHD nicht mehr genießbar sind (EUROPEAN COMMISSION 2015). Österreich liegt zwar beim richtigen Verständnis des MHD unter dem europäischen Durchschnitt, allerdings sind auf der anderen Seite nur 8% der Ansicht, dass die Lebensmittel nach dem Erreichen des MHD ungenießbar sind. Ein ebenso großer Teil, der sich über die Bedeutung bewusst ist (45%) ist auch der Ansicht, dass es von der Art des Lebensmittels abhängig ist, ob es nach Erreichung des MHD noch verzehrt werden kann oder nicht (EUROPEAN COMMISSION 2015). Generell zeigt sich, dass europaweit noch ein großer Bedarf an Bewusstseinsbildung zu diesem

Thema herrscht, um v.a. auch auf Ebene der Haushalte einen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu leisten.

Aktivitäten in Bezug auf die Haltbarmachung spielen bei den betrachteten Initiativen derzeit nur eine untergeordnete Rolle. Es wird zwar beispielsweise von der *Wiener Tafel* versucht mehr Projekte in diese Richtung zu starten, aber die entsprechenden Räumlichkeiten und auch hygienerechtliche Vorschriften stellen einen großen Aufwand dar, der meist die Kapazitäten der Initiativen übersteigt und daher werden in Wien kaum Ansätze zur Haltbarmachung von Lebensmitteln umgesetzt.

Die Lebensmittelakquirierung ist im Fall der betrachteten Initiativen breit gefächert und reicht von ProduzentInnen, Lebensmittelindustrie, -einzelhandel und -großhandel bis hin zu Bäckereien, Märkten und auch gastronomischen Betrieben. Teilweise werden die Lebensmittel unter den Initiativen weitervermittelt oder sie stammen von Privatpersonen. Auch wenn zwei der betrachteten Initiativen den Bereich der Gastronomie abdecken, in denen bereits fertig zubereitete aber nicht ausgegebene Speisen anfallen, ist dieser immer noch mit rechtlichen Schwierigkeiten behaftet und wird bislang in Wien nur bei Initiativen umgesetzt die zu jener Gruppe gehören, bei denen die AbholerInnen die erhaltenen Lebensmittel vorrangig selbst konsumieren. Insgesamt weist der Bereich der Außer-Haus Verpflegung ein großes Potenzial für die Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen auf, da aufgrund schwieriger Planungsbedingungen regelmäßig große Mengen an unverkäuflichen aber genießbaren Lebensmitteln anfallen, die derzeit entsorgt werden. Wie in Kapitel 3.2 gezeigt wurde, erfolgt auch auf Ebene von ProduzentInnen und der Lebensmittelindustrie kaum eine Weitergabe unverkäuflicher aber genießbarer Lebensmittel bzw. gibt es bisher keine Daten dazu. Es zeigt sich hier also deutlich, dass der LEH eine der wichtigsten Bezugsquellen für die Initiativen ist.

Die Betrachtung möglicher Kooperationen zwischen den Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Wien sollte zeigen, ob sie in einem engen Verhältnis miteinander stehen oder sich womöglich sogar konkurrenzartig gegenüber stehen. Es wurde ersichtlich, dass bis auf zwei der betrachteten Initiativen alle eine fixe Zusammenarbeit mit einer anderen Initiative haben bzw. im Bedarfsfall auch mit mehreren. Die Kooperationen beziehen sich dabei auf den Austausch von Warenmengen. Dieser erfolgt v.a. dann, wenn eine große Menge eines sortenreinen Produktes gespendet wird bzw. wenn eine vorhandene Menge zu groß oder zu klein für die jeweilige Initiative ist. Die Betrachtung der (ausreichenden) Verfügbarkeit von unverkäuflichen aber genießbaren Lebensmitteln für den jeweiligen Bedarf der Initiativen kann Hinweise auf eine mögliche Konkurrenzsituation der Lebensmittelakquirierung geben. Diesbezüglich zeigt sich ein differenziertes Bild. Hierbei muss noch einmal betont werden, dass keine der Initiativen eine Vollversorgung ermöglichen will, sondern sich der Bedarf v.a. auf ein möglichst breites Spektrum an Lebensmitteln und die Menge an die Anzahl der EmpfängerInnen richtet. Die Initiativen *foodsharing*, *Fair-Teiler* und *Dumpstern* unterscheiden sich hier insofern, da sie keinen Bedarf in diesem Sinne haben. Sie haben weder einen festgelegten KundInnenkreis (der aus einer Bedürftigkeit heraus eine erhöhte Notwendigkeit für die Unterstützung mit Lebensmitteln hat), noch versuchen sie ein möglichst breites Spektrum an unterschiedlichen Lebensmitteln zu erhalten. Dies begründet sich in der Tatsache, dass die Vermeidung von Lebensmittelabfällen (ökologische Komponente) der Hauptgrund bzw. beim *Dumpstern* ein sehr gewichtiger Grund des Bestehens ist.

Betrachtet man nun die Initiativen die einen gewissen Bedarf haben, so zeigt sich, dass die Wahrnehmung über potenzielle SpenderInnen unterschiedlich ist. Während die *Wiener Tafel* die Bereitschaft zum Warenspenden in Österreich generell als recht hoch ansieht, wird von Seiten des Vereins *START UP* kritisiert, dass es schwierig ist neue KooperationspartnerInnen zu finden und dass es immer noch Unternehmen gibt, die an einer Weitergabe nicht interessiert sind. Generell wünschen sich die meisten Initiativen mehr Lebensmittel, v.a Obst und Gemüse aber auch Haltbarprodukte. Grundsätzlich freut man sich über jede Spende. Eine Ausnahme stellt hier Brot dar, dass bei fast allen Initiativen bereits ausreichend vorhanden ist und man diesbezüglich keine zusätzlichen Mengen benötigt. In den Gesprächen stellte sich auch heraus, dass der Bedarf an der Unterstützung mit günstigen oder kostenlos abgegebenen Lebensmitteln im Steigen ist, aber es gleichzeitig zunehmend Schwierigkeiten bereitet, neue SpenderInnen von Lebensmitteln zu finden. Dies könnte einerseits daran liegen, dass in den letzten Jahren zahlreiche neue Initiativen entstanden sind auf die sich die bereitgestellten Lebensmittelmengen verteilen. Auch bei *START UP* bemerkt man diesbezüglich, dass „solche Vereine derzeit wie die Pilze aus dem Boden schießen“ (MÜHLHAUSER 2016b, persönliche Mitteilung) und man begründet die Schwierigkeit neue KooperationspartnerInnen zu finden teilweise darin, dass es (zu) viele Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen gibt. Dies bestätigt sich aber in den Zahlen der übernommenen Lebensmittelmengen der bereits länger existierenden Initiativen nicht, bei denen die Menge an weitergegebenen Lebensmitteln von 2014 auf 2015 teilweise zwar abgenommen hat, aber andererseits bei manchen Initiativen auch zugenommen hat. Auf der anderen Seite ist man bei der *Wiener Tafel* z.B. der Ansicht, dass die Bewusstseinsbildung immer mehr greift und die Unternehmen versuchen, ihre Kosten zu Senken und dementsprechend laufend ihre Prozesse optimieren (KONCSEK 2016, persönliche Mitteilung). Eine Konkurrenzsituation unter den betrachteten Initiativen konnte nicht eindeutig festgestellt werden, auch wenn sich viele von ihnen mehr Lebensmittel wünschen. Allerdings wurde deutlich, dass es eine Herausforderung darstellt ausreichend SpenderInnen für eine Weitergabekooperation zu gewinnen.

Die Hypothese 1 unterstellt, dass ein sozialer Hintergrund bei Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen einen Einfluss auf die Beschränkung der Teilnahme hat. Insgesamt hat die Hälfte der betrachteten Initiativen einen sozialen Hintergrund und drei weitere haben neben ökologischen ebenfalls soziale Aspekte der Entstehung. Bei diesen insgesamt acht Initiativen zeigt sich, dass bei sechs von ihnen das Einkommen einen Einfluss auf die Teilnahme und damit den Erhalt der Lebensmittel hat. Die Initiative *Wiener Tafel* lässt keine direkten Rückschlüsse auf eine Einkommensgrenze zu, da sie ausschließlich Sozialeinrichtungen beliefert, in denen das Einkommen zwar eine Rolle spielen kann, aber v.a. soziale Umstände der Grund für das Besuchen bzw. das Bewohnen der belieferten Einrichtungen sind. Bei der Initiative *Dumpstern gibt es* aufgrund der informellen und individuellen Form keine Beschränkung die in Bezug zum Einkommen einer Person steht. Bei den restlichen sechs Initiativen mit sozialem Hintergrund zeigt sich, dass die finanziellen Möglichkeiten in der einen oder anderen Form einen Einfluss auf die Teilnahme haben. Hier unterscheiden sich die Initiativen die keine festgelegte Einkommensgrenze haben von denen, die eine maximale Nettoeinkommenshöhe vorschreiben. Bei Ersteren haben die finanziellen Umstände ebenfalls einen Einfluss auf die Teilnahme, allerdings wird individuell für jede einzelne Person über eine Teilnahmeberechtigung entschieden. Im zweiten Fall gibt es eine eindeutige und

klare Obergrenze, die nicht überschritten werden darf. Hierbei zeigte die nähere Betrachtung der Einbettung der Initiativen, dass es einen Zusammenhang zwischen vorhandenen Trägerorganisationen und einer Zugangsbeschränkung in Form einer fixen Einkommensobergrenze gibt. Es konnte festgestellt werden, dass nur bei Initiativen die aus einer Trägerorganisation entstanden sind, die Teilnahme mit einer maximalen Einkommenshöhe (die der aktuellen Armutsgefährdungsschwelle entspricht) beschränkt ist. Alle bei den betrachteten Initiativen vorhandenen Trägerorganisationen weisen ebenfalls einen starken sozialen Hintergrund auf. Die Caritas Österreich (i.d.F. die Caritas Wien) ist eine soziale Hilfsorganisation der katholischen Kirche. Das Österreichische Rote Kreuz (i.d.F. das Wiener Rote Kreuz) ist eine humanitäre Hilfsorganisation und das Hilfswerk Österreich (i.d.F. das Wiener Hilfswerk) ist ein gemeinnütziger Anbieter gesundheitlicher, sozialer und familiärer Dienste in Österreich. Nur durch diese Art der Beschränkung kann garantiert werden, dass ausschließlich Menschen mit niedrigem Einkommen Zugang zu den weitergegebenen Lebensmitteln haben. Es hat sich also gezeigt, dass die soziale Ausrichtung einer Initiative zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen einen Einfluss auf eine Beschränkung der Teilnahme in Form einer Einkommensgrenze hat. Der in Hypothese 1 unterstellte Zusammenhang verdeutlicht sich zusätzlich, wenn man die Initiativen betrachtet, die ausschließlich einen ökologischen Entstehungsgrund aufweisen, da bei diesen das Einkommen einer Person explizit keine Rolle spielt.

Ebenso hat sich gezeigt, dass die Initiativen mit Trägerorganisation und max. Einkommenshöhe die Lebensmittel gegen einen Beitrag abgeben (entweder ein Fixbetrag pro Abholung oder deutlich vergünstigter Preis im Falle des SOMA). Der Hintergrund liegt darin, dass die Initiativen aufgrund der starken sozialen Ausrichtung nicht das Gefühl vermitteln wollen Almosen zu verteilen und durch die Beiträge den Menschen eine Möglichkeit geben möchten, einen Teil zum Bestehen der Initiative beizutragen. Diese Einnahmen fließen direkt in die jeweiligen Projekte zurück. Bei den Initiativen, die ohne der Zugehörigkeit oder dem Näheverhältnis zu einer bereits bestehenden Organisation entstanden sind, werden die Lebensmittel weitergegeben bzw. dienen dem Eigengebrauch, ohne dass in irgendeiner Form Geld aufgebracht werden muss. Eine Ausnahme stellt hier der Verein *START UP* dar, bei dem die Lebensmittel nur über eine Mitgliedschaft bezogen werden können. Diese Einnahmen dienen ausschließlich der Deckung der Kosten zur Erhaltung und zum Ausbau des Vereins, der keine sonstigen Finanzierungsquellen hat außer den Beiträgen seiner Mitglieder.

Der Einblick in den Ursprung der Initiativen sollte Antwort auf die Forschungsfrage 2 geben und zeigen, ob es einen Zusammenhang zwischen dem Entstehungsjahr und dem Motiv der Gründung (sozial oder ökologisch) gibt. Wäre ein Zusammenhang zu erkennen, könnte dies auf einen möglichen Wandel im Bewusstsein der Gesellschaft in Bezug auf Lebensmittelabfälle hindeuten, indem ein gestiegenes öffentliches Bewusstsein zu einer Neugründung von Initiativen führt, deren wichtigstes Anliegen die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist unabhängig davon, wem diese Lebensmittel zugute kommen. Seit dem Jahr 2014 sind die Hälfte der betrachteten Initiativen in Wien entstanden. Diese zeigen allerdings kein klares Bild, da zwei einen sozialen Entstehungsgrund aufweisen, zwei weitere einen rein ökologischen und eine in beiden Bereichen wurzelt. Der in Hypothese 2 unterstellte Zusammenhang, dass sich die seit dem Jahr 2014 entstandenen Initiativen vorwiegend an einer ökologischen Komponente orientieren, kann daher nicht eindeutig bestätigt werden. Betrachtet man allerdings die Gesamtheit der

ausgewählten Initiativen so lässt sich erkennen, dass jene die am längsten bestehenden v.a. aus sozialen Aspekten gegründet wurden und die jüngeren Initiativen zunehmend auch ökologische Gründungsmotive aufweisen, zwei von ihnen sogar ausschließlich. Das lässt die Vermutung zu, dass das Bewusstsein über das Ausmaß von Lebensmittelabfällen zunehmend steigt.

Im Hinblick auf die Forschungsfrage 3 und die finanziellen Mittel sowie auch verfügbaren Räumlichkeiten der Initiativen lässt sich ebenfalls eine Aufteilung in zwei Gruppen erkennen. Jene Initiativen, die die Lebensmittel an einen externen berechtigten Personenkreis weitergeben, der nicht mit den Abholungen selbst in Kontakt steht, verfügen über Lagermöglichkeiten, die auch finanzielle Mittel voraussetzen. Alle diese Initiativen weisen außerdem einen starken sozialen Hintergrund auf und die Hälfte davon wird von Organisationen aus dem Sozialbereich getragen. In der zweiten Gruppe, die die Lebensmittel unmittelbar unter den AbholerInnen aufteilt, sind weder Räumlichkeiten noch nennenswerte finanzielle Mittel verfügbar. Es zeigt sich also, umso mehr sich eine Initiative um die Weitergabe der Lebensmittel an einen externen Kreis an Bedürftigen richtet, desto mehr sind auch die Verfügbarkeit von Lagermöglichkeiten bzw. von finanziellen Mitteln Voraussetzung. Jene Initiativen, die eine unmittelbare Verteilung der Lebensmittel anstreben die dem Eigenverbrauch der AbholerInnen dienen, scheinen hier den Vorteil zu haben auch ohne diesen agieren zu können. Allerdings muss an dieser Stelle betont werden, dass die Verfügbarkeit von Lagerräumen und finanziellen Mitteln die Arbeit einer Initiative erheblich erleichtern kann, weil beispielsweise Abholfahrzeuge angeschafft werden können oder Haltbarprodukte gelagert und je nach Bedarf auch zu einem späteren Zeitpunkt ausgegeben werden können. Außerdem bieten entsprechende Ressourcen in diesem Bereich z.B. die Möglichkeit, bei der Abholung von großen Lebensmittelmengen bei begrenzten Kapazitäten (z.B. wenig Fahrzeuge oder Personen für eine große Menge), diese an einen fixen Standort (Lager) zu bringen (ggf. sogar öfters) und dann die Abholungsrouten fertigzustellen. Bezugnehmend auf die Hypothesen 3a und 3c zeigt sich also, dass je nach Ausrichtung der Arbeit der Initiative finanzielle und räumliche Kriterien wichtige Faktoren sein können. Da aber auch eine Arbeit ohne diesen möglich ist, können sie nicht als Grundvoraussetzung für das erfolgreiche Bestehen einer Initiative zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen angesehen werden.

In Bezug auf die Hypothese 3b und den Arbeitseinsatz von Freiwilligen zeichnet sich ein anderes Bild. Hier können sich keine zwei Gruppen erkennen lassen und es zeigt sich, dass bei allen betrachteten Initiativen, wenn diese auch angestellte MitarbeiterInnen haben, mindestens zehn mal mehr Freiwillige aktiv sind. Die Arbeit von 60% der betrachteten Initiativen basiert ausschließlich auf freiwilligem Engagement. Für die derzeitigen Formen, in denen es Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Wien gibt, kann freiwilliges Engagement daher als Grundvoraussetzung angesehen werden. Auch die in Kapitel 3.6 vorgestellten internationalen Beispiele, die sich mit der Weitergabe von Lebensmitteln beschäftigen, sind für die Umsetzung auf die Arbeit von Freiwilligen angewiesen. Betrachtet man den Arbeitsaufwand, so wird abgesehen vom SOMA 7 (der ein sozialökonomischer Betrieb zur Beschäftigung von Langzeitarbeitslosen ist) in allen Initiativen ein weitaus größerer Teil der Arbeit durch Freiwillige ausgeführt. Würde man diese Menschen für ihre Tätigkeiten bezahlen, würde es sehr wahrscheinlich solche Initiativen nicht geben, da kaum eine Organisation die dadurch entstehenden Kosten decken könnte.

Hinsichtlich der Forschungsfrage 4 und der Erfassung des Abfallvermeidungspotenzials der jeweiligen Initiativen muss an dieser Stelle noch einmal betont werden, dass die in Kapitel 5.7 dargestellten Mengen der weitergegebenen Lebensmittel kritisch zu betrachten sind, da einige von ihnen auf reinen Schätzungen basieren. Diese wurden durch Angaben der jeweiligen InterviewpartnerInnen errechnet und betreffen v.a. die Initiativen *LebensmittelretterInnen*, *Wiener Bedarfshilfe* und *START UP*. Bei genauerer Betrachtung sind die Berechnungen als unrealistisch einzustufen und neigen zu einer Überschätzung der Menge. Da es aber bei anderen Initiativen keinerlei Zahlen gibt und somit keine Schätzung der weitergegebenen Menge möglich ist, kann angenommen werden, dass sich die Gesamtsumme von rund 4.000 t an weitergegebenen Lebensmitteln im Jahr 2015 noch einmal erhöht und sie ist daher eher als Untergrenze zu verstehen. In diesem Zusammenhang unterstellt die Hypothese 4, dass die jährlich in Wien vorhandenen Lebensmittelüberschüsse, die noch genussfähig sind aber potenziell als Abfall anfallen, derzeit nicht in vollem Ausmaß durch die bestehenden Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen übernommen und verteilt werden. Wie in Kapitel 3.2 gezeigt wurde gibt es bisher kaum Daten zu potenziell für die Weitergabe geeigneten Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette und es ist daher nicht möglich eine Gesamtmenge solcher Lebensmittel zu errechnen. Eine Ausnahme stellt hier der LEH dar, für den nach Berechnungen von LEBERSORGER und SCHNEIDER (2014) gute Daten zur Verfügung stehen. Daher wird im Folgenden die erfasste Menge die von den betrachteten Initiativen weitergegeben wird, mit den potenziell im LEH für die Weitergabe geeigneten Lebensmitteln in Bezug gesetzt.

LEBERSORGER und SCHNEIDER (2014) errechneten für den LEH in Österreich im Jahr 2013 ein Potenzial für die regulär nicht mehr verkaufbare, aber für die Weitergabe an Sozialeinrichtungen geeignete Lebensmittelmenge von 116.000 t (vgl. Kapitel 2.2.3). Von diesen wurden rund 6.600 t bereits weitergegeben. Da es keine separaten Zahlen für Wien gibt muss die potenziell in Wien anfallende Menge unter der Annahme, dass städtische und ländliche Gebiete das gleiche Aufkommen haben, über die EinwohnerInnenzahl heruntergebrochen werden. Im Jahr 2015 lebten in Österreich rund 8,6 Mio. EinwohnerInnen, davon 1,8 Mio. in Wien (STATISTIK AUSTRIA 2016b), was etwa etwa 21% der Bevölkerung entspricht. Aus der Gesamtmenge für Österreich ergibt sich somit ein Transferpotenzial unverkäuflicher aber genießbarer Lebensmittel in Wien von etwa 24.400 t. Errechnet man auf diese Art auch die Zahl der bereits weitergegebenen Menge von Wien, ergibt dies rund 1.400 t Lebensmittel. Die aus der Tabelle 16 ersichtliche Menge entspricht etwa 4.000 t. Allerdings ist hier zu beachten, dass sich diese Menge nicht ausschließlich auf den LEH bezieht, sondern aus unterschiedlichen Quellen stammt (vgl. Kapitel 5.2). Nach PLADERER et al. (2015) stammt aber mehr als die Hälfte der durch Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Österreich übernommenen Menge aus dem LEH. Laut ihren Ergebnissen wurden im Jahr 2014 in Österreich rund 11.100 t an Lebensmitteln durch unterschiedliche Initiativen übernommen, verteilt und/oder verkauft. Diese Menge zeichnet ein ähnliches Bild wie die Ergebnisse von LEBERSORGER und SCHNEIDER (2014). Setzt man die im Zuge dieser Arbeit erhobene Menge von 4.000 t in Bezug zur errechneten Gesamtmenge an potenziell aus dem LEH verfügbaren Lebensmitteln in Wien, entspricht das einem Anteil von etwa 16%. Im Vergleich dazu ergeben die Berechnungen von LEBERSORGER und SCHNEIDER (2014) für Österreich gesamt einen Anteil von etwa 6%. Verhältnismäßig ist also die tatsächlich erfolgte Weitergabe unverkäuflicher aber genießbarer Lebensmittel in Wien deutlich höher.

Bei den Ergebnissen zur Lebensmittelmenge, die von den betrachteten Initiativen weitergegeben wird, ist wie bereits erwähnt zu beachten, dass diese teilweise mit großen Unsicherheiten verbunden sind. Auch wenn einzelne Initiativen zu einer Überschätzung neigen, kann das Ergebnis insgesamt eher als Untergrenze angesehen werden. Wenn diese Menge mit der theoretisch im LEH vorhandenen Menge in Bezug gesetzt wird, muss berücksichtigt werden, dass es aufgrund fehlender Aufzeichnungen keine klare Trennung zwischen dem Ursprung der Lebensmittel gibt. Wäre eine separate Betrachtung nach Quellen möglich, würde daher der Anteil der übernommenen Lebensmittel aus dem LEH noch geringer ausfallen. Insgesamt sind die Ergebnisse daher nur als Annäherung zu verstehen.

Die Betrachtung der verfügbaren Zahlen zeigt, dass aufgrund der theoretisch vorhandenen Menge an unverkäuflichen aber genießbaren Lebensmitteln keine Konkurrenzsituation bestehen kann, da aktuell etwa das Fünffache der derzeit übernommenen Menge im LEH in Wien bereitstehen würde, um statt der Entsorgung zugeführt zu werden, weiterverteilt und somit den ursprünglichen Zweck des menschlichen Verzehrs erfüllen könnte. Hier stellt sich also die Frage woran es liegt, dass es zu so einer Diskrepanz kommt. Wenn die rein rechnerisch im LEH verfügbare Menge nur zu so einem geringen Teil weitergegeben wird könnte das ein Anzeichen sein, dass noch nicht ausreichend Bewusstsein für die Bedeutung der Thematik vorhanden ist und noch weitere Unternehmen bzw. einzelne Filialen mobilisiert werden müssen, ihre überschüssigen aber unverkäuflichen Lebensmittel abzugeben und damit einen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelabfällen zu leisten. Andererseits wäre es auch möglich, dass der logistische Aufwand zu groß ist und die Initiativen im Rahmen ihrer Möglichkeiten an ihre Grenzen stoßen, da die Abholung und Verteilung von Lebensmittelüberschüssen mit einem großen Aufwand verbunden ist und wie bereits erwähnt, das Engagement ausreichend Freiwilliger voraussetzt. Ein weiterer Grund könnte sein, dass auf den unterschiedlichen Ebenen des Lebenszyklus von Nahrungsmittel nicht ausreichend Möglichkeiten (i.S.v. Strukturen) bestehen, die unverkäuflichen aber genießbaren Lebensmittel weiterzugeben. Dies zeigt sich einerseits darin, dass nach bisherigem Wissenstand auf Ebene der Landwirtschaft kaum eine Weitergabe erfolgt und gleichzeitig auch im Wunsch der Initiativen nach mehr Obst und Gemüse.

Durch die Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen kann verhindert werden, dass diese genießbaren aber unverkäuflichen Lebensmittel zu Abfall werden. Wenn sie unverzehrt entsorgt werden, dann waren alle im Herstellungsprozess eingesetzten Ressourcen wie z.B. der Energieeinsatz oder das verbrauchte Wasser und die damit verbundenen, meist nachteiligen Auswirkungen auf die Umwelt, umsonst. Die errechnete Menge von etwa 4.000 t, die von den betrachteten Initiativen im Jahr 2015 weitergegeben werden konnte, ergibt nach den Berechnungen von MONIER et al. (2010), wonach eine Tonne Lebensmittelabfall durchschnittlich mind. 1,9 t CO₂-Äqu. THG-Emissionen verursacht, beispielsweise eine Einsparung von etwa 7.600 t CO₂-Äqu.pro Jahr. Berücksichtigt man, dass die bisher weitergegebene Menge nur etwa einem Fünftel der potenziell im LEH verfügbaren Menge entspricht, so könnten bis zu 38.000 t CO₂-Äqu. pro Jahr durch die Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Wien eingespart werden. Insgesamt können also durch die Reduktion von Lebensmittelabfällen zahlreiche negative Umweltauswirkungen vermieden werden.

Unter Anbetracht des Vorhandenseins von Lebensmittelüberschüssen weist der Ansatz der Weitergabe sowohl ökonomische Vorteile (geringere Abfallmengen und

damit verbundene Entsorgungskosten für die Unternehmen), ökologische Vorteile (Lebensmittel landen nicht ungegessen im Abfall – d.h. der Ressourceneinsatz war nicht umsonst) aber auch soziale Vorteile auf (indem bedürftige Menschen kostenlos mit Lebensmitteln unterstützt werden bzw. diese zu einem sehr geringen Preis erwerben können). Mehr als die Hälfte der betrachteten Initiativen haben ihren Ursprung im sozialen Engagement und nur zwei Initiativen widmen sich ausschließlich einem ökologischen Ansatz der Abfallvermeidung. Trotz einer scheinbaren win-win-win Situation für alle drei Säulen nachhaltiger Entwicklung, ergibt sich aus abfallwirtschaftlicher Perspektive ein kritischeres Bild. Wie in Kapitel 3.5 verdeutlicht, stellt die Vermeidung eine höher zu präferierende Maßnahme dar als die Weitergabe. Die Umsetzung in diesem Bereich ist allerdings wesentlich schwieriger. „Strong prevention still seems incompatible with current economic paradigms because its social and environmental values do not easily translate in economic values as opposed to other categories of solutions that can bring about direct economic benefits“ (MOURAD 2016, 470). In diesem Zusammenhang spricht MOURAD (2016) von sich gegenseitig bekämpfenden Lösungsansätzen (Vermeidung, Recycling, Verwertung sowie ökologische, soziale und ökonomische Perspektive) um das Lebensmittelsystem nachhaltig auszurichten. Sie vergleicht in ihrer Arbeit die beiden Industrienationen USA und Frankreich und kommt zu dem Schluss, dass bislang v.a. Verwertungs- und Recycling-Ansätze umgesetzt wurden bzw. „schwache Vermeidungsmaßnahmen“. Diese zeichnen sich im Gegensatz zu „starken Vermeidungsmaßnahmen“ dadurch aus, dass sie sich vor allem auf Effizienzverbesserungen fokussieren und sogenannte Rebound-Effekte oder nachteilige, längerfristige Risiken nicht berücksichtigen. Der radikalere Ansatz von „starken Vermeidungsmaßnahmen“ berücksichtigt die generelle Begrenztheit der Ressourcen und geht der Frage nach geeigneten Produktions- und Konsummustern nach und versucht auf diese Weise das Problem von Lebensmittelabfällen an seinem Ursprung zu erfassen. Diese zwei bislang vorwiegend umgesetzten Maßnahmen bestärken nach Ansicht von MOURAD (2016) erstens die standardisierte Massenproduktion, in der Überproduktion ein Teil des Systems ist und zweitens die Wiederverwendung bzw. Verteilung dieser Lebensmittelüberschüsse. Diese stehen somit in Konkurrenz zu einem Vermeidungsansatz, der eine neue Art eines Lebensmittelsystems erfordert. Auch wenn Überproduktion nach weit verbreiteter Ansicht als notwendiger und normaler Teil des Wirtschaftens erachtet wird, wurde in Kapitel 3.5 gezeigt, dass auch hier der Vermeidungsansatz greifen könnte, indem das derzeitige Ausmaß der vorhandenen Lebensmittelüberschüsse reduziert wird. Dies ist aus der Sicht der Abfallhierarchie eine Maßnahme mit oberster Priorität. Selbst wenn eine Weitergabe angestrebt wird, gibt es zahlreiche Lebensmittel wie beispielsweise frisches Obst und Gemüse, die nur in einem zeitlich begrenzten Rahmen frisch und genießbar bleiben und rasch verteilt werden müssen. Unter Anbetracht, dass in den USA schätzungsweise nur etwa 10% der anfallenden Lebensmittel, die genießbar aber unverkäuflich sind, wirklich weitergegeben werden (MOURAD 2016), muss der Verwertungs-Ansatz kritisch betrachtet werden und sollte die Notwendigkeit einer stärkeren Fokussierung des Vermeidungs-Ansatzes verdeutlichen. Ein ähnliches Bild zeigt sich auch in Wien, wo nur etwa 20% der im LEH theoretisch verfügbaren Menge tatsächlich weitergegeben wird.

Auch wenn es Sinn macht, im Bereich der vorhandenen Lebensmittelüberschüsse zu agieren und eine bestmögliche Verteilung anzustreben, sollte nicht nur aus abfallwirtschaftlicher Sicht, sondern auch unter Anbetracht eines Planeten mit begrenzten Ressourcen und den verursachten ökologischen, sozialen und

ökonomischen Auswirkungen allein durch jene Lebensmittel, die letztendlich nicht gegessen werden, verstärkt auf die Reduktion (Vermeidung von zu großen Überschüssen) anstatt des Managements der Lebensmittelüberschüsse gesetzt werden. Es ist auch zu berücksichtigen, dass der Aufbau von entsprechenden Weitergabeschienen einen permanenten Bedarf erzeugt, der die Umsetzungen von Vermeidungsmaßnahmen erschwert.

Aus der vorliegenden Arbeit lassen sich folgende Schlussfolgerungen ableiten:

- Der Ansatz der „internen“ Weitergabe wird erst bei den jüngeren der betrachteten Initiativen umgesetzt und ermöglicht dadurch eine Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen, ohne dass finanzielle oder räumliche Voraussetzungen für die Umsetzung bestehen.
- Der zeitliche Verlauf der Entstehung von Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Wien zeigt einen zunehmenden Einfluss von ökologischen Aspekten. Es wurden sogar Initiativen gegründet, die ausschließlich ökologische Entstehungsmotive haben, was bedeutet, dass die Vermeidung von Lebensmittelabfällen oberste Priorität hat und daher zum ersten Mal, seit dem Bestehen solcher Initiativen, die Bedürftigkeit von Menschen keine Rolle spielt. Diese Entwicklung deutet auf ein steigendes Bewusstsein der Gesellschaft in Bezug auf Lebensmittelverschwendung hin.
- Da das Engagement Freiwilliger als Grundvoraussetzung für das Bestehen einer Initiative zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen angesehen werden kann, liegt in der Mobilisierung und Motivation einer ausreichenden Anzahl an Personen, die sich in ihrer Freizeit unentgeltlich gegen die Verschwendung von Lebensmitteln einsetzen, ein Schlüsselement um die fortlaufende Arbeit solcher Initiativen zu ermöglichen.
- Obwohl die betrachteten Initiativen generell ein breites Spektrum an SpenderInnen von Lebensmittelüberschüssen aufweisen, zeigt sich, dass in den Bereichen Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie und Außer-Haus Verpflegung bisher kaum eine Weitergabe erfolgt. Hier besteht weiterer Forschungsbedarf um herauszufinden, was mögliche Hemmnisse und Ursachen der bisher nicht vorhandenen Weitergabe sind. Dies gilt ebenfalls für den Bereich des LEH, in dem eine Weitergabe zwar schon erfolgt, diese aber in Wien weniger als ein Viertel der theoretisch verfügbaren Menge ausmacht. Um die bestehende Weitergabe auszubauen bzw. neue Möglichkeiten zu schaffen ist es daher notwendig, ein besseres Verständnis über die derzeitigen Hindernisse für eine mögliche Weitergabe zu erlangen.
- Für den Bereich der Gastronomie, der ein großes Potenzial aufweist, aber aufgrund von hygienerechtlichen Bestimmungen besondere Anforderungen an eine Weitergabe stellt, bieten die durch das FUSIONS Projekt erstellten Leitlinien neue Möglichkeiten, eine Weitergabe zu initiieren. Bestehende Initiativen können diese Leitlinien aufgreifen bzw. können sie einen Schwerpunkt für neue Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen darstellen. Es könnte diesbezüglich über die Einrichtung einer externen Stelle nachgedacht werden, die den Aufbau der Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen aus der Gastronomie initiiert und koordiniert.

- Das Verhältnis der tatsächlich weitergegebenen Menge zur potenziell im LEH verfügbaren Menge an unverkäuflichen aber genießbaren Lebensmitteln ist in Wien mit rund 20% deutlich besser als im Vergleich zu Gesamtösterreich mit rund 6%. Dies könnte ein Anzeichen dafür sein, dass städtische Strukturen einen positiven Einfluss auf die Arbeit solcher Initiativen haben, beispielsweise durch eine höhere Dichte an potenziellen SpenderInnen oder durch eine bessere Infrastruktur.
- Obwohl die Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen gesamtgesellschaftlich einen wichtigen Beitrag leisten, der sich auf ökologischer, sozialer und ökonomischer Ebene positiv auswirkt, ist der Beitrag den sie zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen leisten können bisher sehr beschränkt, wie die Ergebnisse verdeutlichen. Daher ist es aus abfallwirtschaftlicher Sicht notwendig, verstärkt Maßnahmen im Bereich der Reduktion bestehender Lebensmittelüberschüssen zu setzen.

7. Zusammenfassung

Seit dem Jahr 2014 sind in Wien zahlreiche neue Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen entstanden. Im Gegensatz zu den bereits länger bestehenden Projekten wurden sie nicht mit Hilfe von Trägerorganisationen ins Leben gerufen, sondern beruhen auf Privatinitiativen. Die nähere Betrachtung hat gezeigt, dass es zahlreiche Unterschiede in der Organisation gibt, wie beispielsweise zwei unterschiedliche zugrundeliegende Formen der Weitergabe (nicht in die Initiative eingebundene Bedürftige oder Eigenverbrauch) aber auch hinsichtlich der personellen und finanziellen Ressourcenverfügbarkeit oder der verfügbaren Räumlichkeiten. Zwischen dem Entstehungsjahr und dem Gründungsmotiv (sozial oder ökologisch) konnte kein eindeutiger Zusammenhang festgestellt werden, aber es zeigt sich ein zunehmender Einfluss der Bedeutung der ökologischen Komponente, im Sinne des bewussten Versuches der Vermeidung von Lebensmittelabfällen (unabhängig davon wer diese erhält). Es hat sich generell gezeigt, dass die meisten Initiativen im Bereich der Weitergabe von unverkäuflichen aber genießbaren Lebensmitteln, unabhängig vom Gründungszeitpunkt, einen starken sozialen Hintergrund aufweisen, mit dem Ziel, benachteiligte Menschen zu unterstützen. Diesbezüglich wurde auch ersichtlich, dass die Initiativen, die eine Trägerorganisation im Hintergrund haben (die im vorliegenden Fall alle sozial orientiert sind) die Teilnahme in Form einer fixen Einkommensobergrenze beschränken. Als Grundvoraussetzung für das erfolgreiche Bestehen einer solchen Initiative konnte der Arbeitseinsatz von Freiwilligen identifiziert werden. Ohne Menschen, die sich unentgeltlich und in ihrer Freizeit gegen Lebensmittelverschwendung einsetzen, könnte kaum ein Projekt bestehen. Das Engagement reicht hier von der Leitung und Koordination bis hin zur Abholung, Sortierung und Ausgabe der Lebensmittel. Die Bedeutung von freiwilligen HelferInnen hat sich nicht nur für Wien, sondern auch für die internationalen Beispiele gezeigt. Die meisten der betrachteten Initiativen haben fixe oder bedarfsmäßige Kooperationen, die sich auf den Austausch von gespendeten Waren beziehen. Darüberhinaus gibt es aber selten Austausch. Unter den betrachteten Initiativen konnte keine Konkurrenz festgestellt werden, auch wenn die Gewinnung von neuen KooperationspartnerInnen teilweise eine Herausforderung darstellt. Es zeigt sich eher eine Ergänzung des Spektrums der Lebensmittelakquirierung und v.a. noch große Potenziale für die Erschließung neuer Mengen an unverkäuflichen aber genießbaren Lebensmitteln im Bereich der Außer-Haus Verpflegung. Auf Ebene des LEH in Wien hat sich gezeigt, dass weniger als ein Viertel der theoretisch verfügbaren Menge tatsächlich an unterschiedliche Initiativen weitergegeben wird und unter Berücksichtigung der weiteren Stufen des Lebenszyklus würde diese Menge noch deutlich geringer ausfallen. Auch wenn es sinnvoll ist, unverkäufliche aber genießbare Lebensmittel weiterzugeben anstatt sie zu entsorgen, verdeutlichen die Zahlen, dass aus abfallwirtschaftlicher Perspektive ein stärkerer Fokus auf die Vermeidung von Lebensmittelüberschüssen nötig ist.

8. Literaturverzeichnis

FACHLITERATUR

- ALDAYA, M. M.; ALLAN, J.A.; HOEKSTRA, A.Y. (2010): Strategic importance of green water in international crop trade. In: Ecological Economics 69 (2010) 887–894.
- ANDERL, M., GÖSSL, M., KUSCHEL, V., HAIDER, S., HELLER, C., LAMPERT, C., MOOSMANN, L., PAZDERNIK, K., PERL, D., POUPA, S., PURZNER, M., SCHIEDER, W., SCHNEIDER, J., SCHODL, B., SEUSS, K., STIX, S., STRANNER, G., STORCH, A., WEISS, P., WIESENBERGER, H., WINTER, R., ZECHMEISTER, A., ZETHNER, G., DELGADO, J., DIERNHOFER, W. (2015): Klimaschutzbericht 2015. Wien. Studie im Auftrag des Umweltbundesamtes. www.umweltbundesamt.at/fileadmin/site/publikationen/REP0555.pdf [Zugriff am 05.07.2016]
- BERNHOFER G. UND PLADERER, C. (2013): Lebensmittelweggabe in Wien IST-Stand und Bedarf bei der Lebensmittelweggabe in den sozialen und gemeinnützigen Einrichtungen in Wien. Wien: Projektbericht im Auftrag der Wiener Umweltschutzabteilung - MA 22.
- BRUSCHEK, E. (2016): persönliche Mitteilung 31.5.2016. Vereinsgründerin der LebensmittelretterInnen.
- DE SCHÜTTER, L., BRUCKNER, M. UND GILJUM, S. (2015): Achtung: Heiß und fettig. Klima & Ernährung in Österreich. Auswirkungen der österreichischen Ernährung auf das Klima. Wien: WWF Österreich (Hrsg.) http://www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3023 [Zugriff am 05.07.2016]
- ERCIN, A. E. AND HOEKSTRA. A.Y. (2012): Carbon and Water Footprints: Concepts, Methodologies and policy Responses. France: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO).
- EUROPEAN COMMISSION (2015): Flash Eurobarometer 425. Food waste and date marking. Summary. <http://ec.europa.eu/COMMFrontOffice/publicopinion/index.cfm/Survey/getSurveyDetail/instruments/FLASH/surveyKy/2095> [Zugriff am 10.02.2016]
- EUROSTAT (2014): Gross Nutrient Balance. http://appsso.eurostat.ec.europa.eu/nui/show.do?dataset=aei_pr_gnb&lang=en [Zugriff am 15.06.2016]
- EUROSTAT POCKETBOOKS (2011): Agriculture and fishery statistics. Main results 2009-10. <http://ec.europa.eu/eurostat/documents/3930297/5965938/KS-FK-11-001-EN.PDF/0aedb5e9-0b8e-43fe-8bde-50d56e96c9ae> [Zugriff am 15.06.2016]
- FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (2013): Food wastage footprint - impacts on natural resources. Summary report. <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf> [Zugriff am 15.04.2016]

- FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (s.a.): Food security statistics. <http://www.fao.org/economic/ess/ess-fs/en/> [Zugriff am 31.01.2016]
- GARNETT, T. (2011): Where are the best opportunities for reducing greenhouse gas emissions in the food system (including the food chain)? In: Food Policy 36 (2011) S23–S32.
- GILJUM, S.; WIELAND, H.; BRUCKNER, M.; DE SCHUTTER, S.; GIESECKE, K. (2013): Land Footprint scenarios: A discussion paper including a literature review and scenario analysis on the land use related to changes in Europe's consumption patterns. Vienna: Sustainable Europe Research Institute (SERI). Report for Friends of the Earth Europe. https://www.foeeurope.org/sites/default/files/seri_land_footprint_scenario_nov2013.pdf [Zugriff am 03.05.2016]
- GLÄSER, J. UND LAUDEL, G. (2010): Experteninterviews und qualitative Inhaltsanalyse als Instrumente rekonstruierender Untersuchungen. 4. Auflage. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- GLOBAL 2000 (2016): KURZBERICHT FOOD WASTE UND LANDWIRTSCHAFT 2013/14. ORIENTIERENDE ERHEBUNG VON VERLUSTEN AN OBST, GEMÜSE UND KARTOFFEL IN DER LANDWIRTSCHAFT – AUFKOMMEN, ZUSAMMENSETZUNG UND GRÜNDE. https://www.global2000.at/sites/global/files/Kurzbericht_G2_Foodwaste1_20160412_v3.pdf [letzter Zugriff am 29.11.2016]
- GUDENUS, C. (2016): persönliche Mitteilung vom 23.5.2016, Projektleiter und Freiwilligenkoordination bei Lebensmittel+ Orientierung.
- GUSTAVSSON, J., CEDERBERG, C.; SONESSON, U., VAN OTTERDIKJ, R.; MEYBECK, A. (2011): Global food losses and food waste. Rome: FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS.
- HAIER, D. (2016): persönliche Mitteilung vom 15.6.2016, Botschafterin für Wien im Verein foodsharing.
- HOEKSTRA, A.Y. and MEKONNEN, M.M. (2012): The water footprint of humanity. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America 109.9 (2012): 3232–3237.
- IPCC - INTERGOVERNMENTAL PANEL ON CLIMATE CHANGE (2007): Climate Change 2007: The Physical Science Basis. Contribution of Working Group I to the Fourth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change [Solomon, S., D. Qin, M. Manning, Z. Chen, M. Marquis, K.B. Averyt, M. Tignor and H.L. Miller (eds.)]. Cambridge University Press, Cambridge, United Kingdom and New York, NY, USA, 996 pp https://www.ipcc.ch/publications_and_data/ar4/wg1/en/ch2s2-10-2.html [Zugriff am 02.05.2016]
- IPCC - INTERGOVERNMENTAL PANEL ON CLIMATE CHANGE (2014): Summary for policymakers. In: Climate Change 2014: Impacts, Adaptation, and Vulnerability. Part A: Global and Sectoral Aspects. Contribution of Working Group II to the Fifth Assessment Report of the Intergovernmental

Panel on Climate Change [Field, C.B., V.R. Barros, D.J. Dokken, K.J. Mach, M.D. Mastrandrea, T.E. Bilir, M. Chatterjee, K.L. Ebi, Y.O. Estrada, R.C. Genova, B. Girma, E.S. Kissel, A.N. Levy, S. MacCracken, P.R. Mastrandrea, and L.L. White (eds.)]. Cambridge University Press, Cambridge, United Kingdom and New York, NY, USA, pp. 1-32. https://www.ipcc.ch/pdf/assessment-report/ar5/wg2/ar5_wgll_spm_en.pdf [Zugriff am 02.05.2016]

KONCSEK, R. (2016): persönliche Mitteilung vom 21.6.2016, Logistikleiter der Wiener Tafel.

KUMMU, M., DE MOEL, H., PORKKA, M., SIEBERT, S., VARIS, O., WARD, P.J. (2012): Lost food, wasted resources Global food supply chain losses and their impacts on freshwater, cropland, and fertiliser use. In: Science of the Total Environment 438 (2012) 477–489.

LEBERSORGER, S.; SCHNEIDER, F. (2014) Aufkommen an Lebensmittelverderb im österreichischen Lebensmittelhandel, Endbericht. Wien: Studie im Auftrag der ECR-Arbeitsgruppe Abfallwirtschaft 2014. http://www.ecr-austria.at/images/ECR/Arbeitsgruppen/Abfallvermeidung/berichte/ECR-Studie_BOKU_Lebensmittelverderb.pdf [letzter Zugriff am 29.11.2016]

LEIBETSEDER, M. (2012): Lebensmittelabfälle in der landwirtschaftlichen Produktion – Abschätzung des Verlusts von Obst und Gemüse in der Landwirtschaft und während des Transportes zum Händler. Wien: Masterarbeit an der Universität für Bodenkultur, Institut für Abfallwirtschaft.

MONIER, V., MUDGAL, S., ESCALON, V., O'CONNOR, C., GIBON, T., ANDERSON, G., MONToux, H., REISINGER, H., DOLLEY, P., OGILVIE, S., MORTON, G. (2010): Preparatory study on food waste across EU 27, Final Report. Paris: BIO Intelligence Service. http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf [letzter Zugriff am 29.11.2016]

MOURAD, M. (2016): Recycling, recovering and preventing „food waste“: competing solutions for food systems sustainability in the United States and France. In: Journal of Cleaner Production 126 (2016) 461 – 477.

MÜHLHAUSER, P. (2016a): persönliche Mitteilung 20.9.2016. Kassierin im Verein START UP.

MÜHLHAUSER, A. (2016b): persönliche Mitteilung 20.9.2016. Gründer des Vereins START UP.

OBERSTEINER, G. (2016): persönliche Mitteilung 22.11.2016. Stellvertreterin des Institut für Abfallwirtschaft an der Universität für Bodenkultur in Wien.

PAPARGYROPOULOU, E., LOZANO, R., STEINBERGER, J.K., WRIGHT, N., UJANG, Z. (2014): The food waste hierarchy as a framework for the

- management of food surplus and food waste. In: Journal of Cleaner Production 76 (2014) 106 – 115.
- PEINBAUER, R. (2016). Persönliche Mitteilung vom 17.5.2016. Abteilungsleiterin Sozialökonomische Betriebe, Wiener Hilfswerk.
- PLADERER, C., HIETLER, P., KALLEITNER-HUBER, M., BERNHOFER, G.; MEISSNER, M. (2015): Lebensmittelweitergabe in Österreich: ein aktiver Beitrag zur Abfallvermeidung. IST-Stand und Bedarfserhebung der Lebensmittelweitergabe in sozialen und gemeinnützigen Einrichtungen in Österreich. Kurzfassung. Wien: Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, des Amt der Oberösterreichischen Landesregierung, des Amt der Salzburger Landesregierung, des Amt der Steiermärkischen Landesregierung, des Amt der Tiroler Landesregierung, des Umweltverband Vorarlberg und der Arbeiterkammer Wien.
- PLADERER, C. UND HIETLER (2015): Lebensmittelabfälle in der Wiener Gastronomie. Wien: Studie im Auftrag der Wiener Umweltschutzabteilung - MA 22.
- PLADERER, C., BERNHOFER, G., KALLEITNER-HUBER, M. HIETLER, P. (2016). Lagebericht zu Lebensmittelabfällen und – verlusten in Österreich. Wien: Studie im Auftrag von MUTTER ERDE und WWF Österreich.
- SCHNEIDER, F. UND WASSERMANN, G. (2004): Sozialer Wertstofftransfer im Einzelhandel (SoWie). Endbericht. Wien: Studie im Auftrag der Stadt Wien.
- SCHNEIDER, F. (2008): Lebensmittel im Abfall – mehr als eine technische Herausforderung. In: Ländlicher Raum: Online-Fachzeitschrift des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Jahrgang 2008.
- SCHNEIDER, F. UND LEBERSORGER, S. (2010): Von der Abfallvermeidungs- und –verwertungsstrategie 2006 Zum Abfallvermeidungsprogramm 2011 – Materialien zum Bundes-Abfallwirtschaftsplan 2011. Teil 4 – Annex H: Unterlage „Lebensmittel im Abfall“ für das Abfallvermeidungsprogramm 2011. Wien: Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.
- SCHNEIDER, F., PART, F., LEBERSORGER, S., SCHERHAUFER, S., BÖHM, K. (2012): Sekundärstudie Lebensmittelabfälle in Österreich. Wien: Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft. Unveröffentlichter Endbericht.
- SCHNEIDER, F. (2013): The evolution of food donation with respect to waste prevention. In: Waste Management 33 (2013) 755–763.
- SCHNEIDER, F. (2015): Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen. Rechtliche Aspekte, 2. Auflage. Wien: Im Auftrag des Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.

- http://bmg.gv.at/cms/home/attachments/5/3/0/CH1176/CMS1325589150703/leitfaden_weitergabe_lebensmittel.pdf [letzter Zugriff am 29.11.2016]
- SCHNEIDER, F., SCHERHAUFER, S., MONTOUX, H., GHEOLDUS, M., O'CONNOR, C., DERAÏN, A. (2015): Advancing social supermarkets across Europe. WP4 –Testing Social Innovation. Feasibility Study Final Report. Vienna and Paris: FUSIONS. <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/feasibility-studies/Supermarkets/Advancing%20social%20supermarkets%20report.pdf> [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- SCHRANZHOFER, A., ROCKENBAUER, R., TRAGNER, F., HALA, V., HRAD, M., OTTNER, R., OBERSTEINER, G., SCHNEIDER, F., LEBERSORGER, S., MANHART, A. M., MARONNIER, C. (2015): Vermeidung von Lebensmittelabfall in Gastronomie, Beherbergung und Großküchen, Endbericht. Wien: United Against Waste. http://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2015/05/Endbericht_UAW_ABF_tatwort_final_ARA.pdf?eb6772 [letzter Zugriff am 29.11.2016]
- SELZER, M. (2010): Die Entsorgung von Lebensmitteln in Haushalten: Ursachen – Flüsse – Zusammenhänge. Wien: Diplomarbeit an der Universität für Bodenkultur, Institut für Abfallwirtschaft.
- SMIL, V. (2004): Improving Efficiency and Reducing Waste in Our Food System. In: Environmental Sciences, 1:1, 17- 26.
- STATISTIK AUSTRIA (2016a): Versorgungsbilanzen. http://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/index.html [letzter Zugriff am 29.11.2016]
- STATISTIK AUSTRIA (2016b): Bevölkerungsstand und Bevölkerungsveränderung. http://www.statistik-austria.at/web_de/statistiken/menschen_und_gesellschaft/bevoelkerung/bevoelkerungsstand_und_veraenderung/index.html [letzter Zugriff am 29.11.2016]
- STATISTIK AUSTRIA (2016c): TABELLENBAND EU-SILC 2015. Einkommen, Armut und Lebensbedingungen. https://www.sozialministerium.at/cms/site/attachments/2/0/8/CH3434/CMS1460623165106/tabellenband_eu-silc_2015.pdf [letzter Zugriff am 09.01.2017]
- STENMARCK, Å., JENSEN, C., QUESTED, T., MOATES, G. (2016): Estimates of European food waste levels. Stockholm: FUSIONS. <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf> [letzter Zugriff am 29.11.2016]
- TOBIAS, V. (2016): Persönliche Mitteilung vom 25.9.2016. Vereinsgründerin der Wiener Bedarfshilfe.

- ÚJHELYI, K. AND CSEH, B. (2015): Systematic food donation in the food service and hospitality sector. Feasibility study/pilot project 2014-2015. Hungary: FUSIONS. <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/feasibility-studies/Hospitality/Feasibility%20project%20report.pdf> [letzter Zugriff am 09.02.2016]
- UNGERBÖCK, C. (2016): Persönliche Mitteilung vom 16.5.2016. Projektleiter der Team Österreich Tafel Wien.
- VANHAM, D. AND BIDOGLIO, G. (2012): A review on the indicator water footprint for the EU28. In: Ecological Indicators 26 (2013) 61–75.
- WIENER HILFSWERK (2013): Arbeit ist mehr als Geldverdienen: Statements des Wiener Hilfswerks zur Erwerbsarbeit und Erwerbslosigkeit, http://www.hilfswerk.at/cms/download/3edu1/Festschrift_H&H_SOMA.pdf [letzter Zugriff am 15.12.2016]

GESETZE UND VERORDNUNGEN

- ABGB StF: JGS Nr. 946/1811 Allgemeines bürgerliches Gesetzbuch für die gesamten deutschen Erbländer der Oesterreichischen Monarchie.
- BGBI. I Nr. 13/2006 Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz - LMSVG)
- BGBI Nr. 72/1993 BGBI. I Nr. 67/2014 Bundesgesetz, mit dem das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz geändert sowie das Bundesgesetz über das Verbot des In-Verkehr-Bringens von kosmetischen Mitteln, die im Tierversuch überprüft worden sind, und die Verordnung über den Verkehr mit Essigsäure zu Genußzwecken aufgehoben werden.
- BGBI. Nr. 99/1988 vom 21. Jänner 1988 über die Haftung für ein fehlerhaftes Produkt (Produkthaftungsgesetz).
- Bundesabfallwirtschaftsgesetz (Abfallwirtschaftsgesetz 2002, BGBI. I Nr. 102/2002 idgF)
- LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- RICHTLINIE 2008/98/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. November 2008 über Abfälle und zur Aufhebung bestimmter Richtlinien
- VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2004 Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1831/2003 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 22. September 2003 über Zusatzstoffe, die in der Tierernährung verwendet werden können
- VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit.

INTERNETQUELLEN

- ANNAKSHETRA (2016): www.annakshetra.org [letzter Zugriff am 09.02.2016]
- AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (2016): Lebensmittel - Haltbarkeit. <http://www.ages.at/themen/lebensmittel/haltbarkeit/> [letzter Zugriff am 29.11.2016]
- BMI – BUNDESMINISTERIUM FÜR INNERES (s.a.): Vereinswesen. Warum eigentlich einen ideellen Verein gründen? http://www.bmi.gv.at/cms/BMI_Vereinswesen/grundsatzliche/ideeller_Verein.aspx [letzter Zugriff am 31.11.2016]
- CARITAS (s.a.): <https://www.caritas-leo.at/> [letzter Zugriff am 31.11.2016]
- CHRISAFIS, A. (2016): French law forbids food waste by supermarkets. Online Artikel in "The Guardian" vom 4. Februar 2016 (<https://www.theguardian.com/world/2016/feb/04/french-law-forbids-food-waste-by-supermarkets>) [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- DCA – DANCHURCHAID (s.a.): Wefood. Denmark's first-ever surplus food supermarket. <https://donate.danchurchaid.org/wefood>. [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- DIE LEBENSMITTELRETTERRINNEN (s.a.): <https://dielebensmittelretter.wordpress.com/> [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- DUMPSTERN.DE (s.a.): <http://www.dumpstern.de/> [letzter Zugriff am 17.12.2016]
- ESM – European Supermarket Magazine (s.a.): <http://www.esmmagazine.com/search/social%20supermarket> [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- EUROPEAN COMMISSION (s.a.): EU actions against food waste. http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/index_en.htm [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (s.a.): <http://www.fao.org/save-food/en/> [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- FEBA – FÉDÉRATION EUROPÉENNE DES BANQUES ALIMENTAIRES (s.a.): <http://www.eurofoodbank.eu/> [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- FEEDING AMERICA (s.a.): <http://www.feedingamerica.org> [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- FOODCLOUD (s.a.): <http://food.cloud> [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- FOODSHARING (s.a.): <https://foodsharing.at/> [letzter Zugriff am 17.12.2016]
- FREEGAN.INFO (s.a.): <http://freegan.info/> [letzter Zugriff am 17.12.2016]
- FUSIONS (s.a.): <http://www.eu-fusions.org> [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- GFN – GLOBAL FOODBANKING NETWORK (s.a.): <https://www.foodbanking.org/> [letzter Zugriff am 30.11.2016] [letzter Zugriff am 15.12.2016]
- GLOBAL 2000 (2016): Food Waste und Landwirtschaft 2013/14 – Kurzbericht. <https://www.global2000.at/sites/global/files/Foodwaste%20und%20Landwirtschaft.pdf>

- HILFSWERK ÖSTERREICH (s.a.): SOMA – Sozialmärkte, <http://www.hilfswerk.at/wien/wir-ueber-uns/news-presse/aktuelle-meldungen/soma-ottakring-startet> [letzter Zugriff am 15.12.2016]
- KERN, M. (2014): „So viel Überschussware gibt es nicht“ – Wie eine kleine Gruppe von engagierten Österreichern gegen Widerstände ihre Idee verwirklichte. Online Artikel in „Kurier“ vom 13. Oktober 2014 (<https://kurier.at/politik/inland/sozialmaerkte-so-viel-ueberschussware-gibt-es-nicht/90.791.243>)
- KIRWAN, K. (2015): Q&A: Foodcloud connects local food sellers with charities. Online Artikel in „Irish Examiner“ vom 14. Dezember 2015 (<https://www.irishexaminer.com/business/smallbusiness/qa-foodcloud-connects-local-food-sellers-with-charities-371352.html>) [letzter Zugriff am 29.11.2016]
- MARKS AND SPENCER (s.a.): (<https://corporate.marksandspencer.com/plan-a/our-stories/about-our-initiatives/food-surplus>) [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- MOLLOY, M. (2015): Morrisons to donate all unwanted food to charity. Online Artikel in „The Telegraph“ vom 1. November 2015 (<http://www.telegraph.co.uk/news/uknews/11968491/Morrisons-to-donate-all-unwanted-food-to-charity.html>) [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- MORTIMER, C. (2016): Tesco to give all unsold food to charity after finalising deal. Online Artikel in „Independent“ vom 11. März 2016 (<http://www.independent.co.uk/news/business/news/tesco-to-give-all-unsold-food-to-charity-after-finalising-deal-a6925971.html>) [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- WIENER BEDARFSHILFE (s.a.): <https://www.wiener-bedarfshilfe.at/> [letzter Zugriff am 31.11.2016]
- WIENER HILFSWERK (s.a.): SOMA-Sozialmärkte. <http://www.hilfswerk.at/wien/soziale-angebote/soma-sozialmaerkte> [letzter Zugriff am 31.11.2016]
- WIENER TAFEL – Verein für sozialen Transfer (s.a.): <http://www.wienertafel.at> [letzter Zugriff am 31.11.2016]
- REFRESH (s.a.): <http://eu-refresh.org> [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- ROTES KREUZ (s.a.): Team Österreich Tafel, <http://www.rotekruz.at/site/team-oesterreich/team-oesterreich-tafel/> [Zugriff am 21.03.2016]
- SAVE FOOD (s.a.): <http://www.save-food.org/> [letzter Zugriff am 30.11.2016]
- STARTNEXT (s.a.): Foodsharing, <https://www.startnext.com/foodsharing> [Zugriff am 17.12.2016]
- START UP (s.a.): <http://www.verein-startup.at/> [Zugriff am 10.12.2016]
- WILLSHER, K. (2015): French councillor calls on Europe to adopt 'food waste' supermarket law. Online Artikel in „The Guardian“ vom 9. Juli 2015

(<https://www.theguardian.com/world/2015/jul/09/french-food-waste-councillor-calls-on-ec-supermarkets-law>) [letzter Zugriff am 30.11.2016]

9. Anhang

Anhang 1: Interviewleitfaden

Initiative:
InterviewpartnerIn:
Datum:
Beginn:
Dauer:

Einleitungstext:

Dieses Interview ist Teil meiner Masterarbeit mit dem Titel „Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Wien – Umsetzungsformen und kritische Betrachtung des Beitrages zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen“. Im Rahmen dieser Arbeit möchte ich die in Wien bestehenden Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen einer Kategorisierung und eines Vergleiches unterziehen. Die vier Forschungsfragen lauten:

- Wie sind die Initiativen zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen in Wien organisiert und gibt es unterschiedliche Voraussetzungen zur Teilnahme?
- Gibt es unterschiedliche Gründungsmotive zwischen den bereits länger bestehenden und den neueren Initiativen?
- Was macht eine erfolgreiche Initiative zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen aus?
- Welches Abfallvermeidungspotenzial haben die jeweiligen Initiativen?

Ziel dieses Interviews ist es, aufbauend auf den Daten, die bereits online über _____ zur Verfügung stehen, ergänzende Informationen zur Beantwortung meiner Forschungsfragen zu erhalten.

- ✓ Das Interview wird etwa 45 Minuten dauern.
- ✓ Vor Beginn würde ich gerne wissen, ob ich das Gespräch aufzeichnen darf?
- ✓ Ich beabsichtige Sie namentlich in meiner Masterarbeit zu erwähnen. Sollte Ihnen das nicht recht sein, besteht die Möglichkeit Ihre Aussagen in anonymisierter Form wiederzugeben.

Einstiegsfrage:

- **Wie lange sind Sie bereits für _____ tätig und welche Funktion üben Sie aus?**
- **Was war Ihre persönliche Motivation für _____ zu arbeiten?**

Geschichte:

- **Was war die Kernidee und seit wann gibt es _____ ?**
- **Wer sind die GründerInnen?**
- **Können Sie etwas mehr über die Geschichte der _____ erzählen?**

Organisation:

- **Wie organisiert _____ die Lebensmittelspenden (Abholungen)?**
 - Gibt es ein Kernteam und Freiwillige?
 - Wie viele Personen sind engagiert?
 - Gibt es eigene Fahrzeuge?
 - Wie ist der Ablauf der Abholung einer Lebensmittelspende?
 - Wie oft gibt es Abholungen?
- **Werden alle bereitgestellten Lebensmittel übernommen oder kann es vorkommen, dass unter bestimmten Gründen weniger mitgenommen wird?**
 - Wenn ja: Wie hoch schätzen Sie den Anteil (in %) der durchschnittlich bei einer Abholung nicht mitgenommen wird?
- **An wen werden die Lebensmittel verteilt?**
 - Wie und wo werden die Lebensmittel verteilt?
 - Ist _____ eine geschlossene Gruppe bzw. gibt es eine Zugangsbeschränkung (z.B. eine Berechtigungskarte?)
- **Von wie vielen SpenderInnen holt _____ die Lebensmittel?**
 - Werden auch aus der Gastronomie Lebensmittelspenden entgegengenommen (z.B von Buffets)?
- **Gibt es Kooperationen mit anderen Initiativen zur Weitergabe Lebensmittelüberschüssen?**
 - Wenn ja: Inwiefern bestehen diese?

-
- **Wer übernimmt im Rahmen der _____ mögliche finanzielle Aufwendungen? (z.B. für die Bereitstellung der Logistik, Marketing,..)**
 - Welche Kosten fallen an?
 - Können diese durch Geldspenden abgedeckt werden?

Lebensmittel und Produktgruppen:

- **Gibt es Produktgruppen die nicht weitergegeben werden? (Fleisch/Fisch/Wurstwaren)**
 - Werden Lebensmittel nach Überschreitung des MHD weitergegeben?
 - Werden auch verarbeitete Lebensmittel (z.B. fertig zubereitete Speisen) weitergegeben?
- **Gibt es Daten zu Lebensmittelmengen die über _____ in Wien weitergegeben werden?**
 - Können Sie mir diesbezüglich detaillierte Unterlagen zukommen lassen?
- **Wurden bei _____ Initiativen zur Haltbarmachung der Lebensmittel überlegt bzw. gibt es diese? (z.B. Lager mit Kühlschrank, Einkochen)**
 - Werden bei _____ Lebensmittel eigenständig verarbeitet oder verkocht um diese haltbarer zu machen?
 - Aus welchen Gründen wird dies bzw. wird dies nicht gemacht?
- **Kommt es vor, dass als noch genießbar übernommene Lebensmittel bevor sie verzehrt werden können als nicht mehr genießbar eingestuft werden und somit nicht weitergegeben werden?**
 - Wenn ja: Was sind die Gründe dafür?
 - Trifft dies auf bestimmte Produktgruppen besonders zu?
 - Wie häufig tritt diese Situation ein?
- **Wie wird die Genießbarkeit eines Produktes festgestellt?**
 - Gibt es eine Art Checkliste?
 - Obliegt es dem bzw. der jeweiligen AbholerIn im Eigenermessen zu entscheiden?
- **Haben Sie Informationen darüber, wie viel Prozent der übernommenen Lebensmittel bei _____ trotzdem als Abfall anfallen?**
 - Wie ist Ihre Einschätzung diesbezüglich?
 - Gibt es Aufzeichnungen dazu?

Abschluss:

- **Sehen Sie die Arbeit der _____ als erfolgreich?**
 - Was macht Ihrer Ansicht nach eine erfolgreiche Initiative zur Weitergabe von Lebensmittelüberschüssen aus?
- **Wo sehen Sie aktuell die größten Probleme oder Herausforderungen für die Arbeit von _____?**

Anhang 2: Online-Umfrage für *foodsharing*

- **In welchem Alter bist du?**
 - bis 20 Jahre
 - 21 bis 30 Jahre
 - 31 bis 50 Jahre
 - älter als 50 Jahre
- **Wie bist du das erste Mal mit *foodsharing* in Berührung gekommen?**
- **Was war deine persönliche Motivation bei *foodsharing* dabei zu sein?**
 - Verringerung der Lebensmittelverschwendung
 - Finanzielle Erleichterung der Lebensmittelversorgung
 - Protest gegen die Wegwerfgesellschaft
 - andere
- **Wie lange bist du schon bei *foodsharing* aktiv?**
- **Wie oft holst du Lebensmittel ab?**
 - mehrmals pro Woche
 - einmal pro Woche
 - mehrmals pro Monat
 - einmal pro Monat
 - seltener
- **Wem gibst du die geretteten Lebensmittel?**
 - ich behalte sie selber
 - meiner WG
 - Freunden
 - Bekannten

-
- Interessierten über online Sharing-Plattformen
 - andere
 - **Welchen Anteil haben über *foodsharing* gerettete Lebensmittel an deiner monatlichen Nahrungsversorgung?**
 - weniger als 10%
 - 10 bis 30%
 - 30 bis 50%
 - 50 bis 70%
 - mehr als 70%
 - **Welche Produktgruppen bekommst du am häufigsten?**
 - Obst
 - Gemüse
 - Milchprodukte
 - Eier
 - Backwaren (Brot, Striezel, Kipferl, Plunder,..)
 - Süßigkeiten
 - immer unterschiedlich
 - **Kommt es vor, dass du die übernommenen Lebensmittel als ungenießbar einstufst bevor du sie gegessen oder weitergegeben hast?**
 - nein
 - ja
 - **Wenn ja: Was sind die Gründe dafür?**
 - **Wenn ja: Wie häufig tritt diese Situation ein?**
 - selten
 - hin und wieder
 - öfters
 - jedes mal
 - **Wo siehst du aktuell die größten Probleme und Herausforderungen für *foodsharing*?**

Anhang 3: Online-Umfrage für *Dumpstern*

- **In welchem Alter bist du?**
 - bis 20 Jahre
 - 21 bis 30 Jahre
 - 31 bis 50 Jahre
 - älter als 50 Jahre
- **Wie bist du das erste Mal mit dem *Dumpstern* in Berührung gekommen?**
- **Was war deine persönliche Motivation mit dem *Dumpstern* zu beginnen?**
 - Verringerung der Lebensmittelverschwendung
 - Finanzielle Erleichterung der Lebensmittelversorgung
 - Protest gegen die Wegwerfgesellschaft
 - andere
- **Wie lange *Dumpsterst* du schon?**
- **Wie oft gehst du *Dumpstern*?**
 - mehrmals pro Woche
 - einmal pro Woche
 - mehrmals pro Monat
 - einmal pro Monat
 - seltener
- **Wie *Dumpsterst* du?**
 - alleine
 - zu zweit
 - in einer Gruppe (> 2)
 - immer unterschiedlich
- **Nach welchen Kriterien wählst du die "Spots" in denen du *Dumpsterst* aus?**
- **Wen versorgst du mit den *gedumpsterten* Lebensmitteln?**
 - mich selber
 - meine WG
 - Freunde
 - Bekannte
 - Interessierte über online Sharing-Plattformen
 - andere
- **Gibt es Produktgruppen die du nicht *Dumpsterst*?**
 - Fleisch

-
- Fisch
 - Wurstwaren
 - Eier
 - Milchprodukte
 - Verpackungen mit einem verschimmelten Stück (z.B. ein Netz Orangen in dem eine Orange schlecht ist)
 - Produkte nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums
 - nein, ich nehme alles mit
- **Wenn ja: Aus welchen Gründen nimmst du die angegebenen Produktgruppen nicht mit?**
 - **Welchen Anteil haben *gedumpsterte* Lebensmittel an deiner monatlichen Nahrungsversorgung?**
 - weniger als 10%
 - 10 bis 30%
 - 30 bis 50%
 - 50 bis 70%
 - mehr als 70%**
 - **Welche Produktgruppen bekommst du am häufigsten?**
 - Obst
 - Gemüse
 - Milchprodukte
 - Eier
 - Backwaren (Brot, Striezel, Kipferl, Plunder,...)
 - Süßigkeiten
 - immer unterschiedlich
 - **Kommt es vor, dass du die *gedumpsterten* Lebensmittel als ungenießbar einstufst bevor du sie gegessen oder weitergegeben hast?**
 - nein
 - ja
 - **Wenn ja: Was sind die Gründe dafür?**
 - **Wenn ja: Wie häufig tritt diese Situation ein?**
 - selten
 - hin und wieder
 - öfters
 - jedes mal

- **Findest du das *Dumpstern* ist eine erfolgreiche Initiative gegen Lebensmittelverschwendung? Bitte erläutere deine Ansicht etwas genauer.**
- **Wo siehst du aktuell die größten Probleme und Herausforderungen für das *Dumpstern*?**

Kernorganisation wird von einem Team aus 12 Angestellten übernommen, darüberhinaus gibt es etwa 930 Freiwillige, die die Arbeit in den Ausgabestellen und im Lager sowie die Abholungen übernehmen (GUDENUS 2016, persönliche Mitteilung). Im Le+O Lager arbeiten langzeitarbeitslose Männer und Frauen im Rahmen eines Beschäftigungsprojektes für sechs Monate, bevor sie wieder an den Arbeitsmarkt herangeführt werden (CARITAS s.a.).

Insgesamt stehen fünf Fahrzeuge zur Verfügung und pro Abholtag werden auf vier Touren jeweils etwa 20 Filialen angefahren und die gespendeten Lebensmittel ins Zentrallager gebracht. Von einer weiteren Lebensmitteleinzelhandelskette können einmal täglich die Waren aus deren Zentrallager abgeholt werden. Darüberhinaus gibt es auch lokale Abholungen (in der Nähe der Ausgabestellen selber), die allerdings nicht aufgezeichnet werden und in der Statistik daher nicht erfasst sind. Es werden von insgesamt etwa 200 Filialen Lebensmittel zur Verfügung gestellt (GUDENUS 2016, persönliche Mitteilung). In nachfolgender Abbildung 6 ist der Warenumsatz für die Jahre 2015 und 2014 abgebildet.

Im Jahr 2015 wurden rund 680.000 kg Lebensmittel von Le+O übernommen. Die Menge ist im Vergleich zum Vorjahr (rund 600.000 kg) um 14% gestiegen. Die Caritas Wien führt zweimal im Jahr Sammlungen durch bei denen v.a. zur Spende von Haltbarprodukten aufgerufen wird. Diese machten 2014 etwa 40.000 kg aus und 2015 etwa 50.000 kg. Da diese keine Lebensmittel darstellen, die potenziell entsorgt werden, bleiben sie im Folgenden unberücksichtigt und sind auch in der Abbildung 7 von der Gesamtmenge abgezogen. Daher ergibt sich für das Jahr 2014 eine Gesamtmenge von rund 560.000 kg und für 2015 rund 630.000 kg. Im Jahr 2015 konnten über das Projekt Le+O 4.865 Haushalte mit rund 14.500 Personen unterstützt werden. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht das einer Steigerung von rund 23%.

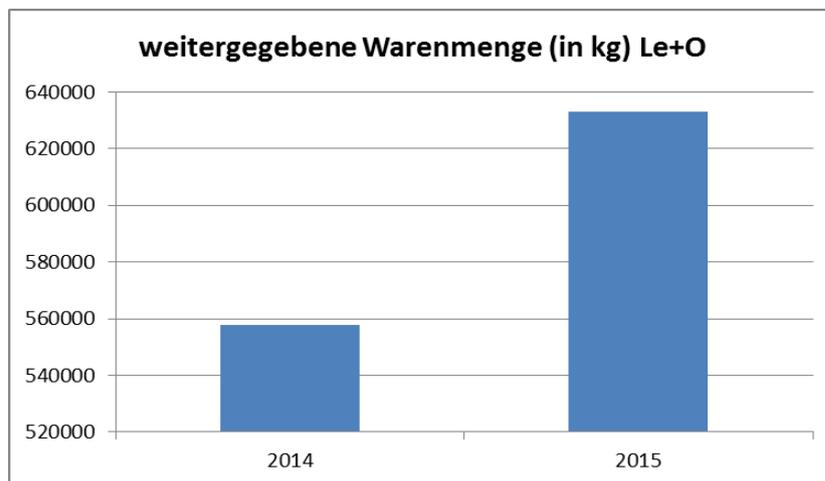


Abbildung 7: Weitergegebene Warenmenge (in kg) der Initiative Le+O in den Jahren 2014 und 2015 (GUDENUS 2016, eigene Darstellung)

Zustrom hilfsbedürftiger Menschen bemerkbar machte (UNGERBÖCK 2016, persönliche Mitteilung).

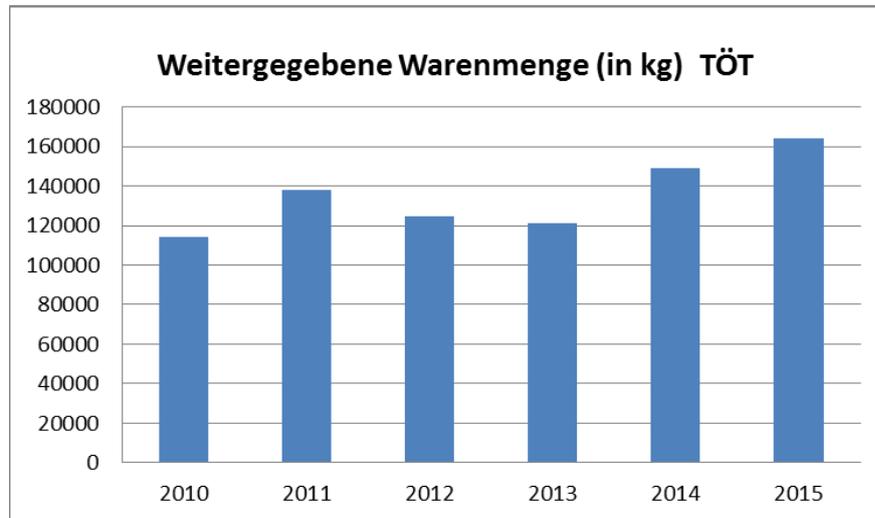


Abbildung 9: Weitergegebene Warenmenge (in kg) der TÖT in Wien in den Jahren 2010 bis 2015 (UNGERBÖCK 2016, eigene Darstellung)

Die TÖT konnte im Jahr 2015 mit insgesamt etwa 18.000 Personen unterstützen, zusammen mit den NOST rund 39.000 Personen. Vergleichsweise dazu wurden im Jahr 2010 etwa 86 Haushalte und 17.000 Personen versorgt (mit den NOST 21.000 Personen). Alle bisherigen und auch die im weiteren Verlauf dargestellten Informationen und Zahlen beziehen sich ausschließlich auf die TÖT in Wien.

4.4 SOMA Sozialmarkt

Die SOMA-Sozialmärkte in Wien sind eine Initiative des Wiener Hilfswerks. Dort können gespendete Waren, die sowohl Lebensmittel als auch Hygieneartikel umfassen, zu geringen Preisen erworben werden. Damit bieten sie Menschen mit niedrigem Einkommen eine günstige Einkaufsmöglichkeit. „Durch die Umsetzung der SOMA-Idee



Abbildung 10: Logo SOMA Sozialmarkt (WIENER HILFSWERK s.a.)

wollen wir Lebensmittel, die im Handel nicht mehr vertrieben werden, eine „zweite“ Chance geben“ (WIENER HILFSWERK 2013, 13). Nach der Eröffnung der ersten SOMA Filiale im 7. Bezirk (SOMA 7) im Jahr 2008 war die Resonanz sofort sehr groß und etwa sechs Jahre später ergab sich die Möglichkeit eine weitere Filiale im 16. Bezirk (SOMA 16) zu betreiben. „Der Bedarf sei in Wien definitiv vorhanden, das zeigten die Besucher/innenzahlen des Sozialmarkts in Neubau“ (HILFSWERK ÖSTERREICH s.a., s.p). Die beiden SOMA Filialen in Wien haben unterschiedliche Konzepte. Der SOMA 7 wird als sozialökonomischer Betrieb geführt. Neben dem günstigen Verkauf von Lebensmitteln an armutsgefährdete Menschen, ist er ein Beschäftigungsprojekt für Langzeitarbeitslose. 20 Transitarbeitskräfte mit befristeten

Dienstverhältnissen finden dort Arbeit. Neben der Ausbildung und sozialarbeiterischer Betreuung werden sie bei der Jobsuche unterstützt. Die Arbeit im SOMA soll den Wiedereinstieg in die Arbeitswelt erleichtern. Im SOMA 16 gibt es einen Marktleiter, der für die Warenakquise zuständig ist, sowie eine Verkäuferin und einen Lagerarbeiter, die angestellt sind. Die restliche Arbeit wird in dieser Filiale von freiwilligen MitarbeiterInnen ausgeführt (PEINBAUER 2016, persönliche Mitteilung).

Die Warenakquise erfolgt einerseits durch SOMA Österreich und Partner, dem Dachverband von 35 Sozialmärkten in ganz Österreich. Andererseits stehen den beiden SOMA Filialen des Wiener Hilfswerks vier Fahrer zur Verfügung, die mit vereinseigenen Fahrzeugen die Abholungen erledigen (PEINBAUER 2016, persönliche Mitteilung). Folgende Abbildung 11 zeigt die Warenmengen der Jahre 2009 bis 2015 für den SOMA 7 und seit 2014 auch für den SOMA 16. Im Jahr 2015 wurden in den beiden SOMA Filialen insgesamt rund 747.000 kg Lebensmittel günstig verkauft. Es zeigt sich, dass in den Jahren 2014 und 2015 für den SOMA 7 weniger Lebensmittel akquiriert wurden als im Vergleich zum Jahr 2013. In den SOMAs kann bei Erhalt einer Einkaufskarte in beiden Filialen des Wiener Hilfswerks eingekauft werden. Die Berechtigung ist zwei Jahre lang gültig. Danach kann eine Verlängerung beantragt werden, bei der die Anspruchsberechtigung erneut überprüft wird. Die Zahl der Einkaufsberechtigten stieg von rund 4.900 im Jahr der Eröffnung (2009) auf rund 14.700 im Jahr 2015, was entspricht einer Zunahme von 83%. Insgesamt gab es 6.754 aktive KundInnenkarten im Jahr 2015, mit denen etwa 15.600 Personen erreicht werden konnten (PEINBAUER 2016, persönliche Mitteilung).

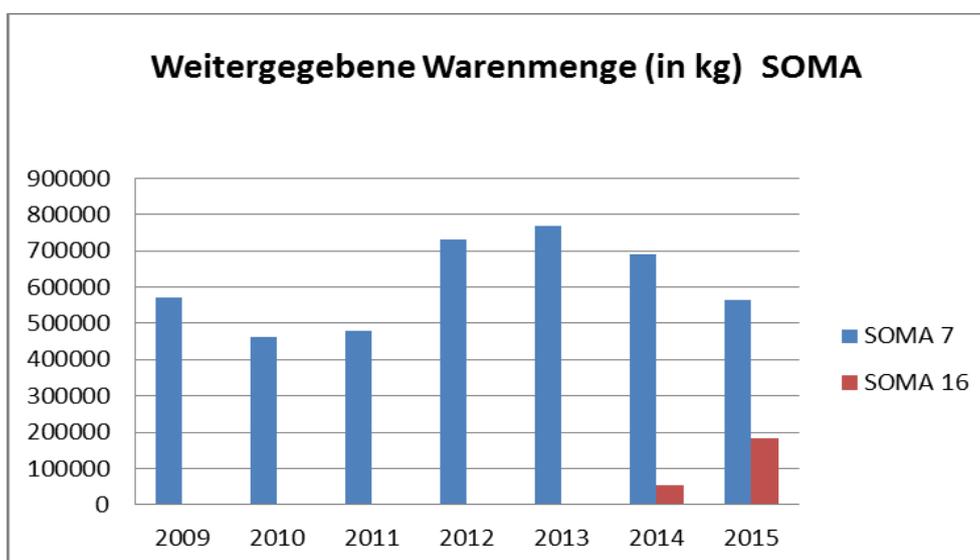


Abbildung 11: Weitergegebene Warenmenge (in kg) des SOMA 7 und des SOMA 16 in Wien in den Jahren 2009 bis 2015 (PEINBAUER 2016, eigene Darstellung)