

Abfallvermeidungs-Förderung  
der österreichischen  
Sammel- & Verwertungssysteme  
für Verpackungen

rethinkrefusereducer  
rethinkrefusereducer  
rethinkrefusereducer

# Abfallvermeidungs-Förderung der Sammel- und Verwertungssysteme für Verpackungen

---

**Jahresbericht 2020**

Wien, 01. April 2021

# Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Informationen.....	1
1.1	Rechtliche Grundlagen.....	1
1.2	Zielsetzung der Förderung .....	1
1.3	Gegenstand der Förderung .....	2
1.4	Verpackungskordinierungsstelle gemeinnützige Gesellschaft mbH (VKS).....	3
2	Projektauswahl und -vergabe .....	4
2.1	Projektarten.....	4
2.2	Projektauswahl.....	4
3	Ausschreibungen 2020.....	6
4	Geförderte Projekte .....	7
4.1	Laufende Projekte .....	8
4.1.1	Großprojekte .....	8
4.1.2	Kleinprojekte .....	14
4.1.3	Sachkostenprojekte.....	16
4.2	Abgeschlossene Projekte .....	17
4.2.1	Großprojekte .....	17
4.2.2	Kleinprojekte .....	35
4.2.3	Sachkostenprojekte.....	37
5	Begriffsdefinition.....	43

# 1 Allgemeine Informationen

## 1.1 Rechtliche Grundlagen

In der Abfallhierarchie nach § 1 (2) Abfallwirtschaftsgesetz (AWG 2002) wird der Abfallvermeidung die höchste Priorität zugemessen, da diese den größten Beitrag zu den Zielen der Abfallwirtschaft leisten kann.

Sammel- und Verwertungssysteme für Haushaltsverpackungen (HSVS) und Sammel- und Verwertungssysteme für gewerbliche Verpackungen (GSVS) haben gemäß § 29 (4) Z 4 AWG 2002 die Vermeidung von Abfällen durch Aufwendungen von zumindest 0,5 % der Summe der jährlich für die Entpflichtung eingenommenen Entgelte für Abfallvermeidungsprojekte zu fördern.

Für die Vergabe dieser Mittel haben sich die HSVS und GSVS nach § 29 (4c) AWG 2002 eines unabhängigen Dritten zu bedienen, wobei Abfallvermeidungsprojekte insbesondere Folgendes beinhalten sollen:

1. Maßnahmen zur Vermeidung von Einsatzstoffen und Betriebsmitteln, die sich auf die Abfallqualität des Produkts oder allfälliger Nebenprodukte auswirken, oder
2. Maßnahmen, die zu einer Reduktion von Produktionsabfällen oder Verpackungsabfällen führen, oder
3. Maßnahmen, die durch Optimierung der Logistik zur Abfallvermeidung beitragen, oder
4. Maßnahmen, die durch Bewusstseinsbildung, Weiterbildungsmaßnahmen oder durch den Aufbau von geeigneten Netzwerken Abfallvermeidung bewirken.

Nicht förderfähig wiederum sind z. B.

- Maßnahmen, die ausschließlich der Abfalltrennung oder -verwertung dienen, z. B. Trenninseln, Sammelbehälter, ...

## 1.2 Zielsetzung der Förderung

Ziel des Einsatzes von Fördermitteln ist es, die Entwicklung und Umsetzung von Projekten und Maßnahmen zur nachhaltigen, qualitativen und / oder quantitativen Abfallvermeidung in Österreich – und damit verbunden zur Verringerung der Umweltbelastung – zu stärken bzw. zu ermöglichen.

Das öffentliche Interesse an der Abfallvermeidung sowie die Wirksamkeit und Zweckmäßigkeit der Maßnahme sind zu beachten. Insbesondere sind die voraussichtlichen Auswirkungen der Maßnahme auf die Abfallvermeidung zu quantifizieren, sowie etwaige Umwelteinflüsse daraufhin zu betrachten, dass es zu keiner Verlagerung von Umweltbelastungen auf andere Industriesektoren oder in andere Lebenswegabschnitte eines Produkts kommt.

Die eingesetzten Förderungen sollen einerseits einen Beitrag zur Erreichung der Entkopplung des Abfallaufkommens vom Wirtschaftswachstum (ARRL 2008), andererseits zum Erreichen der Ziele der österreichischen Abfallwirtschaft [§ 1 (1) AWG 2002] leisten.

### 1.3 Gegenstand der Förderung

Die Verwendung von Fördermitteln aus der AVF der SVS ist für die Umsetzung und Entwicklung von **Maßnahmen zur quantitativen und qualitativen Vermeidung von Abfällen** nach § 29 (4a) AWG 2002 sowie des **Abfallvermeidungsprogramms** in der geltenden Fassung nach § 9a AWG 2002 sowie für die dafür zugrunde liegende angewandte Forschung vorgesehen. Ausgenommen sind Maßnahmen zur Wiederverwendung und Vorbereitung zur Wiederverwendung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten und deren Bauteilen, welche gemäß AWG 2002 durch die Sammel- und Verwertungssysteme für Elektro- und Elektronikaltgeräte zu fördern sind.

Diese Maßnahmen umfassen insbesondere

- die Vermeidung von Einsatzstoffen und Betriebsmitteln, die sich negativ auf die Abfallqualität eines Produktes oder allfälliger Nebenprodukte auswirken (Design),
- die Reduktion von Produktions- oder Verpackungsabfällen,
- Beiträge zur Abfallvermeidung, die durch eine Optimierung der Logistik herbeigeführt werden,
- Bewusstseinsbildung, Weiterbildungsmaßnahmen oder Aufbau von Netzwerken zur Abfallvermeidung,
- die Verlängerung der Produktlebensdauer durch z. B. Qualitätssteigerung, Erhöhen bzw. Ermöglichen der Reparaturfähigkeit, ...
- die Reduktion von Abfällen und Umweltbelastungen während der Produktnutzung,
- den Ersatz von Produkten durch Dienstleistungen.

Nicht förderfähige Maßnahmen umfassen

- Grundlagenforschung,
- die stoffliche und energetische Verwertung von Abfällen (z. B. „Upcycling“, Kompostierung, ...),
- Anti-Littering-Projekte,
- Preisverleihungen bzw. Projekte die die Förderung von Abfallvermeidungsmaßnahmen Dritter zum Inhalt haben,
- eine Umstellung bzw. Forcierung der Abfalltrennung,
- die Entwicklung und Errichtung von Anlagen zur Aufbereitung von Abfällen Dritter,
- die Errichtung oder Optimierung der Sammelinfrastruktur (z. B. Sammelinseln, Sammelplätze),
- die Wiederverwendung und Vorbereitung zur Wiederverwendung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten und deren Bauteilen, welche gemäß AWG 2002 durch die Sammel- und Verwertungssysteme für Elektro- und Elektronikaltgeräte zu fördern sind,
- behördlich bzw. gesetzlich vorgeschriebene Maßnahmen,
- Maßnahmen zur Vermeidung von gefährlichen Abfällen mit einem Investitionsvolumen größer 35.000 Euro (= Förderung durch die Umweltförderung des Bundes).

Werden für die jeweils aktuelle Ausschreibung thematische Schwerpunkte vorgegeben, so können nur jene oben genannten Maßnahmen gefördert werden, welche einen Beitrag zu diesen Schwerpunkten leisten.

Die Fördermittel der Abfallvermeidungs-Förderung (AVF) der SVS können auch zur Abdeckung des Kofinanzierungsanteils von Projekten aus anderen nationalen und internationalen Förder-schienen verwendet werden, wenn darin Leistungen enthalten sind, die den oben genannten Anforderungen entsprechen.

Alle zu entwickelnden bzw. umzusetzenden Maßnahmen werden darauf überprüft, dass durch diese keine negativen Auswirkungen (z. B. höhere Umweltauswirkungen in der Abfallbehandlung, größeres Abfallaufkommen in der Produktion, ...) entlang des gesamten Produktlebenszyklus zu erwarten sind.

## **1.4 Verpackungskordinierungsstelle gemeinnützige Gesellschaft mbH (VKS)**

Die VKS wurde als unabhängiger Dritter nach § 29 (4c) AWG 2002 von den SVS mit der treuhändigen Verwaltung der Mittel zur Förderung der Abfallvermeidung sowie mit der Durchführung der Vergabe der Förderungen im Rahmen von objektiven Verfahren beauftragt.

Grundlage dieser Vereinbarung ist das mit den SVS und dem BMK abgestimmte „Förderprogramm für die Abfallvermeidungs-Förderung der SVS“. Das Förderprogramm ist einmal jährlich zu aktualisieren und wird auf der Website der VKS veröffentlicht. Inhalt des Förderprogramms sind thematische und administrative Vorgaben und Regeln, die von den Förderwerbern, aber auch von der VKS und den SVS, einzuhalten sind.

Um dem Auftrag der objektiven Projektauswahl gerecht zu werden, wurde eine unabhängige Jury eingerichtet, welche Empfehlungen für die zu fördernden Projekte abgibt und auch Aufgaben im Rahmen der Erfolgskontrolle übernehmen kann. Die Jury setzt sich wie folgt zusammen:

- BMK (Vorsitz)
- Österreichischer Städtebund / Österreichischer Gemeindebund
- Verbindungsstelle der Bundesländer
- Arbeiterkammer
- Wirtschaftskammer Österreich
- Wissenschaftliche Vertretung aus dem Bereich Abfallwirtschaft
- Wissenschaftliche Vertretung aus dem Bereich Betriebsökologie / Nachhaltigkeit

Die VKS übernimmt im Rahmen dieser Tätigkeiten alle notwendigen Aufgaben von der Ausschreibung bis zum Abschluss von Förderverträgen und fungiert als Kontakt zu der Jury und den Förderwerbern bzw. – nach Abschluss des Fördervertrags – den Fördernehmern.

Das Finanzmanagement der AVF, von der Aufforderung zur Einzahlung der Fördermittel durch die SVS bis hin zur Kontrolle der Abrechnungen bei Projektabschluss, fällt ebenfalls in den Aufgabenbereich der VKS.

## 2 Projektauswahl und -vergabe

### 2.1 Projektarten

Die AVF der SVS bietet die Möglichkeit, Projekte in drei unterschiedlichen Projektarten einzureichen. Diese unterscheiden sich in der Höhe des möglichen Förderrahmens sowie der Laufzeit, wie in Tabelle 1 dargestellt.

**Tabelle 1: Projektarten im Rahmen der AVF der SVS**

Projektarten	min. Fördervolumen pro Jahr	max. Fördervolumen pro Jahr	max. Laufzeit
Kleinprojekte	1.000 Euro	≤ 10.000 Euro	1 Jahr
Großprojekte	> 10.000 Euro	100.000 Euro	3 Jahre
Sachkostenprojekte	2.000 Euro	30.000 Euro	2 Jahre

### 2.2 Projektauswahl

Die eingereichten Förderansuchen werden in einem zweistufigen Verfahren auf ihre Förderwürdigkeit überprüft.

- **Stufe 1:** Die Einhaltung von generellen Fördervoraussetzungen wird durch die VKS überprüft, wobei je nach Bedarf Stellungnahmen vom Förderwerber zur Klärung einzelner Sachverhalte eingeholt werden. Sollten die eingereichten Unterlagen komplett und die Fördervoraussetzungen erfüllt sein, werden die Projektanträge positiv beurteilt und für die zweite Stufe freigegeben.
- **Stufe 2:** Die Beurteilung erfolgt durch einen Jurierungsprozess. Dieser besteht wiederum aus der Vorbeurteilung im Punktesystem sowie der abschließenden Diskussion der bestbewerteten Projekte im Rahmen einer Jurysitzung. Als Ergebnis empfiehlt die Jury jene Projekte, die gefördert werden sollen und definiert die Förderhöhe bzw. Förderquote und etwaige Auflagen.

Der Entscheidungsprozess erfolgt nach folgenden Beurteilungskriterien:

- Abfallvermeidungspotential
  - direkte Verringerung des Abfallaufkommens (am Anfallsort)
  - direkte Verbesserung der Abfallqualität (am Anfallsort)
  - indirekte qualitative und quantitative Abfallvermeidung (z. B. Maßnahmen, die erst während der Produktnutzung oder am Lebensende des Produkts wirken, ...)
- Umwelteffekte
  - direkte Verringerung der Umweltauswirkung durch die gesetzte Maßnahme (z. B. Rohstoffeinsparung, Energieeinsparung, Verringerung der Schwermetallbelastung der Abfälle, Schonung von Trinkwasser, ...)
  - indirekte Umwelteffekte entlang des gesamten Lebenswegs (z. B. geringere Umweltauswirkungen in der Rohstoffbereitstellung, Energieeinsparung während der Produktnutzung, ...)

- **Ökonomie**
  - Verhältnis der Projektkosten zum erzielten Abfallvermeidungs- und Umwelteffekt
  - Wahrscheinlichkeit der Projektumsetzung bei Machbarkeitsstudien
  - Wahrscheinlichkeit bezüglich Folgeprojekten ohne Förderungen
- **Technik**
  - Eignung der angewandten Methoden für die Erreichung des Projektziels
  - Nachweis der fachlichen Kompetenz
  - Mindeststandard = Stand der Technik
  - Innovationspotential gegenüber dem Stand der Technik
- **Sonstige Aspekte der Nachhaltigkeit**
  - positive Auswirkungen auf Arbeit (z. B. Jobs, Arbeitsplatzqualität, ...)
  - Bildungsangebote
  - positive Auswirkungen auf die Gesellschaft (z. B. soziale Verantwortung, Bürgerbeteiligung, ...)
  - langfristige Wirkung der Projektergebnisse
  - Maßnahmen für eine bestmögliche Verbreitung und Verwertung der Ergebnisse in der Praxis (Publizität, Vorträge, Website, ...)
- **Messbarkeit**
  - Art der Messbarkeit (quantitativ, qualitativ)
  - Qualität der Messungen (Schätzwerte, Prognose, Messungen)

### 3 Ausschreibungen 2020

Im Jahr 2020 wurden von der VKS zwei Ausschreibungen zur Einreichung von Förderansuchen durchgeführt. Die Förderwerber wurden bei Fragen zu Projektinhalten sowie zur Erstellung des Kostenplans bestmöglich und im Sinne der Gleichbehandlung aller Förderwerber von der VKS beraten.

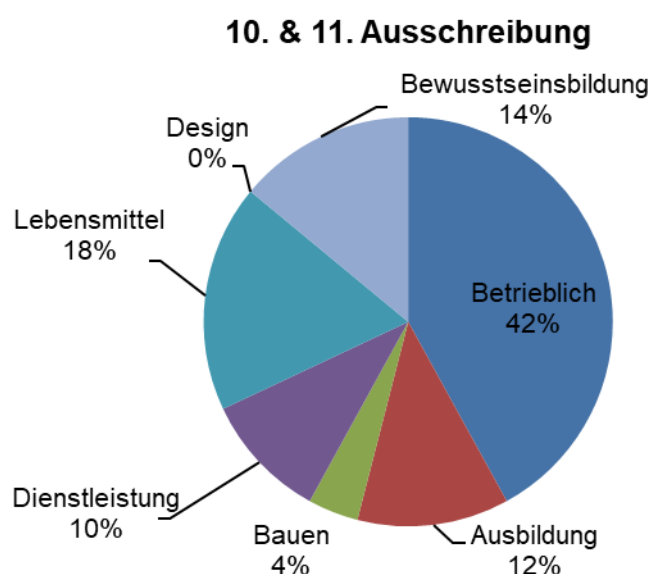
Ein Überblick über die Anzahl der Projekteinreichungen, welche im Juryprozess behandelt wurden, und der im Rahmen der Ausschreibungen im Jahr 2020 ausgewählten Projekte wird in Tabelle 2 dargestellt. Weiters wird in der Tabelle 2 das eingereichte Fördervolumen der durch die Jury zugesagten Förderung je Projektkategorie und Ausschreibung gegenübergestellt.

**Tabelle 2: Einreichungen und Projektauswahl 2020**

Nummer	Projektart	Eingereichte Projekte		Ausgewählte Projekte	
		Anzahl	Beantragte Förderung	Anzahl	Genehmigte Förderung
10. Ausschreibung	Großprojekte	18	1 670 295,53 €	8	408 305,70 €
	Kleinprojekte	5	42 333,58 €	1	9 993,54 €
	Sachkostenprojekte	3	45 926,19 €	3	25 951,59 €
11. Ausschreibung	Großprojekte	14	957 243,49 €	5	284 325,10 €
	Kleinprojekte	5	44 442,50 €	5	44 442,50 €
	Sachkostenprojekte	5	75 984,53 €	4	41 619,99 €
Summe	alle	50	2 836 225,82 €	26	814 638,42 €

In Abstimmung mit den SVS, dem BMK und der Jury werden jährlich Förderschwerpunkte festgelegt, um eine adäquate Qualität und Vergleichbarkeit der Förderansuchen zu gewährleisten. Die Förderschwerpunkte geben die inhaltliche Ausrichtung der Förderansuchen vor. Der Anteil der Förderansuchen je Förderschwerpunkt für die zehnte und elfte Ausschreibung wird in Abbildung 1 dargestellt.

**Abbildung 1: Förderansuchen je Förderschwerpunkt 2020**





## 4 Geförderte Projekte

Jenen Förderwerbern, die durch die Jury zur Förderung empfohlen wurden, wird von der VKS der Abschluss eines Fördervertrags angeboten. Hierbei liegt es beim Förderwerber, die angebotenen Förderbedingungen anzunehmen oder abzulehnen. In Tabelle 3 wird die Summe der per Fördervertrag vereinbarten Gesamtförderhöhe je Projektkategorie und die Anzahl und das Fördervolumen der Förderabsagen sowie die zugesagte Förderhöhe jener Projekte, für die die Auflagen noch nicht erfüllt wurden oder noch kein Fördervertrag abgeschlossen werden konnte, gegenübergestellt.

**Tabelle 3: Anzahl geförderter Projekte inklusive Absagen und Förderhöhe gemäß Förderverträgen seit 2015**

Jahr	Projektart	Geförderte Projekte		Projektabsagen		Fördervertrag offen	
		Anzahl	Förderung gemäß Fördervertrag	Anzahl	Abgelehnte Förderhöhe	Anzahl	offene Förderhöhe
2015	Großprojekte	11	467 133,67 €	3	58 388,92 €	-	-
	Kleinprojekte	8	47 623,53 €	1	5 000,00 €	-	-
	Sachkostenprojekte	7	30 139,91 €	-	-	-	-
2016	Großprojekte	12	779 141,18 €	4	124 938,00 €	-	-
	Kleinprojekte	2	16 772,00 €	-	-	-	-
	Sachkostenprojekte	-	-	2	5 460,30 €	-	-
2017	Großprojekte	12	706 126,32 €	2	68 013,34 €	-	-
	Kleinprojekte	3	29 423,25 €	-	-	-	-
	Sachkostenprojekte	2	10 070,33 €	-	-	-	-
2018	Großprojekte	12	799 858,08 €	-	-	1	7 440,00 €
	Kleinprojekte	7	54 929,55 €	1	6 650,00 €	-	-
	Sachkostenprojekte	2	35 431,95 €	-	-	-	-
2019	Großprojekte	12	896 364,83 €	-	-	-	-
	Kleinprojekte	3	22 420,91 €	-	-	-	-
	Sachkostenprojekte	3	44 227,24 €	-	-	-	-
2020	Großprojekte	7	408 305,70 €	-	-	6	354 684,14 €
	Kleinprojekte	1	9 993,54 €	-	-	5	44 442,50 €
	Sachkostenprojekte	3	25 951,59 €	-	-	4	41 619,99 €
Summe		107	4 383 913,58 €	13	268 450,56 €	16	448 186,63 €

## 4.1 Laufende Projekte

Folgend wird der Inhalt jener Projekte kurz beschrieben, die bis 31.12.2020 durch die Jury ausgewählt wurden und für die bis zum Zeitpunkt der Berichtserstellung ein Fördervertrag vorliegt.

### 4.1.1 Großprojekte

#### Abfallvermeidung in der österreichischen Hotellerie

Ziel dieses Projektes ist die Vermeidung von Abfällen in der österreichischen Hotellerie unter Einbeziehung der gesamten Lieferkette bis zum Gast. Mit den vier Pilotheotels (Boutiquehotel Stadthalle, Steigenberger Hotel Herrenhof und Hotel Sans Souci in Wien sowie Hotel Übergossene Alm in Dienten / Salzburg) werden abfallvermeidende Maßnahmen erarbeitet und in einer sechsmonatigen Testphase umgesetzt. Abfallzahlen und Erfahrungen werden in Zielerreichungsgesprächen und Workshops mit den Pilotheotels evaluiert und abschließend in einem Leitfaden für die gesamte österreichische Hotellerie aufbereitet. Innovativ ist die ganzheitliche Herangehensweise und Berücksichtigung der gesamten Lieferkette bis zum Gast.

#### Erarbeitung und Einführung der 0,33 Liter Bier-Mehrwegflasche im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel

Ziel des Projektes ist es, eine standardisierte 0,33 Liter Mehrweg-Bierflasche für den österreichischen Markt einzuführen. Im Zuge der Umsetzung ist eine Arbeitsgruppe des Logistikverbund Mehrweg (L-MW) ins Leben gerufen worden. Diese hat zur Aufgabe, eine standardisierte, praktikable und ressourcenschonende 0,33 Liter Bierflasche zu konzeptionieren und zu testen. In dieser Arbeitsgruppe nehmen Vertreter\*innen aus dem Lebensmitteleinzelhandel, Brauereien, Forschung, Verpackungsherstellung, Poolingsysteme etc. teil. Gemeinsam mit den Mitgliedern der Arbeitsgruppe werden Anforderungen an die Mehrwegflasche definiert und abgestimmt, dabei ist auf die Kriterien der Abmessungen und des Gewichts bis zu Produktpräsentation und Marketingfähigkeit zu achten.

#### Abfallvermeidung im Bauwesen durch Wiederverwendung von Bauteilen – eine rechtswissenschaftlich-technische Ist-Analyse

Ein wesentliches Instrument der Abfallvermeidung stellt im Bauwesen die Wiederverwendung dar. Dazu wurden im Abfallrecht durch die Umsetzung der Recyclingbaustoff-VO neue Maßstäbe gesetzt. Das vorliegende Projekt nimmt nun weitere rechtliche Zuständigkeiten entlang des Produktlebenszyklus unter die Lupe. Dadurch soll eine rechtskonforme Grundlage für die Wiederverwendung im Bauwesen geschaffen werden. Projektziel ist es, entlang des gesamten Lebenszyklus von Bauprodukten die Vor- und Nachteile der bestehenden Rechtslage im Sinne der Abfallvermeidung bzw. Wiederverwendung zu analysieren und gegebenenfalls Änderungsvorschläge zu generieren. Durch das Einbinden von Stakeholdern aus Verwaltung und Wirtschaft wird sichergestellt, Vorschriften oder Vorgaben zu identifizieren, die primär nicht auf die Wiederverwendung abzielen, diese teilweise sogar hemmen oder hindern. Die Untersuchungsergebnisse werden v. a. Gültigkeit für das Bauwesen haben, doch in vielerlei Hinsicht auch auf weitere Produkte und / oder Branchen transferierbar sein.

### Let'sFIXit – Reparaturkultur im Schulunterricht

Let'sFIXit entwickelt ein bundesweit einsetzbares Instrumentarium für den Schulunterricht (Altersstufe 10 – 14 Jahre), um Reparaturkultur wieder als Teil der Alltagskultur und Lebenskompetenz zu etablieren. Zielgruppengerecht werden theoretische Module zu Themen, wie Ressourcenverbrauch und geplanter Obsoleszenz, ausgearbeitet. Praxismodule, in welchen Reparaturen durchgeführt und kreative Ideen demonstriert werden, ergänzen das Programm. Durch „Train-the-trainer“-Angebote werden die Kontinuität und die Weiterentwicklung der Projektinhalte gesichert. Zusätzlich werden Möglichkeiten zur Einbindung regionaler Reparaturinitiativen und Reparaturbetriebe im Rahmen des Regelunterrichts entwickelt.

### Mehr Mehrweg im ADAMAH Biokistl

In dem Projekt werden Mehrweggebinde vor allem bei Eigenprodukten sowie zugekauften Lebensmitteln im BioKistl ausgebaut. Im Onlineshop des Biokistl-Anbieters können derzeit über 2.300 Produkte von mehr als 200 Produzent\*innen nach Hause bestellt werden. Die Produkte befinden sich allerdings noch überwiegend in Einwegverpackungen. Im Zuge des Projekts werden Lieferant\*innen Möglichkeiten für den Ausbau von Mehrweggebinden gezeigt und bei der Umstellung unterstützt. Um eine effiziente und transparente Abwicklung der Pfandrückgabe und -gutschriften zu gewährleisten, wird eine Bestellsoftware weiterentwickelt sowie eine Hardwarelösung zum Einscannen von Mehrweggebinden für die 18 Fahrer\*innen zugekauft.

### Abfallvermeidung in österreichischen Bäckereien

Ziel des Projekts ist die Reduktion der Abfälle in österreichischen Bäckereien unter Einbeziehung der gesamten Lieferkette bis zum Konsumenten. Das Projekt untersucht alle Abfälle, die während der Produktion und in den Verkaufsstellen anfallen. Nach einer Evaluierung des Status Quo in Pilotbetrieben werden gezielte Maßnahmen entwickelt und in einer Testphase in den teilnehmenden Betrieben implementiert. Die Abfallzahlen und Erfahrungen fließen dann in die Erstellung eines Leitfadens ein, der den Mitgliedsbetrieben der Wirtschaftskammer Österreich, Innung für Bäcker und Konditoren, kostenfrei zur Verfügung gestellt wird. Durch die Kooperation mit der HTL Wels, Bäckermeisterschule, sollen die Ergebnisse auch an zukünftige Entscheidungsträger\*innen vermittelt werden und somit nachhaltig zu einer Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung in der gesamten Branche beitragen.

### Smart Zero-Waste-Dispenser

Es wird ein Abfüllsystem für Lebensmittel entwickelt, um das verpackungsfreie Einkaufen im Lebensmitteleinzelhandel zu erleichtern. Zero-Waste-Shopping ist ein Trend, der sich in den vergangenen fünf Jahren sehr gut entwickelt hat. Das verpackungsfreie Einkaufen findet immer mehr Anhänger\*innen und ist eines der häufigsten Themen auf Instagram und Facebook. Allerdings ist es ein Nischenthema, das eine sehr treue, dennoch relativ kleine Käuferschicht anspricht. Gründe dafür liegen unter anderem im Ablauf des Zero-Waste-Einkaufs, der im Vergleich zum herkömmlichen Einkauf von verpackter Ware für die Kund\*innen sehr aufwändig ist. Das Abfüllsystem soll mehr Convenience in diesen Prozess bringen und somit den Trend in die Breite tragen.

### Neues Abfalllogistiksystem für HMBI

Dieses Projekt zielt darauf ab, das Abfalllogistiksystem für die bei der Herstellung des Produkts HMBI am Standort Linz anfallenden Abfallströme grundlegend neu zu gestalten und dadurch erhebliche Einsparungen beim dabei anfallenden Abfall zu erreichen. Bei der Produktion von HMBI fällt ein Sumpf aus zwei verschiedenen Komponenten von Produktionsrückständen an, der derzeit in Einwegfässer abgefüllt und anschließend in Wien (EBS) verbrannt wird. Dabei werden die Fässer, in denen der Sumpf eingelagert ist, mitverbrannt. Nun soll ein neues Abfalllogistiksystem bzw. Entsorgungsverfahren implementiert werden, bei dem die Abfüllung der Produktionsrückstände in LKW-Tankwagen erfolgt. Durch das neue Verfahren entsteht ein neuer Abfallstrom, der künftig in einem Tank gelagert und anschließend in (wiederverwendbaren) Kesselwagen abgefüllt werden kann.

### Großmengen von Lebensmitteln nachhaltig und effektiv retten und verteilen bzw. verarbeiten und haltbar machen

Durch bessere Vernetzung, den erhöhten Bekanntheitsgrad der Tafel-Bewegung und generell erhöhtes Bewusstsein bei Unternehmen in Bezug auf Lebensmittelabfallvermeidung bahnen sich immer wieder größere Warenspenden aus Industrie, Produktion und Landwirtschaft an. Um diese großen Mengen auch effektiv retten zu können, werden ein größeres Lager am Wiener Großgrünmarkt aufgebaut, gerettete Lebensmittel weiterverarbeitet, eine Kooperation mit Nachbarregionen aufgebaut und interne Abläufe optimiert. Zusätzlich soll ein regelmäßiger Austausch von verschiedenen produzierenden und landwirtschaftlichen Betrieben (Leit-Betrieben) mittels einer Aktionsplattform geschaffen werden.

### 1,2,3 - Verpackungsfrei!

Die Vermeidung von Verpackungen im Lebensmitteleinzelhandel, u.a. durch den Einsatz von Mehrweg-Verpackungen, welche von den Kund\*innen vor Ort befüllt werden, stellt spezielle Anforderungen an Bewusstsein und Handlungsbereitschaft relevanter Stakeholder: Zulieferer müssen Produktionsprozesse, Mitarbeiter\*innen und Kund\*innen ihr Verhalten ändern. Im Projekt wird der Zusammenhang Bewusstsein-Handlungsbereitschaft beim Einsatz neu entwickelter (verpackungsarmer) Alternativen im Vergleich zum jetzigen System in konventionellen Supermärkten untersucht. Daraus sollen Maßnahmen zur Stärkung der Nachfrage und Akzeptanz von Mehrwegverpackungen bei Kund\*innen und Mitarbeiter\*innen entwickelt und getestet werden. Weiters sollen neue innovative Maßnahmen auf ihre Übertragbarkeit auf Supermärkte entwickelt, evaluiert und implementiert werden.

## Vermeidung des Eintrags von Kunststoffabfällen in forstwirtschaftlich genutzten Flächen

In österreichischen Forstbetrieben werden forstwirtschaftliche Produkte des Pflanzenschutzes aus Kunststoff eingesetzt. Diese Produkte, wie bspw. Baumschutzhüllen, sind mehrere Jahre der Witterung ausgesetzt und die Überreste können nur selten aus dem Forst entfernt werden. Im Projekt wird die Grundlage für eine Umstellung des Einsatzes von forstwirtschaftlichen Produkten im Sinne der qualitativen und quantitativen Abfallvermeidung erarbeitet. Dabei werden Vermeidungsmaßnahmen, wie beispielsweise Naturverjüngung statt Kunstverjüngung durch Aufforstung, akustische Warnsignale oder die Mehrfachverwendung von forstwirtschaftlichen Produkten in einer Maßnahmenkaskade für den realen Forstbetrieb zusammengefasst. Zudem sollen die Erkenntnisse des Projekts in andere Sektoren der Landwirtschaft gestreut werden, um einen Multiplikatoreneffekt zu bewirken.

## Frisch für die Umwelt

Produktspezifisch optimierte Gasmischungen und angepasste Verpackungslösungen haben noch immer ein hohes Potential, die Mindesthaltbarkeit bzw. die Produktqualität zu erhöhen. Im Projekt wird der Einsatz neuer Schutzgase getestet, welche es ermöglichen sollen, in anspruchsvollen Anwendungen mit langen Mindesthaltbarkeiten recyclingfähige Verbunde einzusetzen, die maßgebliche Materialreduktionen herbeiführen und den derzeitigen Produktschutz weiterhin gewährleisten. Parallel dazu werden Lösungen ausgearbeitet und untersucht, die den Einsatz von Sauerstoffabsorber und wirksamen Lichtschutz durch Bedruckungslösungen zum Ziel haben. Dadurch werden Lebensmittelabfälle verhindert, die durch den Einsatz recyclebarer Verpackungen ohne zusätzliche Schutzmechanismen verursacht werden würden.

## Lebensmittelabfallvermeidung in der Schulverköstigung

Im Projekt sollen in Österreich (Fokus Wien) erstmals umfassend Daten zum Lebensmittelabfallaufkommen in Schulen unter Einbeziehung aller relevanter Akteure erhoben werden. Mittels quantitativer Erhebungen im Rahmen von Sortieranalysen in den Schulen bei der Essensausgabe wird das Aufkommen, aber auch die Zusammensetzung der Lebensmittelabfälle erhoben. Zusätzlich liegt das Hauptaugenmerk der Analysen auf der situativen Ebene (Umfeldanalyse). Durch Beobachtung bzw. Interviews können Rückschlüsse auf die Gründe gezogen werden, warum die Lebensmittelabfälle entstehen. Basierend auf den Erkenntnissen der Umfeldanalyse werden Abfallvermeidungs-Lösungen erarbeitet, die nicht nur mit den beteiligten Akteuren diskutiert, sondern auch direkt umgesetzt und nach einer Implementationsphase evaluiert werden.

## Qualitative und quantitative Reduktion von Verpackungsabfällen via gesamtheitlicher Bewertungsmethode

Ziel des Projekts ist es, erstmalig durch eine gesamtheitliche Bewertung sowohl das quantitative als auch das qualitative Reduktionspotential der herangezogenen Verpackungen auszuschöpfen. Die erarbeitete vier Stufen Methodik (Effektivität, Effizienz, Zirkularität, Sicherheit) dient sowohl der Reduktion der Verpackungsabfälle sowie der Evaluierung des gesamten Verpackung-Lebensmittel-Systems. Nur diese holistische Betrachtung ermöglicht es, nachhaltig optimierte Verpackungen im Sinne der Kreislaufwirtschaft zu entwickeln. Dabei sollen mind. 5-15% der Verpackungen durch Optimierungen am derzeitigen Verpackungssystem eingespart werden, d.h. die Maschinengängigkeit muss ebenfalls betrachtet werden. Zusätzlich erfolgt eine qualitative Verbesserung durch den Einsatz von recyclebarem statt nicht recyclebarem Material.

## Verpackungsumstellung und Prozessoptimierung zur Vermeidung von Abfällen

Ziel des Projekts ist, die Einweg-Primärverpackung im Cook & Chill Sortiment durch ein Mehrwegschalensystem, welches vorerst mit einer Einwegfolie versiegelt wird, später dann mit geeigneten Mehrweg-Deckeln, ersetzt und als Kreislaufsystem implementiert werden. Dieses Mehrwegschalen-System wird in Zusammenarbeit auf seine Eignung und Funktionalität für die entsprechenden Einsatzzwecke analysiert und getestet. Des Weiteren sollen zwei geeignete Um- und Transportverpackungen für die Cook & Freeze Sortimente gefunden (eventuell neu entwickelt), getestet und implementiert werden. Die Mitarbeiter\*innen und Kund\*innen sollen von den einzelnen Entwicklungsschritten, bis zur Implementierung der Mehrweg-Systeme und den damit verbundenen Kreisläufen, einbezogen werden.

## Team Österreich - Tafel Pottendorf

Team Österreich Mitarbeiter\*innen sammeln Lebensmittel und Non-food-Artikel, die von Supermärkten, lokalen Lebensmittelgeschäften, Bäckern, Bauern und Produzenten kostenlos zur Verfügung gestellt werden. Diese Lebensmittel und Non-food-Artikel werden an einer Ausgabestelle durch Ehrenamtliche kostenlos an Bedürftige ausgegeben. Im Zuge dieses Projekts soll eine neue Team Österreich Tafel in Pottendorf gegründet werden, um auch im ländlichen Gebiet noch mehr Armutsgefährdeten Unterstützung in sozialen Notlagen zu bieten.

## Lebensmittelabfallvermeidung durch optimierte Bestellsysteme in Krankenhäusern und Pflegeheimen (CARE-Betriebe)

Das Verhältnis von vermeidbarem Lebensmittelabfall im Vergleich zum ausgegebenen Essen liegt in Krankenhäusern und Pflegeheimen deutlich über jenem von Betriebsrestaurants. Ein wesentliches Element bei der PatientInnen-Verpflegung stellen im CARE-Bereich die den Organisationsvorgängen zugrundeliegenden Bestellsysteme dar. In diesem Projekt sollen Essensbestellsysteme in CARE-Betrieben unter Einbindung des relevanten Personals (Küche, Pflege/Assistenz, Diätologie, IT, Management) analysiert und Lösungsansätze entwickelt werden. Die Lösungsansätze werden dann in Workshops mit Schlüsselpersonal und durch Befragungen von Patient\*innen / Bewohner\*innen einem Praxis-Check unterzogen. Auf dieser Basis werden die Empfehlungen und Kriterien finalisiert und ein Pflichtenheft an Bestellsysteme zur Lebensmittelabfall-Reduktion erstellt.



### Abfallvermeidung im Distanzhandel

Der Distanzhandel nimmt, getragen vom Online-Handel, kontinuierlich an Bedeutung zu. Der Anteil der Retoursendungen in diesem Sektor beträgt 35%. Dies sind meist gebrauchsfähige bzw. neuwertige Produkte. Meist werden diese Retouren nicht in den "Verkaufskreislauf" zurückgeführt, sondern einfach vernichtet. Ziel des Projektes ist es, gemeinsam mit den Unternehmen des Online-Handels Lösungen zu erarbeiten, diese anfallenden Abfallmengen zu reduzieren. Aufbauend auf den Erfahrungen der Implementierung der Vermittlung von verkaufsfähigen Waren an gemeinnützige Organisationen im stationären Handel, soll dies als zentrale Maßnahme nun auch für den Online-Handel adaptiert und umgesetzt werden. Die erarbeiteten Lösungen werden in einem Leitfaden festgehalten, um sie breitenwirksam einsetzen zu können.

### Repair + Care ReUse

Fördergegenstand ist die Planung, Entwicklung, Umsetzung und der Betrieb eines ReUse-Kaufhauses mit einem facettenreichen, attraktiven Angebot rund um die Abfallvermeidung und Ressourcenschonung. Als Vorbild dient hier das Modell des Kaufhauses „Retuna“ in Schweden. In diesem ReUse Kaufhaus mit 1400 m<sup>2</sup> wird ein umfangreiches, attraktives und leistbares ReUse Warenangebot präsentiert. Dabei werden die angelieferten und abgeholt Waren vorab aufbereitet und gereinigt. Weiters sollen Werkstätten für Reparaturen, Kinderbetreuung, Spielplatz für Kinder der Mitarbeiter\*innen und Kund\*innen und Workshops zur Weiterbildung angeboten werden. Die Kommunikation und das Workshopangebot zielen auf eine Veränderung des Einkaufsverhaltens – hinsichtlich Lebensdauer, Reparierbarkeit, Zweitnutzung, aber auch Regionalität und Qualität ab.

### Das Wiener Tafel Sensorik Labor mit Sinn: Ausstellung und Workshops im Naturhistorischen Museum 2020/2021

Das Naturhistorische Museum bietet jedes Jahr Sonderausstellungen zu speziellen Themen an. Von November 2020 bis Mai 2021 ist diese unter dem Titel „Ablaufdatum“ geplant. Dabei soll ein „Sensorik Labor“ als Teil dieser Sonderausstellung umgesetzt werden. In Ausstellung und Workshops erfahren die Teilnehmer\*innen Wichtiges über ihre Sinne und wie man diese einsetzt, um Lebensmittel einzuschätzen und ihre eigenen Gewohnheiten im Umgang mit Lebensmitteln zu hinterfragen. Geplant sind die Stationen: Topfen selbst gemacht, KostBar: Tasten, Riechen, Schmecken & Beschreiben, Geruch des Verderbens, Profiverkostung Joghurt, Um Schimmels Willen: Schimmelpilz unter der Lupe und Mein Kühlschrank: Vorratsmanagement.

#### 4.1.2 Kleinprojekte

##### Etablierung von Mehrweg-Ladungsträgern für gemischte Sortimentskartons im Lebensmittel-einzelhandel

Ziel des vorliegenden Projektes ist es, eine praktikable, standardisierte und ressourcenschonende (abfallvermeidende) Alternative zu Einweg-Misch-Trays zu schaffen. Im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel werden bei vielen Produktgruppen sogenannte gemischte Sortimentskartons angefordert und in den Filialen platziert. Die Industrie produziert Kartons mit sortenreinem Inhalt (z. B. Milch), der Handel fordert sie gemischt an (z. B. Milch und Buttermilch), um Artikel platzsparender anzubieten. Co-Packing-Unternehmen bereiten diese Sortimentsmischkartons auf. Im Rahmen des Logistikverbunds Mehrweg (L-MW) soll die Idee einer Mehrweglösung für Misch-Trays erarbeitet und umgesetzt werden. Die Hauptaufgabe des Projektes ist die Umsetzungsphase, bei der die Prototypen hergestellt und am Point-of-Sale getestet werden.

##### Zero Waste Kindergarten

Im Projekt soll die praktische Umsetzbarkeit von größtmöglicher Abfallvermeidung in Kindergärten anhand eines attraktiven Best-Practice-Beispiels aufgezeigt werden. Im Fokus steht dabei die Optimierung interner Prozesse und die Durchführung von gezielten Abfallvermeidungsmaßnahmen. Anhand von Beobachtungen und der Analyse in vier Kindergärten werden abfallvermeidende Maßnahmen erarbeitet. Diese werden in einer zweimonatigen Testphase und einer dreimonatigen Optimierungsphase in einem der teilnehmenden Kindergärten umgesetzt. Die Erfahrungen werden in Gesprächen mit dem pädagogischen und nichtpädagogischen Personal evaluiert und in einem Leitfaden für Kindergärten in ganz Österreich aufbereitet.

##### Einsparung von Transportverpackungen

Zusammen mit Lebensmittelproduzenten, Logistikunternehmen und Großhandelsunternehmen werden Möglichkeiten zur Reduktion von Transportverpackungen erarbeitet. Dazu werden die Anforderungen sowohl an das Material und die Sicherheit, als auch im Bereich der Supply Chain, erhoben. Durch den Zusammenschluss dieser Akteure können nicht nur von Grund auf neue Verpackungslösungen entwickelt werden, die im gesamten Wertschöpfungsprozess Einsparungseffekte bringen, sondern auch bereits bestehende Lösungen auf Praxistauglichkeit getestet werden. Da insbesondere Folien, die zur Stabilisierung von Paletten dienen, ein besonders großes Ausmaß annehmen, ist es den Firmen selbst ein großes Anliegen, die Transportverpackungen zu reduzieren.



---

## Sachspenden.at - Digitalisierung zur Steigerung des Sachspendenaufkommens bei Gebrauchsgütern

Entwickelt werden soll ein Konzept für die Realisierung einer mobilen, digitalen Anwendung, welche die vielfältigen Abgabemöglichkeiten von Sachspenden (gebrauchte oder unverkaufte Produkte) als Alternative zur Entsorgung individuell ortsabhängig anzeigt und weiters den ökologischen und sozialen Effekt einer individuellen Sachspende über einen Online-Rechner sichtbar macht. Dazu wird disziplinübergreifend (Re-Use-Bereich, PR/Marketing, Web-/App-Entwicklung, Projektmanagement, Netzwerkexpertise, Businessplanung) und unter Einbindung betroffener Stakeholdergruppen (Re-Use-Betriebe, Abfallwirtschaft, SpenderInnen) zusammengearbeitet. Durch die Plattform sollen Motivation und Mobilisierung bei bestehenden Spender\*innen gesteigert sowie neue Spender\*innen generiert werden, um das Sachspendenaufkommen signifikant zu steigern.

### 4.1.3 Sachkostenprojekte

#### Kühlwagen

Ziel des Projekts ist die Abgabe von verderblichen Waren unter Einhaltung der Kühlkette an armutsgefährdete oder von manifester Armut betroffene Menschen. Hierfür wurde ein Kühlfahrzeug angeschafft, um die große Menge an Lebensmittel fachgerecht transportieren zu können. Einerseits wird damit die Abgabe von verderblichen Waren, die die Team Österreich Tafel und den Sozial.laden in Baden suchen, ermöglicht. Andererseits können auch, durch die verbesserte Lager- und Transportmöglichkeit, diese verderblichen Waren anderen Team Österreich Tafeln in der Umgebung (Brunn/Gebirge, Pottendorf, etc.) zur Verfügung gestellt werden.

## 4.2 Abgeschlossene Projekte

Folgend werden jene Projekte beschrieben, für die ein Fördervertrag vorliegt und welche zwischen 01.01.2020 und 31.12.2020 abgeschlossen wurden.

### 4.2.1 Großprojekte

#### Stop Waste – Save Food

Fördernehmer: ecoplus Niederösterreichs Wirtschaftsagentur GmbH

Unterstützendes SVS: Altstoff Recycling Austria AG

Das Projekt wurde durch Mittel der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft (FFG) gefördert. Die Abfallvermeidungs-Förderung der SVS wurde als Kofinanzierung in Anspruch genommen.

Im Branchenforschungsprojekt „Stop Waste – Save Food“ wurde der Frage nachgegangen, inwieweit neu entwickelte Lebensmittelverpackungs- und Lebensmittelverarbeitungslösungen, die nachweislich zu verbesserter Produktqualität, optimiertem Produktschutz und verlängerter Haltbarkeit führen, zu einer Reduktion von Lebensmittelabfällen beitragen können. Die FAO geht davon aus, dass 1/3 der gesamten Nahrungsmittelproduktion aufgrund von Verlust oder Verderb verloren gehen. In Österreich alleine werden jährlich rund 110.000 Tonnen Lebensmittel im Handel sowie 200.000 Tonnen in den Haushalten weggeworfen. Dementsprechend sind Entwicklungen und Lösungen, welche die Haltbarkeit von Lebensmitteln nachweislich verbessern, dringend notwendig, um diesem Trend entgegenzuwirken. Doch selbst wenn Innovationen im Bereich Verpackung und Lebensmittelprozessierung Verbesserungen im Hinblick auf Produktqualität und Haltbarkeit mit sich bringen, ist noch nicht gewährleistet, dass diese im Handel und bei Konsument\*innen auch zur gewünschten Reduktion von Lebensmittelabfällen führen. Deshalb zielte das Projekt nicht nur auf die technische Entwicklung ab, sondern parallel dazu auch auf die Entwicklung einer neuen Methode zur Erhebung der Effekte auf Konsumenten- sowie Handelsebene. Hiermit soll eindeutig eruiert werden, ob die entwickelten Lösungen nicht nur theoretisch zu einer Abfallvermeidung beitragen, sondern ob sich dieses Potential auch tatsächlich im Handel und bei den Konsument\*innen entfaltet. Schließlich wurden die entwickelten Verpackungslösungen mittels Lebenszyklusanalyse (LCA) auch auf ihre ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit geprüft, um sicherzustellen, dass die verbesserte Produktqualität und die verlängerte Haltbarkeit nicht auf Kosten der Umwelt gehen oder zu unrentabel hohen Kosten führen. Dieser multidisziplinäre Ansatz wurde anhand spezifischer Fallbeispiele für verschiedene Lebensmittelproduktgruppen (u.a. Fleischwaren, Obst & Gemüse) entwickelt. Dadurch konnten die konkreten Effekte der neuartigen Verpackungslösungen und optimierten Verarbeitungskonzepte auf die Lebensmittel selbst, in Hinblick auf Qualität und Haltbarkeit, sowie auf ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit, als auch auf den Handel und die Konsumentenebene untersucht werden. Die Ergebnisse des Projekts wurden in dem [Leitfaden „Lebensmittel – Verpackungen – Nachhaltigkeit“](#) zusammengefasst, welcher sich insbesondere an Verantwortliche in den Bereichen Verpackungsproduktion, Lebensmittelverarbeitung, Handel, Politik und NGOs richtet.

## Managementstrategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (STREFOWA)

Fördernehmer: Universität für Bodenkultur Wien - Institut für Abfallwirtschaft, Abfallwirtschaft Tirol Mitte GmbH, Square Bracket eU

Das Projekt wurde durch Mittel des European Regional Development Fund (ERDF) „Interreg CENTRAL EUROPE“ gefördert. Die Abfallvermeidungs-Förderung der SVS wurde als Kofinanzierung in Anspruch genommen.

Drei Jahre standen beim Interreg-Projekt STREFOWA im Zeichen der Vermeidung und des Managements von Lebensmittelabfällen. Neun Partner aus fünf verschiedenen zentraleuropäischen Ländern (Italien, Polen, Tschechien, Ungarn und Österreich) haben dabei an einem Strang gezogen – gemeinsam Pilotaktionen ins Leben gerufen, gemeinsam geforscht und gemeinsam Maßnahmen abgeleitet sowie Akteure des gesamten Projektgebietes nachhaltig miteinander vernetzt.

Ziel des Projektes war es, Wege zu finden, um Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu vermeiden. Dazu wurden 16 Pilotaktionen umgesetzt, Leitfäden und Trainingsmodule entwickelt und ein internationales und interdisziplinäres Netzwerk aufgebaut. Sechs der insgesamt 16 Pilotaktionen haben in Österreich stattgefunden.

Dabei wurde/n

- **Zahlen zu Feldverlusten** bei verschiedenen Gemüsesorten erhoben, sowie eine geeignete Methode für die Erfassung und Auswertung der Daten entwickelt.
- ein **Netzwerk (Karakterernte)** zwischen Primärproduzenten, Lieferanten und Gastronomiebetrieben zur Weitergabe von Überschussobst und -gemüse etabliert.
- **Schulmaterialien sowie das Workshop-Konzept „Tatort Biotonne“** für Kinder zwischen 10 und 14 Jahren der AHS und NMS Unterstufe entwickelt.
- **Zahlen zu Lebensmittelabfällen im Hotel und Cateringsektor** erhoben, sowie maßgeschneiderte Lösungen gefunden, um diese zu vermeiden.
- eine österreichweite Haushaltsumfrage zu Lebensmittelabfällen durchgeführt und basierend auf den Ergebnissen, die auf Bedürfnisse der Konsument\*innen maßgeschneiderte „**Erste-Hilfe-Box für Lebensmittel**“ entwickelt.
- ein **Verfahren** entwickelt und getestet, welches es **erlaubt organisches Material aus dem Restmüll zu extrahieren** und in Biogasanlagen zu nutzen, anstatt es wie bisher zu verbrennen.

Das Online-Tool (<https://tool.reducefoodwaste.eu/>) hilft interessierten Personen entlang der gesamten Wertschöpfungskette dabei, Projekte, Initiativen, Start-Ups und Materialien zu finden. Individuell einstellbare Suchkategorien und einstellbare Sprachen erleichtern die Suche zusätzlich.

Leitfäden, Handbuch und Trainingsprogramme für verschiedene Stakeholder sowie Unterrichtsmaterialien stehen auf der Homepage [www.reducefoodwaste.eu](http://www.reducefoodwaste.eu) zum Download zur Verfügung und sollen zukünftig die Wissensweitergabe erleichtern.

## Methoden der Abfallvermeidung und Ressourcenschonung im Verpackungsbereich

Fördernehmer: FH Campus Wien - Verein zur Förderung des Fachhochschul-, Entwicklungs- und Forschungszentrums im Süden Wiens

Unterstützendes SVS: Altstoff Recycling Austria AG

Im Rahmen des vorliegenden Projektes entwickelte der Fachbereich (FB) Verpackungs- und Ressourcenmanagement die integrierte Lehrveranstaltung (ILV) mit dem Titel „Waste prevention and preservation of resources in packaging“ in englischer Sprache, die im Rahmen einer offenen Lehrveranstaltung seit Herbst 2019 jedes Wintersemester angeboten wird. Besonders für die Departments Applied Life Sciences, Bauen und Gestalten, Technik sowie Gesundheitswissenschaften ist dies von großem Interesse, da dort das Thema Abfallvermeidung und Ressourcenschonung noch nicht ausreichend verankert ist. Die Methoden und Instrumente zum ressourcenschonenden Einsatz von Verpackungsmaterialien werden departmentübergreifend einem breiten Publikum an Studierenden und Mitarbeiter\*innen der FH Campus Wien zugänglich gemacht. Darüber hinaus werden die Inhalte der Abfallvermeidung und Ressourcenschonung in zwei weiteren Lehrveranstaltungen integriert. Dabei handelt es sich um die Lehrveranstaltungen „Sustainable Development Goals“ und „Betriebliche Abfallwirtschaft und Umweltmanagement“, die ebenfalls departmentübergreifend abgehalten werden.

Weiters wurde ein Forschungskatalog entwickelt, der aktuelle, praxisrelevante Themen aus dem Bereich der Abfallvermeidung und Ressourcenschonung beinhaltet. Dieser Forschungskatalog wird für die Durchführung von Bachelorarbeiten nicht nur für Studierende des Studiengangs Nachhaltiges Ressourcenmanagement, sondern für alle Studienrichtungen der FH Campus Wien zur Verfügung gestellt.

Die Campus Wien Academy bietet Seminare, Module und Zertifikatsprogramme speziell für Unternehmen an. Auch hier besteht Potential für ein zukünftiges Angebot im Bereich Abfallvermeidung und Ressourcenschonung.

## Entwicklung des Lehrprogramms „AbBau“ - Abfallvermeidung durch nachhaltige Bauprodukte und dessen Integration in österreichischen HTLs

Fördernehmer: Technische Universität Wien, Österreichisches Ökologie-Institut

Die Baubranche zählt input- wie outputseitig zu den ressourcenintensivsten Wirtschaftsbereichen. In den vergangenen Jahrzehnten wurden viele Weichenstellungen im Zusammenhang mit einer hohen Energieeffizienz sowohl im Neubau (Passivhausstandard, dezentrale erneuerbare Energieversorgung) als auch im Bestand (energetische Sanierung) gesetzt. Der Material- und Ressourcenverbrauch und deren ökologische Auswirkungen (Fußabdruck, graue Energie) werden jedoch sowohl in der Praxis als auch in der Ausbildung weitaus weniger thematisiert. Dies zeigt sich u.a. am gegenwärtigen Abfallaufkommen (steigende Mengen und Art der Zusammensetzung), der geringen Verwertungsquote der Abfälle, dem kaum vorhandenen Bauteil Gebrauchtmrkt, der kürzer werdenden Lebensdauer bzw. Nutzungsdauer von Gebäuden, etc... Novellierungen der Recycling-Baustoffverordnung und der Erfolg von Vorzeigeprojekten zur Bauteilwiederverwendung (wie z.B. „BauKarussell“) zeigen erste Anzeichen einer Trendwende auf.

„AbBau“ setzt in der bau- und designspezifischen HTL-Ausbildung an und zielt durch die Erstellung, Anwendung und Verbreitung frei verfügbarer Unterrichtsmaterialien auf die Schließung der beschriebenen Kenntnislücken ab. Ziel ist die Abfallvermeidung durch entsprechende Produktgestaltung und Gebäudeplanung. Die Unterlagen richten sich nach den gemeinsam mit den Abteilungsvorständen der HTLs erhobenen Bedürfnissen. Dies betrifft die Themensetzung, die Aufbereitung der Lehrunterlagen, die verfügbaren Ressourcen (Schulstunden Ausmaß) als auch die Integration (fachspezifisch vs. interdisziplinär). Die fünf ausgearbeiteten Module sind auf ein Ausmaß von 2-4 Schulstunden ausgerichtet. Dabei wurden die folgenden inhaltliche Schwerpunkte gesetzt:

- Kreislaufwirtschaft (Grundlagen, Notwendigkeit, Möglichkeiten, abfallwirtschaftliche Grundlagen)
- Kreislaufgerechte Gebäudegestaltung (das Gebäude als Produkt mit Schichten unterschiedlicher Lebensdauer, Planungsprinzipien für die Gestaltung)
- Toolanwendung kreislaufgerechtes Bauen (Excel-Tool zur Bewertung der Kreislauffähigkeit bestehender und geplanter Gebäude), Ansatzpunkte zur Optimierung
- Methoden der Umweltbewertung und Lebenszyklusbetrachtung (Bedeutung, Methoden, Anwendung)
- Abbildung der Kreislauffähigkeit auf Produkt- und Gebäudeebene (Arten und Instrumente der Umweltkommunikation, Grundlagen der Gebäudezertifizierung, Indikatoren und Methoden zur Abbildung von Kreislauffähigkeit)

Die Lehrinhalte – downloadbar unter <http://www.ecodesign.at/forschungsprojekte/abbau/> – richten sich an Schüler\*innen der 12. und 13. Schulstufe und eignen sich zur fächerübergreifenden Integration in den Unterricht. Es wurden sowohl Skripten als auch Arbeitsaufgaben für die Schüler\*innen ausgearbeitet, die kooperative Lernformen unterstützen. Ergänzend wurde ein einfach anwendbares Tool zum Lernen und Anwenden von Gestaltungsprinzipien für eine abfallarme und kreislauforientierte Planung und Umsetzung von Gebäuden entwickelt.

## Webinarmodul Abfallvermeidung für Abfallberater/innen und weitere Multiplikator/innen

Fördernehmer: ARGE Müllvermeidung - gemeinnütziger Verein, VABÖ - Verband Abfallberatung Österreich

Ziel des Projekts war es, zur Intensivierung der Abfallvermeidungsaktivitäten durch die Abfallberater\*innen in österreichischen Gemeinden und Abfallverbänden anzuregen. Mittels Bereitstellung von acht interaktiven Webinaren zu allen wichtigen Teilbereichen der kommunalen Abfallvermeidung, sollten die Abfallberater\*innen bei der Erstellung, Umsetzung, Evaluierung und Fortschreibung eines Abfallvermeidungsplans/-konzeptes angeleitet und unterstützt werden. Im Rahmen des Projektes wurde das Curriculum für die Webinar-Reihe inhaltlich erarbeitet, die technischen Voraussetzungen zur Durchführung von Webinaren wurden geschaffen und die einzelnen Webinare wurden im Detail geplant und erstmalig durchgeführt. In den Webinaren – nachzusehen unter <https://www.arge.at/nachschau-webinar-reihe-abfallvermeidung/> – wurden folgende Themen behandelt, wobei teilweise externe Experten als Vortragende hinzugezogen wurden:

- Erstellung eines lokalen/regionalen Maßnahmenkatalogs zur Abfallvermeidung
- Best Practice – Grazer Maßnahmenkatalog zur Abfallvermeidung
- Handlungsfeld Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Handlungsfeld Re-Use und Repair
- Beratung zur Abfallvermeidung für lokale Gewerbebetriebe
- Minimalismus als Lebensstil
- Umsetzung, Fortschreibung und Evaluierung des Maßnahmenkatalogs zur Abfallvermeidung
- Öffentlichkeitsarbeit & Massenpädagogik
- Was noch alles Einfluss auf unser Abfallaufkommen hat – strukturelle und sonstige Faktoren

Das ausgearbeitete und zur Verfügung gestellte Template zur Erstellung eines Maßnahmenkatalogs zur Abfallvermeidung soll den Kommunen bei der Erstellung und Strukturierung der Maßnahmen helfen und zu möglichst schnellen Umsetzungsprozessen führen.

Ab einer Teilnahme an vier oder mehr Webinaren erwirkten sich die Teilnehmer\*innen den Anspruch auf ein Teilnehmerzertifikat. Das Projektteam konnte auf diesem Wege 29 Teilnehmer\*innen eine Anerkennung für ihr Interesse am Thema Abfallvermeidung und ihre Teilnahme an den Webinaren aussprechen.

Zu Projektende wurden die einzelnen Webinare, das Template und das Curriculum von den Teilnehmer\*innen evaluiert. Die Evaluierungsergebnisse flossen in das finale Curriculum ein. Das den Webinaren zugrundeliegende Curriculum dient der Replizierbarkeit der Webinare, sollte der Bedarf dazu bestehen. Die Webinar-Mitschnitte werden nun nachbearbeitet und allen interessierten Personen dauerhaft zur Nachschau über einen YouTube-Kanal zur Verfügung gestellt.

## PURES aus BROT. Brotveredelung 2.0

Fördernehmer: MPREIS Warenvertriebs GmbH- Bäckerei Therese Mölk

Unterstützendes SVS: Altstoff Recycling Austria AG

Die Bäckerei Therese Mölk erzeugt täglich ca. 40 t Brot, dabei fallen trotz Optimierung der Prozesse in allen Bereichen immer noch erhebliche Mengen an Restbrot und Teigresten an. MPREIS hat in den unterschiedlichsten Bereichen der geschäftlichen Aktivität Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung getroffen, in besonderem Maße in der Bäckerei, denn Brot liegt in der Statistik beim Lebensmittelabfall an der Spitze. Als zusätzliche Alternative zur Tierfütterung sollte eine innovative Form der Verwertung entwickelt werden. So entstand die Idee, das Restbrot zu Alkohol zu verarbeiten und anschließend zu einer Reihe von hochwertigen alkoholischen Getränken zu veredeln. Die Zielsetzung lag dabei auf der Produktion von jährlich 200.000 Flaschen Spirituosen aus der Verwendung von Restbrot.

Nach einer umfangreichen Testphase in kleinen Brennereien gelang der Versuch und mit einem Gin konnte ein regional produziertes Trendprodukt auf den Markt gebracht werden, das selbst bei unabhängigen Tests eine sehr positive Bewertung erhielt. Um diese Verwendung von Restbrotmengen in größerem Umfang durchführen zu können, wurde eine eigene Brennerei geplant und realisiert. Diese Anlage besitzt den derzeit größten Brennkessel Tirols mit einer Kapazität von 600 Liter Maische. Im April 2019 ging die Anlage in den Probetrieb. Durch ausgefeilte Technik und lange Testreihen ist es gelungen, besonders reinen Alkohol herzustellen. Dies ist wichtig, um den Alkohol zu einer großen Vielfalt von geschmacklich hochwertigen Produkten weiterzuverarbeiten, die auf dem Markt Anerkennung und Absatz finden. Das Restbrot hat sich dabei als ausgezeichneter Rohstoff entpuppt. Durch eine gewisse Restsüße aus der Krume ist weniger Zuckerzusatz nötig und die Produkte erhalten einen besonderen Geschmack.



## MehrWert für Innsbruck - Coffee-to-go im Mehrwegbecher

Fördernehmer: Universität Innsbruck - Institut für Infrastruktur - Arbeitsbereich Umwelttechnik, MPREIS Warenvertriebs GmbH, Der Bäcker Ruetz GmbH, Österreichische Mensen Betriebsgesellschaft mbH, coffeekult – Cem Korkmaz

Der Verbrauch von Einwegbechern ist in den letzten Jahren enorm gestiegen. In Österreich werden pro Jahr ca. 300 Mio. Einwegbecher verbraucht. Inzwischen gibt es, vor allem in Deutschland, einige Initiativen, die diesen Trend stoppen wollen. Die Universität Innsbruck hat im Oktober 2016 gemeinsam mit der Mensa, den zwei Tiroler Bäckereiketten Baguette und MPREIS, der Bäckerei Ruetz sowie coffeekult und Brennpunkt ein Mehrwegbecher-Projekt gestartet, um dem steigenden Verbrauch von Einwegbechern in Österreich entgegen zu wirken. Alleine in Innsbruck gehen täglich bis zu 17.000 Einwegbecher über die Ladentheken, bei einer Verwendungszeit von durchschnittlich 10 Minuten.

Trotz des höheren Aufwands bei der Herstellung, haben Mehrwegbecher eine deutlich bessere Ökobilanz als Einwegbecher, wenn sie regelmäßig genutzt werden. Um den BesserCup möglichst umweltfreundlich zu gestalten, entschied sich das Projektteam für einen Becher der Firma NOWASTE. Der Becher besteht zu 100% aus natürlichen Rohstoffen, die als Reststoffe in der Holzindustrie anfallen. Er ist biologisch abbaubar und wird in Deutschland produziert. Der BesserCup wird seit September 2018 bei den Partnerbetrieben in Innsbruck für 5,90 € angeboten. Die erste Füllung ist gratis. Bei der Wiederbefüllung dieser oder eigener Becher erhält der Kunde mindestens 0,10 € Rabatt.

Als wesentlicher Teil des Projektes wurde zusätzlich eine Informationskampagne durchgeführt. Diese bewarb den BesserCup als Alternative zum Einwegbecher und informierte die Innsbrucker\*innen über die Auswirkungen der steigenden Einwegbechernutzung auf Umwelt und Klima. Die Wiederholung der Informationsaktivitäten sollte sicherstellen, dass die erworbenen Mehrwegbecher auch verwendet werden, denn nur dann ergibt sich ein Nutzen für die Umwelt. Begleitend wurden Befragungen von Nutzer\*innen durchgeführt.

Im Laufe des Projektes konnten zwei weitere Betriebe als Partner gewonnen werden. Als nächster Schritt wird inzwischen, ergänzend zum Mehrwegbecher, gemeinsam mit dem Land Tirol an der Einführung eines Pfandsystems in Innsbruck und Tirol gearbeitet.

## Erhebung der Möglichkeit der Reduktion von Lebensmittelabfallverpackungen

Fördernehmer: KARNERTA GmbH, Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH, SENNA Nahrungsmittel GmbH&Co KG, GMS GOURMET GmbH

In unserer globalen Wirtschaft ist es unumgänglich geworden, Waren sorgfältig zu verpacken, um sicherzustellen, dass die Güter unbeschädigt beim Empfänger ankommen. Verpackungen sollen jedoch nicht nur schützen, sondern stehen seit geraumer Zeit unter strenger Beobachtung der Gesetzlichkeiten sowie der Bevölkerung. Als oberstes Prinzip umweltpolitischer Maßnahmen gilt das Vermeidungs- bzw. Vorsorgeprinzip. In der Verpackungsbranche wird es immer wichtiger, Verpackungen soweit als möglich zu vermeiden bzw. zu minimieren.

Aus diesem Kontext ist dieses Projekt entstanden und hat sich zum Ziel gesetzt eine Verpackungsmaterialreduktion von 5-10% bei den betrachteten Verpackungsmaterialien herbeizuführen. Vier Projektpartner beschäftigten sich in enger Kooperation mit dem OFI mit der Entwicklung neuer bzw. besserer Verpackungslösungen im Zuge eines dreistufigen Optimierungsprozesses. Zuerst erfolgte die Auswahl der relevantesten Verpackung auf Basis wissenschaftlicher und unternehmerischer Kriterien. Im Anschluss wurden gemeinsam alle produktschutz- und verarbeitungsrelevanten Parameter definiert und bei Bedarf durch das OFI ermittelt, wodurch die Basis für den Entwicklungsprozess gelegt wurde. Entstanden sind aus diesem Prozess materialreduzierte Verpackungen, welche den Produktschutz und die Verarbeitbarkeit auf den bestehenden Anlagen nicht beeinträchtigen. Zudem wurde versucht, wo dies umsetzbar war, recyclingfähige marktverfügbare Lösungen zu screenen und die Umsetzbarkeit zu prüfen. Begleitet wurden alle materialreduzierten Verpackungskonzepte von Abpack- und Lagerversuchen sowie der Untersuchung produktschutzrelevanter Parameter und der Evaluierung der Konzepte.

Die Projektergebnisse haben gezeigt, dass bei unterschiedlichsten Verpackungsmaterialien und Anforderungen an die Verpackung teils deutliche Materialreduktionspotentiale möglich sind, deren Umsetzung durch die Projektpartner nun geprüft wird. So ist bei EPS-Verpackungen eine Gewichtsreduktion von bis zu 30%, bei Kartonagen bis zu 13% und bei Kunststoffverpackungen und -folien zwischen 8 und 20% möglich. So ist es möglich bei der Umsetzung aller Potentiale eine Einsparung von etwa 25 t Kunststoffverpackungen pro Jahr zu erwirken ohne die Produktqualität oder Mindesthaltbarkeit zu beeinflussen. Zudem wurden auch Lösungen erarbeitet, die aktuellen Verpackungen zu kreislauffähigen Verpackungen machen.

## Food Waste Coaches & Ausbildungsangebote für Großküchen

Fördernehmer: tatwort Nachhaltige Projekte GmbH

Unterstützendes SVS: Altstoff Recycling Austria AG

Das Programm Moneytor von United Against Waste ermöglicht Großküchen-Betreibern die Performance ihrer Standorte im Hinblick auf den anfallenden Lebensmittelabfall laufend zu überwachen und die größten Einsparpotenziale leicht zu identifizieren. Anhand der Ergebnisse können die größten Hebel für weiterführende Maßnahmen leicht identifiziert werden.

Für die bereits vorliegende „Hardware“ in Form des Monitoring-Systems wurde in diesem Projekt der „Software“-Teil zur Umsetzung der Reduktionsmaßnahmen entwickelt. In Form von aufeinander aufbauenden Maßnahmenmodulen kann die Abfallreduktion systematisch von Betrieben angegangen werden: Angefangen von Selbstevaluierungen durch die Standortverantwortlichen mit eigenständiger Festlegung von Kernmaßnahmen über Peer-to-Peer Workshops bis hin zur Qualifizierung von Einzelpersonen innerhalb der Organisationen, die die Maßnahmen und Angebote zur Anwendung bringen und als Katalysator zur Lebensmittelabfallvermeidung wirken.

Im Rahmen des Projektes „Food Waste Coach“ wurden diese branchenspezifischen Qualifizierungen und Bildungsangebote entwickelt, getestet und zur Anwendung gebracht. Hierbei wurden die folgenden Aktivitäten umgesetzt:

- Durchführung einer Serie von moderierten Peer-to-Peer Workshops zur Förderung des Erfahrungsaustausches zwischen den teilnehmenden Großküchenstandorten
- Identifizierung von geeigneten Personen und Durchführung einer Train-the-Trainer Ausbildung zur Qualifizierung von Großküchenmitarbeiter\*innen als „Lebensmittelabfall-Coaches“
- Entwicklung und Streuung von modularen Trainingsmaterialien zur Unterstützung von internen Trainings und Coachings

Die entwickelten Instrumente „Peer-to-Peer-Workshop“ und „Food Waste Coaching“ haben sich als sehr wirkungsvolle Ansätze für die Lebensmittelabfallreduktion erwiesen. Die P2P-Workshops fördern einen aktiven Erfahrungsaustausch, der den Beteiligten sonst in keiner vergleichbaren Form zur Verfügung steht. Die Food Waste Coaches werden zukünftig für United Against Waste eine wichtige Rolle als direkte Ansprechpartner und „Treiber“ in den Betrieben für die Umsetzung von Maßnahmen sein. Die entwickelten Trainingsmaterialien können sehr gut für unterschiedliche Zwecke eingesetzt werden. Die humoristischen Sujets dienen als „Eisbrecher“ für die Diskussion von Problemfeldern und möglichen Lösungsansätzen. Die Sammlung der Lösungswege ist eine wichtige Referenz-Datenbank für Reduktionsmaßnahmen, die laufend ergänzt werden kann.

## Die Fairmittlerei

### Fördernehmer: Die Fairmittlerei - Verein für Abfallvermeidung & Up-Cycling

Täglich werden einwandfrei gebrauchsfähige Non-Food-Produkte, wie beispielsweise Zahnpasta, Shampoo oder Waschmittel von Industrie und Handel für den Verkauf gesperrt und ungenutzt entsorgt. Parallel dazu sinken die öffentlichen Förderungen für gemeinnützige Organisationen (NGOs) seit Jahren, obwohl der Bedarf an ihren Leistungen kontinuierlich steigt. Die Fairmittlerei setzt genau bei diesen Problemen an, indem sie gebrauchsfähige Non-Food-Produkte, die nicht mehr verkauft werden, entgegennimmt und sie an NGOs vermittelt. Dadurch werden drei Herausforderungen miteinander verknüpft und zum Vorteil aller Beteiligten gewendet.

- Es wird unnötiger Abfall vermieden und dadurch die Umwelt entlastet.
- Firmen sparen sich Kosten für Lagerung und Entsorgung.
- NGOs können sich eine Menge Geld sparen und dadurch mehr Menschen helfen.

Im Zuge des Projekts wurde das Unternehmensnetzwerk erweitert und der Impact der Fairmittlerei entsprechend vergrößert.

Um das Netzwerk nachhaltig auszubauen wurden die relevanten Firmen definiert, die richtigen Ansprechpartner ausfindig gemacht und kontaktiert. Anschließend wurde eine mögliche Kooperation besprochen und definiert. Um den steigenden Aufwand der Beziehungspflege mit den bestehenden und den neuen Partnern effizienter zu gestalten wurde ein Customer Relationship Management Tool (CRM) eingeführt.

Neben den bestehenden Partnern konnte die Fairmittlerei im Zuge des Projekts 17 neue Partnerunternehmen gewinnen und mit 23 potentiellen Spenderunternehmen teils sehr vielversprechende Gespräche starten.

Durch die neuen Partner wurden 5.000 kg an Non-Food-Produkten vor der Entsorgung gerettet und an NGOs weitervermittelt. Diese haben sich dadurch bereits ca. EUR 30.000 gespart. Durch die bereits etablierten Partnerschaften und die teilweise weit vorangeschrittenen Verhandlungen mit potentiellen Partnern, wird das Volumen und die Ersparnis durch dieses Projekt in 2020 und danach erheblich höher ausfallen.

## myCoffeeCup - Implementierung eines Coffee-to-Go Mehrwegbechersystems in Wien

Fördernehmer: CUP SOLUTIONS Mehrweg GmbH

Durch Coffee-to-Go werden jährlich in etwa 84 Millionen Stück an vorwiegend kunststoffbeschichteten Einweg-Kaffeebechern entsorgt.

Im Rahmen eines Pilotprojekts implementierte CUP SOLUTIONS das sogenannte myCoffeeCup System – ein einfaches, praktikables Mehrwegbecher-System. Dadurch entstand eine umweltfreundliche Alternative zum Einweg-Pappbecher. Die Mehrwegbecher sind an den gewohnten Verkaufsstellen erhältlich, die Retournierung ist an einem der myCoffeeCup Automaten oder bei Gastronomen möglich und wird durch eine App unterstützt.

Die Projektziele waren wie folgt definiert:

- Anzahl an Coffee-to-Go Einwegbechern durch Implementierung eines Coffee-to-Go Mehrwegbechersystems in enger Zusammenarbeit mit der Stadt Wien verringern.
- Bewusstsein bei den Zielgruppen durch Aufklärungsarbeit in Bezug auf die negativen ökologischen Auswirkungen von Coffee-to-Go Einwegbechern schaffen.
- Daten, Erfahrungen, Feedback und Potentiale zur optimalen Weiterentwicklung des Mehrwegbechersystems und Vorbereitung für den Rollout in ganz Wien erheben.

Es wurde ein eigens für Heißgetränke konzipierter Mehrwegbecher inkl. dazu passendem Mehrwegdeckel entwickelt und in Österreich produziert. Ergänzend wurden für die interne Logistik optimal angepasste Transportboxen hergestellt.

Um den Konsument\*innen eine 24/7 Rückgabemöglichkeit der benutzten Mehrwegbecher zu bieten, wurden eigene Rückgabeautomaten entwickelt und in Wiener Linien Stationen verbaut. Zur leichteren Orientierung für die Konsument\*innen, als Werbemöglichkeit für die Systempartner\*innen sowie insbesondere als Bestell- und Abrechnungstool für CUP SOLUTIONS wurde die myCoffeeCup-App für iOS und Android entwickelt. Mit Hilfe der Mobile Payment-Schnittstelle zwischen myCoffeeCup-Automaten und myCoffeeCup-App können auch digitale Gutscheine erstellt werden.

Im Zeitraum Mai 2019 bis Ende Dezember 2019 konnten gesamt zeitgleich 90 Systempartner\*innen gewonnen werden, wodurch rund 250.000 Stück Einwegbecher – mit deutlich steigender Tendenz – eingespart werden konnten. So lagen die eingesparten Mengen im Zeitraum Mai bis Oktober bei 100.000 Stück, im Zeitraum November und Dezember kamen weitere 150.000 Stück hinzu.

Das System myCoffeeCup wurde mittlerweile auch für große Betriebe und Einrichtungen beispielsweise Hochschulen, Produktionsstätten, Mensen, etc. in Form von myCoffeeCup-Inhouse-Lösungen ausgebaut.

## RE(D)SOURCE

### Reduktion von Lebensmittel- und Verpackungsabfällen bei fleischverarbeitenden Unternehmen

**Fördernehmer:** Wilhelm Blasko CONVENIENCE - Fertiggerichte GmbH; Landhof GmbH; Fleischwaren Berger Ges.m.b.H. & Co KG; WALDLAND Vermarktungs GmbH

Kunststoffverpackungen stehen seit geraumer Zeit im Fokus der Öffentlichkeit. Allerdings haben Lebensmittel wie Fleisch einen sehr großen ökologischen Fußabdruck, der durch optimale Verpackungssysteme und resultierende verlängerte Haltbarkeiten verkleinert werden kann. Insbesondere bei tierischen Lebensmitteln muss eine Reduktion des Verpackungsmaterials perfekt auf das Gesamtsystem abgestimmt werden, damit das emissionsintensive Produkt optimal geschützt bleibt. Auch haltbarkeitsverlängerte Maßnahmen wie Schutzbegasung und Sauerstoffabsorber können in diesem Produktsegment zu enormen umweltseitigen Entlastungen führen.

Dieses Projekt hat sich zum Ziel gesetzt, sowohl zukünftig Verpackungsabfälle zu reduzieren, als auch durch optimierte Verpackungen Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Das Ziel der Verpackungsmaterialreduktion lag bei den 4 teilnehmenden Projektpartnern bei 10%. Mittels technischer Maßnahmen zur Haltbarkeitsverlängerung sollen die Lebensmittelabfälle zusätzlich um 0,05% vermindert werden.

In einem Workshop wurden gemeinsam die für das Projekt geeignetsten Verpackungen ausgewählt und mögliche Reduktionspotentiale diskutiert. Dabei wurde auch die Möglichkeit des Wechsels auf recyclingfähige Verpackungen untersucht. Bei den Projektpartnern wurden als relevante Produkte vor allem Schinken und Dauerwürste sowie Huhn und Fisch definiert. Daraus resultierten thermogeformte Verpackungen mit Ober- und Unterfolien, Schlauchbeutel, Vakuumbbeutel und Barrierschrumpfbeutel.

Bei nahezu allen Produkten wurde der Lichteinfluss als ein maßgeblicher Qualitätsparameter festgehalten. Zudem wurden mikrobielle und sensorische Parameter, Gasbarrieren als auch verarbeitungsrelevante Kennwerte untersucht.

Das ursprünglich ermittelte Verpackungsreduktionspotential konnte ohne Einbußen beim Produktschutz oder der Maschinengängigkeit sogar verdoppelt werden. Zudem wurden mehr recyclingfähige Verpackungslösungen untersucht als geplant. Dadurch wurde es möglich, das theoretische Reduktionspotential nochmals um das Dreifache zu steigern.

Hinsichtlich des Ziels der Reduktion des Lebensmittelabfalls durch Verpackungsoptimierung konnte bei den Partnern direkt derzeit kein signifikantes Optimierungspotential erkannt werden, da die aktuellen Produktionsbedingungen bereits eine sehr hohe Effizienz hinsichtlich optimalem Produktschutz aufweisen und die meisten Produkte aktuell eine sehr hohe Mindesthaltbarkeit aufweisen.

Die Erkenntnisse aus dem Projekt zeigen, dass recyclingfähige Verpackungen grundsätzlich umsetzbar sind und dabei sehr positive ökologische Effekte durch Materialänderung in Richtung Polyolefine und gleichzeitiger Materialreduktion erwirken, ohne Auswirkungen auf den Produktschutz oder die Maschinengängigkeit zu zeigen.

## Lebensmitteldrehscheibe – Weitergabe von Lebensmittel und Speisen aus der Außerhausverpflegung an soziale Einrichtungen

Fördernehmer: Österreichisches Ökologie-Institut, Arbeiter-Samariter-Bund Österreichs Landesverband Wien, Cateringsolutions GmbH

Ziel des Projekts ist die Reduzierung der Menge an zu entsorgenden und zum Zeitpunkt der Entsorgung noch genießbaren Speisen, die aufgrund von Fehlinformation, Überproduktion oder anderen Gründen bei Buffets und bei Caterings in Wien anfallen. Durch die Weitergabe an soziale Einrichtungen werden ökonomische, ökologische und soziale Aspekte der Nachhaltigkeit adressiert. Für die Zielgruppen Gastronomie-, Catering- und Verpflegungsbetriebe mit Buffetbetrieb und Cateringtätigkeit, soziale Einrichtungen, ehrenamtliche Organisationen und Behörden wurde dazu, basierend auf den im Projekt durchgeführten Pilotaktivitäten, ein passendes Dienstleistungskonzept entwickelt werden.

Zunächst wurden mögliche Wege ausgelotet, wie in praktikabler und sicherer Weise übrig gebliebene Speisen abgeholt und an Klient\*innen weitergegeben werden können. Dies adressiert logistische wie lebensmittelhygienische Aspekte der Übergabe, des Transportes, der richtigen Lagerung sowie der hygienischen Handhabung. Aufbauend auf den Erfahrungen der beteiligten Projektpartner und beispielhaften Referenzprojekten wurden verschiedene Optionen zur Weitergabe definiert. Zwei Optionen wurden innerhalb des Projektteams erfolgreich ausprobiert:

- die Abholung von fertig zubereiteten Speisen aus der Überproduktion, die die Küche nicht verlassen haben und
- die Abholung von retour genommenen Speisen, die bei der Veranstaltung nicht ausgegeben wurden (gekühlt blieben).

Die Kooperation wurde auf andere Cateringunternehmen ausgedehnt und weitere Optionen wie z. B. direkte Abholung vom Veranstaltungsort durch Social Food Vienna wurden ausprobiert.

Mit den durchgeführten Pilotabholungen konnten im Zeitraum von neun Monaten Speisen in der Menge von ca. 8500 Portionen (ca. 2000 kg) weitergegeben und dem menschlichen Verzehr zugeführt werden. Durch die Kooperation mit verschiedenen Partnerorganisationen, die auch Multiplikationsfunktion haben, kann eine positive Entwicklung in Richtung Wertschätzung von Nahrungsmitteln und effizienter Nutzung von Ressourcen entlang der Wertschöpfungskette angestoßen und unterstützt werden.

Das Dienstleistungskonzept für einen optimalen Ablauf und Handlungsanweisungen zu Logistik und Kommunikation ist unter folgendem [LINK](#) downloadbar.



## Skoonu - Mehrweglösungen für Take Away Geschirr

Fördernehmer: Skoonu GmbH, pulswerk GmbH

Der Bedarf an Verpackungen für Take Away und Zustellgastronomie wächst stetig, mit ihm auch der damit einhergehende Abfall. Umfragen in der Gastronomie haben ein starkes Interesse an Take-Away-Mehrweggeschirr und eine Marktlücke mit hohem Abfallvermeidungspotenzial aufgezeigt. Im Projekt wurde dazu das Start Up „Skoonu“ als erstes gastronomieübergreifendes Mehrwegsystem in Wien gegründet, welches am 15. Mai 2020 mit dem Pilotbetrieb startete.

Skoonu ist ein innovatives Geschirr-Leihsystem. Sushi, Suppe, Pasta, Salat und vieles mehr passen in je ein Teil der aktuellen Skoonu-Behälter-Kollektion. Der Deckel besteht aus Polypropylen und einem auswechselbaren Dichtungsring aus Silikon, frei von schädlichen Weichmachern wie zum Beispiel Bisphenol A. Der Behälter ist aus hochwertigem 18/10 Edelstahl. Dieses Material hat den großen Vorteil, dass es, auch wenn es ausgemustert werden sollte, sehr gut recycelbar ist.

Bei der Bestellung bei einem Skoonu-Gastro-Partner werden die gewünschten Speisen in wiederverwendbaren Behältern geliefert. Das Geschirr kann dann bei einer Sammelstelle oder im teilnehmenden Lokal wieder zurückgegeben werden. Die Reinigung und Bestückung der Restaurants mit frisch gereinigten Behältern erfolgt durch Skoonu. Im Gegensatz zu den bisher bekannten Einweg-Verpackungen setzt Skoonu auf Umweltfreundlichkeit, weil diese Behälter mehrfach Verwendung finden.

Für die Nutzung des Skoonu-Mehrwegsystems ist die Installation der Skoonu App für IOS & Android auf einem Smartphone oder Tablet Grundvoraussetzung. Die App enthält auch die Information, welche Restaurants bereits Skoonu-Partner sind. Für die Gastro-Partner gibt es ebenfalls einen eigenen App-Account. Mit Hilfe dieser App bestätigen alle Beteiligten die Übernahme/Rückgabe des Geschirrs und somit können alle Transaktionen jederzeit nachvollzogen werden. Generell können Nutzer\*innen Skoonu kostenlos verwenden, sofern das Geschirr innerhalb von 14 Tagen zurückgegeben wird. Sollte die Rückgabe nicht innerhalb dieser Zeit erfolgen, werden die nicht retournierten Skoonu-Verpackungen den Nutzer\*innen in Rechnung gestellt.

In der Pilotphase stiegen schon 12 Gastro-Partner in das Skoonu-Mehrweg-System ein. Diese Partner brachten wertvolles Feedback zur Weiterentwicklung der App und der Prozessabwicklung ein. Künftig soll entsprechende Aufklärungsarbeit den Bekanntheitsgrad von Skoonu erhöhen und die Einstiegsbarriere für die Nutzer\*innen vermindern, wodurch ein deutlicher Anstieg in den Umläufen von Skoonu erwartet wird.



## Optimierter Rohstoffeinsatz durch Reduzierung des Produktionsausschusses

Fördernehmer: Mosburger GmbH

Zur Erzeugung von Wellpappenverpackungen werden unterschiedliche Papiersorten mittels Wellpappenanlage mit der Hilfe von Weizenstärke verklebt. Aus den entstehenden Wellpappentafeln werden mit Hilfe von Stanzwerkzeugen fertige Verkaufsverpackungen erzeugt.

Ziel des Projekts war die interne Logistik- und Prozessoptimierung zur Reduzierung des eingesetzten Rohstoffes Papier durch Reduktion des innerbetrieblichen Abfalls. Dieses Ziel konnte durch Qualitätsverbesserung, Effizienzsteigerung, Abfalloptimierung und Bewusstseinsbildung der Mitarbeiter\*innen erreicht werden.

Eines der Ergebnisse des Projekts war eine verbesserte Berichterstattung über den innerbetrieblichen Abfall, was zu einer verbesserten Identifizierung der wichtigsten Abfallquellen führte und somit zu einer Reduktion des Prozessabfalles führte. Ein weiteres Ergebnis war eine Reduktion der Rollenbeschädigungen am Transportweg und beim Handling mit dem Stapler. Zusätzlich konnte die Verwendung von produktionsbedingten Abfällen zum Schutz von Produkten etabliert werden.

Durch die Optimierung konnte der Rohstoffverbrauch um etwa 900.000 kg pro Jahr gesenkt werden.

## Aufbau einer Team Österreich Tafel in Gmünd

Fördernehmer: Österreichisches Rotes Kreuz, Landesverband Niederösterreich

Mehr als eine Million Österreicher\*innen sind arm oder armutsgefährdet. Durch den Wegfall der mobilen Lebensmittelausgabe hat sich die Lage der Armutsgefährdeten im Bezirk Gmünd wesentlich verschlechtert. Dem gegenüber werden Tonnen von einwandfreien Lebensmitteln entsorgt, weil sie nach dem Wochenende nicht mehr verkauft werden können, falsch verpackt oder etikettiert sind.

Mit freiwilligen Helfer\*innen wurde eine Team Österreich Tafel in Gmünd aufgebaut, um Überfluss und Mangel zusammenzuführen, indem Lebensmittel und Non-Food-Artikel von Geschäften abgeholt und an Bedürftige ausgegeben werden.

Ein Standort nahe einem dicht besiedelten Wohngebiet konnte im Zuge des Projekts gefunden und angemietet werden. Zudem wurde eine kostenlose Geschäftseinrichtung durch den Landesverband des Roten Kreuzes vermittelt. Es wurde Kontakt zu Unternehmen in Gmünd, Schrems und Heidenreichstein aufgenommen, die nun fixe Kooperationspartner sind. Auch einzelne Handelsunternehmen und Privatpersonen treten an die Team Österreich Tafel heran, wenn sie größere Mengen an nicht verkäuflicher Ware oder zu viel Ernte haben.

An den Ausgabeterminen werden die vorbereiteten Lebensmittel von den Kooperationspartnern abgeholt und in die Ausgabestelle gebracht. Dort wird die Ware kontrolliert, verdorbene Stücke aussortiert und der Rest in die Regale geschichtet. Bei der Aussortierung wird darauf geachtet, dass Waren, die für den menschlichen Verzehr nicht mehr geeignet sind, getrennt und für die Zufütterung von Tieren verwendet werden.

Bisher konnten am wöchentlichen Ausgabetermin jeweils über eine Tonne Lebensmittel an 60 bis 80 Haushalte ausgegeben werden – Tendenz steigend. Zudem konnte bereits in persönlichen Gesprächen mit Kund\*innen und Mitarbeiter\*innen ein Umdenken im Umgang mit Lebensmitteln festgestellt werden.

## Kunststoffverpackungsreduktions-Programm bei Frutura

Fördernehmer: Frutura Obst & Gemüse Kompetenzzentrum GmbH

Vor allem empfindliche Lebensmittel brauchen für den Transport hinsichtlich der Einhaltung der Hygienestandards sowie der Erreichung einer definierten Mindesthaltbarkeit einen gewissen Schutz, der aus heutiger Sicht größtenteils nur mit Kunststoffverpackungen möglich erscheint. Diese Schutzfunktion soll Lebensmittelabfälle minimieren.

Erklärtes Ziel der Firma Frutura ist eine gezielte Reduktion der Kunststoffverpackungen vor allem bei den heimischen Produktprogrammen Steiermark Genuss Kern- und Steinobst, Blumauer Fruchtgemüse aus der Frutura Thermal-Gemüsewelt sowie bei Schnittkräutern. Außerdem besteht die Zielsetzung, bei den mengenmäßig stark steigenden Nachfrageprodukten wie z.B. Avocados oder Mangos ebenfalls eine kunststofffreie Verpackung zu realisieren.

Unter diesen Gesichtspunkten wurde bei Frutura ein umfassendes Projekt zur Einführung von alternativen Verpackungsmethoden ohne Kunststoff entwickelt, welches beginnend mit der Konzeption von Verpackungsvarianten, Maschinensichtungen, zerstörungsfreien Produktkennzeichnung, technischen Umsetzungsprüfungen bis hin zu detaillierten Produkttests (Haltbarkeitstests) realisiert wurde. Folgende Maßnahmen wurden umgesetzt:

- Inbetriebnahme einer vollautomatischen Banderolieranlage für Spitzpaprika, die jährlich 3 Mio. Packungen sicherstellt und die derzeitige Flowpack-Folie sowie die Etiketten zur Gänze durch eine neue stark materialreduzierte Papierbanderolierung ersetzt.
- Umstellung der Schnittkräuterverpackung von Kunststoffschalen (mit Deckelfolie) auf Kartonschalen mit Deckelfolie bei Schnittkräutern
- Kartontassen (aus der Holzverarbeitung, vollständig recycelbar) bei Bio-Äpfeln
- Kunststofffreie Verpackung bei Bio-Avocados:
- Laseranlage für Bio-Mangos etc.: Natural Branding anstelle von Einzeletikettierung

Mit Hilfe dieser Maßnahmen gelingt es, jährlich ca. 40.000 kg Kunststoffolie und über 2.000 kg Etiketten einzusparen.

## Substanzielle Reduktion von Verpackungsmitteln zur Abfallentsorgung durch Destillation

Fördernehmer: ESIM Chemicals GmbH

ESIM Chemicals, ein Hersteller von Feinchemikalien in Linz, hat sich zum Ziel gesetzt, den anfallenden Produktionsabfall einer Destillation durch eine Verfahrensänderung – Implementierung einer Destillationskolonne – signifikant zu verringern und damit insbesondere den Verpackungsabfall (Intermediate Bulk Container = IBC) maßgeblich zu reduzieren.

Durch die neue Destillationskolonne konnte, wie geplant, eine markant bessere Abtrennung von Wasser und Methanol aus Essigsäure erreicht werden, woraus eine wesentliche Reduktion des Produktionsabfalls resultierte. Der Abfall wird durch das neue Verfahren auf über ein Viertel (!) verringert, nämlich von bisher 363 kg Abfall pro Tonne produziertem Fertigprodukt auf ca. 80 kg Abfall pro Tonne produziertem Fertigprodukt. Damit einher geht eine Reduktion der bisher für den Abtransport des Produktionsabfalls eingesetzten IBCs um über 75%, was beachtliche ökologische und ökonomische Konsequenzen mit sich zieht.

Ein weiterer ökologischer Effekt zeigt sich damit auch bei den LKW-Transporten – aufgrund des massiv geringeren Anfalls an IBCs können mindestens 0,011 LKW-Fahrten pro Tonne Produkt eingespart werden.

Neben den in hohem Maß erzielten Reduktionen bei Abfall und Verpackungsbehältern stellt die neue Destillationskolonne auch eine massive Verbesserung der Arbeitsqualität- und -sicherheit für die in dieser Produktionsanlage beschäftigten Mitarbeiter\*innen dar.

## 4.2.2 Kleinprojekte

### Vereinfachung der Weitergabe von Lebensmitteln an karitative Organisationen – Gutachten und Bewertung

Fördernehmer: Verband der österreichischen Tafeln

Der Weitergabe von geretteten Lebensmitteln kommt aufgrund der Vielzahl der entlang der Wertschöpfungskette weggeworfenen Lebensmittel und des steigenden Bedarfs von Armutsbetroffenen an Lebensmittelspenden im internationalen und nationalen Kontext immer größer werdende Bedeutung zu. So ist die Grundstruktur des in Österreich vom Institut für Abfallwirtschaft erstellten „Leitfaden zur Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen“ (Schneider et al, 2009), trotz Neuauflage 2015, nur mehr bedingt einsetzbar.

Projektziel war die Erarbeitung eines adaptierten Konzepts zur vereinfachten Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen. Dafür wurden zunächst unterschiedliche Leitlinien zur Lebensmittelweitergabe aus anderen europäischen Ländern zusammengetragen und im Detail analysiert. Zusätzlich wurde ein [Gutachten](#) erstellt, in dem die jetzige Situation der Weitergabe aus (lebensmittel)-rechtlicher Sicht beleuchtet wurde. In einem weiteren Schritt wurden diese Ergebnisse mit zahlreichen Fachexpert\*innen aus den Bereichen Umwelt, Hygiene, Recht, Gesundheit, Politik sowie mit Sozialorganisationen aus dem In- und Ausland diskutiert und weiterführende Erkenntnisse gewonnen.

Anschließend wurden die eigenen Analysen mit jenen der Expert\*innen in einem Abschlussbericht zusammengeführt. Dieser Bericht weist einige wichtige Verbesserungsmöglichkeiten, Vereinfachungen sowie Konkretisierungen für die Weitergabe von gespendeten Lebensmitteln an karitative Organisationen auf und bietet somit eine wichtige Basis zur Neuauflage des bestehenden Leitfadens zur Lebensmittelweitergabe.

Durch eine zukünftige Vereinfachung des bestehenden Leitfadens und Anpassung an andere nationale Leitfäden könnte, aus heutiger Sicht, nach dem vorliegenden Gutachten, eine Steigerung der weitergegebenen Lebensmittelmengen um zumindest ein Drittel erreicht werden.

---

## Schatzsuche am Feld - Erlebnisworkshop zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Fördernehmer: Die Wiener Volkshochschulen GmbH; "die umweltberatung"

Mit bewusstseinsbildenden Maßnahmen bereits im Volksschulalter zu beginnen, ist ein sinnvoller Weg in Richtung eines wertschätzenden Umgangs mit der Natur. In der Kindheit Erlerntes wird im späteren Leben zur Selbstverständlichkeit. Da Lehrer\*innen meist nicht die Ressourcen haben, ein Workshopkonzept für Schüler\*innen in Eigenregie zu konzipieren, bietet der Leitfaden „Schatzsuche am Feld“ für die Durchführung eines Erlebnisworkshops zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung eine praktische Unterstützung. Der Leitfaden wurde speziell für Kinder im Volksschulalter (6-10 Jahre) erstellt.

Für die Pädagog\*innen soll es durch den eigens für die Zielgruppe abgestimmten Leitfaden leicht sein, derartige Unterrichtseinheiten selbst abzuhalten, um die Kinder auf spielerische Weise zu umweltgerechtem Handeln zu motivieren.

Die „[Schatzsuche am Feld](#)“ ist ein modulares Workshopkonzept (auswechselbare Workshopbausteine je nach gewünschtem Schwerpunkt) mit dazugehörigen Lehrmaterialien zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung. Um die Praxistauglichkeit sicherzustellen, wurden zwei Pilot-Workshops durchgeführt und die Erkenntnisse daraus entsprechend berücksichtigt. Das Workshopformat und die erstellten Lehrmaterialien wurden so aufgebaut, dass sie von Pädagog\*innen, wie z.B. Volksschullehrer\*innen oder Seminarlandwirt\*innen, selbstständig umgesetzt werden können.

### 4.2.3 Sachkostenprojekte

#### Vermeidung von Ressourcen und flüssigen Abfällen durch Installation einer Umkehr-Osmose-Anlage und eines Tiefbett-Bandfilters beim Härteofen KOHNLE

Fördernehmer: Schmid Schrauben Hainfeld GmbH

Schmid Schrauben betreibt einen Härteofen zur Wärmebehandlung von Schrauben. Die Reinigung und Härtung (=Wärmebehandlung) der Schrauben gilt als einer der wichtigsten und komplexesten Prozesse bei der Herstellung von Schrauben. Die Wärmebehandlung durch den zwei Jahre zuvor eingekauften Härteofen Typ KOHNLE konnte im Zuge des Projekts optimiert werden.

Zur Optimierung wurden zusätzlich eine Umkehr-Osmose-Anlage und ein Tiefbett-Bandfilter installiert. Die Umkehr-Osmose-Anlage wird zur Entsalzung von enthärtetem oder härtestabilisiertem Wasser genutzt. Die Standzeit des Waschbades wird dadurch erheblich verlängert, da weniger Leitfähigkeit vorhanden ist. Die Wasserinhaltsstoffe liegen nun weit unter dem Grenzwert des Waschmittelherstellers, die Waschmitteldosierung wurde deutlich reduziert. Die Waschdüsen, welche bisher immer verkalkt und verunreinigt waren, weisen jetzt eine deutlich verbesserte Reinigungsleistung auf. Weiters wurde die Temperatur des Waschbades gesenkt, was zu einem geringeren Energieverbrauch, durch geringeres Heizen des Gasbrenners, führte. Aufbereitetes Wasser kann zusätzlich als Wasser für Staplerbatterien verwendet werden, der Zukauf von demineralisiertem Wasser für Stapler entfällt somit.

Der Tiefbett-Bandfilter dient zur Filtrierung von Prozessflüssigkeiten. Die Standzeit des Waschbades wurde dadurch nochmals erheblich verlängert, da zusätzlich Produktionsrückstände vom vorherigen Pressen und Walzen der Schrauben herausgefiltert werden. Düsen und Heizregister der Härteanlage sind nun weniger verschmutzt, wodurch auch eine bessere Reinigungsleistung des Produkts erfolgt. Schlamm bzw. Filterkuchen werden separat gesammelt und entsorgt.

Durch diese Maßnahmen kommt es zu einem geringeren Wartungsaufwand als zuvor, einem geringeren Verschleiß der Waschdüsen der Härteanlage und dadurch auch zu einer längeren Lebensdauer.

## Kühlzellenkombination Team Österreich Tafel Rotes Kreuz Langenlois

Fördernehmer: Österreichisches Rotes Kreuz, Landesverband Niederösterreich

Im Projekt wurde die erste Kühlzellenkombination der Team Österreich Tafel am Standort Langenlois errichtet. Damit wurde die Abgabe von verderblichen Waren mittels Einhaltung der Kühlkette an Menschen, die in manifester Armut leben und an Menschen, die von Armut betroffen oder gefährdet sind, in einem sinnvollen Maß ermöglicht. Verderbliche Waren, die dadurch gelagert und abgegeben werden können sind Äpfel, Birnen, Salatgurken, Kürbisse, Weißkraut, Rotkraut, Kartoffeln, Milch, Joghurt, andere Molkereiprodukte sowie Süßwaren wie Schokolade. Gerade bei Waren wie Äpfel, Birnen und Kraut ist aufgrund des Erhalts von Großmengen eine Kühlzellenkombination unerlässlich, da diese im Rahmen einer Ausgabe nicht verwertet werden können und deshalb einige Wochen lang gelagert werden müssen.

Durch die Errichtung der Kühlzellenkombination wurde eine Verbesserung der bereits laufenden Maßnahmen im Rahmen der quantitativen Vermeidung von Lebensmittelabfällen erreicht und die Lagermöglichkeiten und damit die Produktlebensdauer verderblicher Waren verbessert. Darüber hinaus wirkt das Projekt im Bereich der Bewusstseinsbildung in der Gesellschaft und in der Vertiefung und dem Ausbau von Netzwerken zu Lebensmittelhändlern, Märkten, Betrieben und Produzent\*innen, vor allem in einem regionalen Wirkungsbereich. Das Projekt ermöglicht darüber hinaus die Abnahme und Lagerung von verderblichen Waren in großer Menge direkt von Produzent\*innen.



## Verschenkladen - Nachhaltig in Graz

### Fördernehmer: Verein Nachhaltig in Graz

Im Ende 2018 eröffneten Verschenkladen des Vereins „Nachhaltig in Graz“ wird in sehr ansprechendem und motivierendem Ambiente dafür gesorgt, dass nichts Brauchbares weggeworfen und nicht so viel Neues gekauft wird, sondern Dinge wiederverwendet werden sowie dazu angeregt, nicht mehr benötigte Dinge wieder schneller in den Umlauf zu bringen. An neun Halbtagen die Woche sorgt ein Team von mindestens drei Mitarbeiter\*innen dafür, dass Menschen - egal ob jung oder alt, Inländer\*innen oder Ausländer\*innen, arm oder reich – den Verschenkladen nutzen können. Um jedenfalls Abnehmer\*innen zu finden, erfolgt auch eine Bewerbung über Social Media (vor allem bei seltsamen oder größeren Dingen der Fall). Kein Teil ist zu klein, selbst jeder begonnene Schreibblock findet im Verschenkladen jemanden, der ihn zu Ende schreibt. Pro geöffnetem Halbtage werden bis zu 70 Besucher\*innen gezählt, die Ware, die hier getauscht wird, differiert von rund vier Kartons bis zu 20 Kartons täglich.

Ebenfalls gut angenommen wird der Foodsharing-Fairteiler. Immer wieder werden Lebensmittel von privaten Haushalten oder Foodsavern gebracht, oft auch noch gar nicht abgelaufen, aber einfach nicht mehr gewünscht.

Überdies wird im Laden (sowie auch über unsere Webseite [www.nachhaltig-in-graz.at](http://www.nachhaltig-in-graz.at)) umfassend über Umweltschutz, Abfallvermeidung und Ressourcenschonung informiert. Flyer und Infoblätter werden ausgehängt, „Werbung nein danke-Sticker“ aufgelegt, ... und damit Menschen so ganz nebenbei informiert.

## Anschaffung von Mehrweg-Getränkekisten

Fördernehmer: Mohr-Sederl Fruchtwelt GmbH

Die Mohr-Sederl Fruchtwelt GmbH ist ein Familienbetrieb, der Fruchtsäfte und, mengenmäßig untergeordnet, auch Destillate herstellt. Der Wunsch nach effizientem Wirtschaften im Sinne des eigenen Betriebes und der sorgsame Umgang mit Produkten und Prozessen in Bezug auf aktiven Umweltschutz sollten dabei miteinander im Einklang stehen.

Die Verwendung von Mehrweg-Getränkekisten zur Auslieferung und Rücknahme von Flaschen ist im oben beschriebenen Sinn ein wirkmächtiges Instrument. In diesem Projekt wurde die Aufstockung der vorhandenen Anzahl der Getränkekisten durchgeführt, um so den Anteil der Mehrweggebinde an den ausgelieferten Produkten zu erhöhen.

Der größte Teil der aus diesem Projekt resultierenden Abfallvermeidung findet sich in der mehrfachen Wiederverwendung der Glasflaschen, was zu einer Vermeidung von jährlich rund 17 t Altglas führt. Durch die Mehrwegkisten konnten noch zusätzlich 1.350 kg Kartonagen und 50 kg Schrumpffolie eingespart werden.

Regionalität und Klimaschutz sind in diesen Tagen besonders in den Fokus gerückt. Dieser Aspekt wurde mit der Entscheidung für einen wesentlich erhöhten Mehrweganteil betrieblich umgesetzt.

## youngCaritas LaufWunder

**Fördernehmer:** Caritas der Erzdiözese Wien - Hilfe in Not

Das LaufWunder ist ein von youngCaritas organisierter Kinder- und Jugendbenefizlauf für tausende junge Menschen in Wien und Niederösterreich Ost. Die Spenden kommen armutsbetroffenen Menschen im In- und Ausland zugute.

Nicht nur soziales Engagement von jungen Menschen wird bei youngCaritas ermöglicht und gefördert, auch soziale Bildung ist eine der zentralen Kernaufgaben. So auch beim LaufWunder, bei dem alle Teilnehmer\*innen vor oder nach ihrem Lauf die Möglichkeit haben, das Rahmenprogramm zu nutzen und interaktive Stationen zu sozialen Themen zu besuchen.

Eine hohe Teilnehmer\*innenanzahl bedeutet aber leider auch, dass große Mengen Abfall anfallen. Im Jahr 2018 produzierten fast 5.300 Kinder und Jugendliche circa 150 kg an Kunststoffabfall durch die während des Laufs verteilten Wasserbecher aus Plastik. Zudem wurde sehr viel Verpackungsabfall von den Teilnehmer\*innen achtlos weggeworfen, sodass am Ende der Veranstaltung circa 30 Personen eine Stunde für die Reinigung des Sportcenters aufbringen mussten.

Daher war und ist es dem Projektteam ein großes Anliegen diesbezüglich Bewusstsein bei den Kindern und Jugendlichen zu schaffen. Sowohl im Vorfeld des Laufes als auch vor Ort wurde daher im Jahr 2019 ein Schwerpunkt zu den Themen „Nachhaltigkeit“ und „Abfallvermeidung“ gesetzt.

Durch die gesetzten Maßnahmen konnte der Reinigungsaufwand um 83% gesenkt werden. Zudem konnte der angefallene Plastikmüll durch die Umstellung von Einweg- auf Mehrwegbecher nahezu vollständig reduziert werden.

## MWG DLG - Mehrweg-Transportboxen - De'Longhi Services

Fördernehmer: De'Longhi-Kenwood GmbH; NH Service GmbH

Im Falle eines Gerätedefekts stehen den Konsument\*innen mehrere Möglichkeiten zur Reparaturabwicklung zur Verfügung. Dabei werden ca. 75% der Reparaturen über Händler abwickelt. Die Konsument\*innen geben dabei ihr defektes Gerät – zumeist ohne Verpackung - beim Händler ab und reklamieren dort den Mangel. Der Händler kontaktiert einen der von De'Longhi-Kenwood autorisierten Servicepartnern.

Insgesamt wurden im Jahr 2019 auf diese Weise ca. 24.000 Einzel-Transaktionen mit Logistik-Anforderungen im Rahmen des Reparaturprozesses durchgeführt (Hin- und Retoursendung).

Im Rahmen des Nachhaltigkeitsprojekts hat sich De'Longhi-Kenwood das Ziel gesetzt, Verpackungsmaterial wie Kartonagen, Styropor, Luftpolster etc. zu reduzieren, indem den autorisierten Servicepartnern standardisierte und von der Post Österreich genehmigte Mehrwegtransportverpackungen zur Verfügung gestellt werden. Zusätzlich mussten die Mehrwegtransportverpackungen für den sicheren Transport von Haushaltsgeräten geeignet sein und entsprechenden Schutz vor Transportschäden bieten.

Nach einer eingehenden Evaluierungsphase in Abstimmung mit den autorisierten Servicepartnern und anderen internen Stakeholdern wurde eine geeignete Mehrwegtransportbox ausgewählt. Diese wurde nach dem Kauf an die Servicepartner verteilt.

Die Evaluierung ergab, dass im ersten Schritt eine Stückanzahl von 160 Mehrwegtransportverpackungen benötigt wird, um eine ausreichende Anzahl von Versandboxen jederzeit zu gewährleisten.

Seit diesem Zeitpunkt werden die Mehrwegtransportboxen für den Versand von defekten Haushaltsgeräten sowohl von den autorisierten Servicepartner als auch von De'Longhi Kenwood Österreich im B2B verwendet.

Durch die Verwendung von Mehrwegtransportboxen können Rohstoffe wie Papier, Wasser, Styropor und Plastik im Ausmaß von ca. 12.500 kg pro Jahr eingespart werden.

## 5 Begriffsdefinition

AVF	Abfallvermeidungs-Förderung
AWG	Abfallwirtschaftsgesetz
BMK	Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie
GSVS	Sammel- und Verwertungssystem(e) für gewerbliche Verpackungen
HSVS	Sammel- und Verwertungssystem(e) für Haushaltsverpackungen
SVS	Sammel- und Verwertungssystem(e) für Verpackungen
VKS	VKS Verpackungskoordinierungsstelle gemeinnützige Gesellschaft mit beschränkter Haftung