

Abfallvermeidungs-Förderung  
der österreichischen  
Sammel- & Verwertungssysteme  
für Verpackungen

rethinkrefusereducer  
rethinkrefusereducer  
rethinkrefusereducer

# Abfallvermeidungs-Förderung der Sammel- und Verwertungssysteme für Verpackungen

---

**Jahresbericht 2022**

Wien, 31. März 2023

# 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 2022.....	6
4	Geförderte Projekte .....	7
4.1	Laufende Projekte .....	8
4.1.1	Großprojekte .....	8
4.1.2	Kleinprojekte .....	15
4.1.3	Sachkostenprojekte.....	16
4.2	Abgeschlossene Projekte .....	17
4.2.1	Großprojekte .....	17
4.2.2	Kleinprojekte .....	27
4.2.3	Sachkostenprojekte.....	37
5	Begriffsdefinition.....	40

# 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 Verpackungskoordinierungsstelle 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

Das maximale Fördervolumen ist pro Jahr limitiert und erhöht sich entsprechend der Projektdauer (bspw. Großprojekt mit 2 Jahren Laufzeit = max. Fördervolumen von 200.000 Euro.)

### 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)

Das Abfallvermeidungspotential ist als wichtigstes bzw. bei Bedarf als einziges Kriterium heranzuziehen. Unter diesem Aspekt können weitere Kriterien im Rahmen eines durch die Jury festgelegten Gewichtungsschlüssels berücksichtigt werden.

### 3 Ausschreibungen 2022

Im Jahr 2022 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.

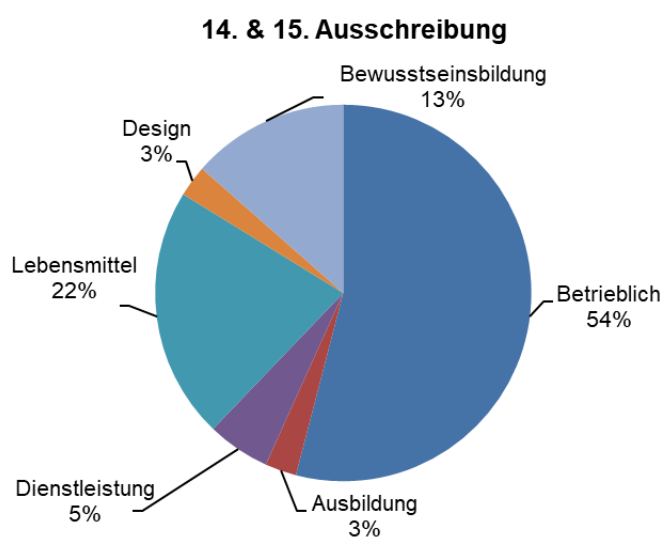
Ein Überblick über die Anzahl der Projekteinreichungen, welche im Juryprozess behandelt wurden, und der im Rahmen der Ausschreibungen im Jahr 2022 ausgewählten Projekte wird in Tabelle 2 dargestellt. Weiters wird in der Tabelle 2 das eingereichte Fördervolumen der durch die Jury zugesagten Förderung je Projektkategorie und Ausschreibung gegenübergestellt.

**Tabelle 2: Einreichungen und Projektauswahl 2022**

Nummer	Projektart	Eingereichte Projekte		Ausgewählte Projekte	
		Anzahl	Beantragte Förderung	Anzahl	Genehmigte Förderung
14. Ausschreibung	Großprojekte	11	913.578,03 €	5	424.207,47 €
	Kleinprojekte	5	44.639,27 €	3	24.692,51 €
	Sachkostenprojekte	5	161.042,06 €	4	76.896,06 €
15. Ausschreibung	Großprojekte	9	946.300,92 €	3	242.100,00 €
	Kleinprojekte	2	14.487,80 €	2	14.487,80 €
	Sachkostenprojekte	5	93.165,96 €	3	50.142,16 €
Summe	alle	37	2.173.214,04 €	20	832.526,00 €

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 14. & 15. Ausschreibung wird in Abbildung 1 dargestellt.

**Abbildung 1: Förderansuchen je Förderschwerpunkt 2022**





## 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	-	-	1	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	6	44.989,55 €	2	16.590,00 €	-	-
	Sachkostenprojekte	2	35.431,95 €	-	-	-	-
2019	Großprojekte	12	896.364,83 €	-	-	-	-
	Kleinprojekte	3	22.420,91 €	-	-	-	-
	Sachkostenprojekte	3	44.227,24 €	-	-	-	-
2020	Großprojekte	13	762.988,94 €	-	-	-	-
	Kleinprojekte	6	54.436,04 €	-	-	-	-
	Sachkostenprojekte	7	67.571,58 €	-	-	-	-
2021	Großprojekte	11	1.153.933,48 €	3	163.279,22 €	-	-
	Kleinprojekte	6	59.635,31 €	-	-	-	-
	Sachkostenprojekte	4	81.580,15 €	-	-	-	-
2022	Großprojekte	5	424.207,47 €	-	-	3	242.100,00 €
	Kleinprojekte	3	24.692,51 €	-	-	2	14.487,80 €
	Sachkostenprojekte	4	76.896,06 €	-	-	3	50.142,16 €
Summe		154	6.635.664,29 €	17	449.109,78 €	8	306.729,96 €

## 4.1 Laufende Projekte

Folgend wird der Inhalt jener Projekte kurz beschrieben, die bis 31.12.2022 durch die Jury ausgewählt wurden und für die bis zum Zeitpunkt der Berichtserstellung ein Fördervertrag vorliegt.

### 4.1.1 Großprojekte

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

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 Lebensmittel Einzelhandel, 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.

#### 1,2,3 - Verpackungsfrei!

Die Vermeidung von Verpackungen im Lebensmittel Einzelhandel, 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.

#### 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.

## 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.

## 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.

## Abfallvermeidung in einer karitativen Einrichtung

In einer karitativen Einrichtung soll mittels Entwicklung nachhaltiger Strategien der Abfall reduziert werden. Neben der quantitativen Abfallvermeidung sollen Mitarbeiter\*innen und Klient\*innen sensibilisiert werden, um somit die Abfallvermeidung langfristig in den betreffenden Einrichtungen zu etablieren.

Das Projekt verbindet Umweltbelange sowie soziale Aspekte mit praktischer Anwendung und lehrt alle Beteiligten ein aufmerksames, sorgsames und wertschätzendes Umgehen mit ihren Mitmenschen und ihrer Umwelt.

## Unverpacktes Wissen

Inhalt des Projekts ist die Sammlung und Aufbereitung von relevanten Informationen über den verpackungsfreien Verkauf von Lebensmitteln und Non-Food-Produkten. Die Informationen zur Beschaffung, Logistik, Lagerung, Kennzeichnung, Hygiene und Verkauf von verpackungsfreien Produkten werden z.B. in Form von Interviews und Fragebögen von Unverpacktläden erhoben. Vier Geschäfte werden im Zuge des Projekts eine verpackungsfreie Zone einrichten.

Mittels unterschiedlicher Kampagnen on- und offline werden die Projekthalte das gesamte Projekt über an die Zielgruppen kommuniziert. Informiert wird über die optimale Lagerung von verpackungsfreien Lebensmitteln und die ökologischen Vorteile von unverpacktem Einkauf. Im Zuge einer großen Abschluss-Konferenz werden alle Stakeholder eingeladen und

unterschiedliche Modelle und Best-Practice-Beispiele des verpackungsfreien Verkaufs von Produkten aufgezeigt.

Der Verkauf von regionalen, größtenteils biologisch angebauten, Lebensmitteln wird gestärkt und durch die grammgenaue Entnahme von Lebensmitteln kann zusätzlich Lebensmittelabfall eingespart werden.

### Design for Repairability

Die Entwicklung und Umsetzung einer Pilotlehrveranstaltung zum Thema „Design von reparaturfähigen und langlebigen Produkten“ an einer Universität im Bereich „Industrial Design“ mit Open Science Events soll das Thema einer breiteren Öffentlichkeit näherbringen. Die Lehrveranstaltung verbindet theoretische Grundlagen zu reparaturfähigem Design mit Praxiserfahrungen aus der Reparaturbranche. So findet ein unmittelbarer Erfahrungsaustausch zwischen Produktdesigner\*innen und Reparatur\*innen statt. Designer\*innen werden für das Thema sensibilisiert und angeregt, eigene Zugänge zu reparaturfreundlichem Design zu entwickeln.

Beim Praxisteil sollen unter anderem Demontage-, Reparaturworkshops und Exkursionen zu Reparatur- und Recyclingbetrieben stattfinden. Im Rahmen einer angestrebten Medienkooperation werden Langlebigkeit und Reparierbarkeit anhand von Best Practice Beispielen zielgruppengerecht vermittelt und die Erfahrungen aus der Lehrveranstaltung verbreitet.

### Modulare Workshop- und Trainingsangebote für Mitarbeitende in Gastronomie & Hotellerie zur Reduktion von Lebensmittelabfall

Ziel des Projekts ist die Schulung von Küchenmitarbeiter\*innen der Gastronomie und Hotellerie, um in den Betrieben Veränderungsprozesse zur Reduktion von Lebensmittelabfall anzustoßen. Dazu werden ein modulares Workshop-Format sowie Trainingsmaterialien und Tools entwickelt, die sich den konkreten Herausforderungen der Abfallvermeidung in der Gastro & Hotellerie widmen. Das Schulungsangebot soll österreichweit durch geschulte Trainer\*innen mit Gastro-Erfahrung angeboten werden.

Die in diesem Vorhaben entwickelten Angebote ergänzen das im Rahmen der betrieblichen Umweltförderung unterstützte Beratungsangebot „Küchenprofi(t)“. Die Maßnahmenumsetzung wird durch Mitarbeiter\*innen-Schulungen gestärkt. Wichtige Multiplikatoren der Außer-Haus-Verpflegung unterstützen das Projektvorhaben.

### Life Cycle Habitation

Bei diesem Pilot- und Demonstrationsprojekt werden Prototypen für eine innovative, ressourceneffiziente und klimaschonende Wohnsiedlung errichtet. Das modular vorgefertigte zweigeschossige Mehrparteienhaus in Holz-Strohbauweise besteht aus sechs Wohneinheiten und einem Gemeinschaftszentrum. Bereits in der Planungsphase wird der gesamte Lebenszyklus des Gebäudes betrachtet und hinsichtlich Energie- und Ressourceneffizienz getestet und verbessert.

Die Verwendung von Baustoffen aus nachwachsenden Rohstoffen trägt zu einer gravierenden Rohstoffeinsparung im Bereich der mineralischen Baustoffe bei. Durch die intensive

Entwicklungs- und Planungsarbeit liegen die Wiedererrichtungskosten für zukünftige Gebäude nur geringfügig über denen konventionell errichteter Gebäude, wohingegen die Lebenszykluskosten deutlich darunterliegen (10-20%). Ziel ist es, nicht nur regionale Stakeholder\*innen zu erreichen, sondern ein breites, auch internationales Zielpublikum anzusprechen.

### Sanierung mit nachwachsenden Rohstoffen – Demonstrationsprojekt zur Abfallvermeidung und Kreislaufführung

Im vorliegenden Projekt wird der ursprüngliche Status der zu renovierenden Beispiel-Gebäude bewertet, um ein ganzheitliches Renovierungskonzept zu gewährleisten. Das Sanierungskonzept umfasst ökologische, technische, wirtschaftliche und gestalterische Aspekte. Die praktische Demonstration eines Nach- und Umnutzungskonzepts erfolgt unter Berücksichtigung einer direkten Wiederverwendung und Upcycling von Bauteilen und Baustoffen. Mit nachwachsenden Rohstoffen und ökologischen Baustoffen werden die Gebäude auf innovative Weise saniert. Dabei kommen sowohl neu entwickelte als auch traditionelle Handwerkstechniken und Materialien zur Anwendung. Die verschiedenen prototypischen Sanierungsvarianten werden an den Gebäuden demonstriert, dokumentiert und die entwickelten Detaillösungen in Form eines E-Books als Referenz für weitere Sanierungen aufbereitet. Die Vernetzung zu anderen Projekten im Bereich abfallarmes Bauen sowie mit verschiedenen Stakeholdern sollen das Bewusstsein stärken und die Projektergebnisse und Erkenntnisse in Vorschläge für die nationale und EU-Gesetzgebung einfließen.

### HANFKISTL - Mehrweg-Verpackungssystem aus schnellwachsenden Rohstoffen insb. Hanffasern

Immer mehr Konsument\*innen entscheiden sich bewusst für regional und biologisch angebaute Lebensmittel. Mit diesem Projekt soll eine umweltfreundliche Alternative zu Einwegverpackungen für Transport und Lagerung von den Biobauern bzw. Produzenten bis hin zu den Konsument\*innen geschaffen werden.

Vom Nutzhanf wird bis dato überwiegend nur Blüte und Korn wertschöpfend verarbeitet. Die Mehrweg-Verpackungslösung beinhaltet nun eine neuartige Kombination aus etablierter Fasergusstechnologie und dem Rohstoff Hanf(-stroh) zur Herstellung innovativer Verpackungen aus 100% Cellulose.

Auch die Regionalität steht bei diesem Projekt im Mittelpunkt. Alle teilnehmenden Projektpartner befinden sich in Kärnten und können ohne lange Transportwege die komplette Wertschöpfungskette abdecken, um das HANFKISTL-Material zu entwickeln und dieses an Mehrwegverpackungen zu erproben.

### Green Pack

Im Pilotprojekt GreenPack soll der Einsatz von Mehrwegpaketen im E-Commerce getestet werden. Die beteiligten Handelsunternehmen wickeln Online-Bestellungen wie gewohnt ab und setzen bei der Kommissionierung geeigneter Bestellungen wiederverwendbare Verpackungen ein. Die Konsument:innen entnehmen ihre Ware und falten die Verpackung auf Briefgröße. Die gefalteten Verpackungen können dann über Briefkästen, Post-Geschäftsstellen, SB-Zonen oder Filialen des stationären Handels zu den Versandunternehmen zurückgeschickt werden.

Dort werden die Mehrweg-Verpackungen inventarisiert und für den nächsten Versand aufbereitet.

Durch das Projekt können über 200.000 Einwegkartons eingespart und damit eine Verringerung der Emissionen durch die Verpackungen um bis zu 87% erreicht werden.

### BrewMore! Abfallvermeidung in österreichischen Kleinbrauereien

Das Projekt hat zum Ziel, Abfallvermeidungsmaßnahmen entlang der betrieblichen Wertschöpfungskette von österreichischen Kleinbrauereien zu entwickeln, zu testen und zu evaluieren. Dabei werden Vermeidungspotentiale bei der Entstehung von Produktionsabfällen, im Bereich der Produktgestaltung und Distribution sowie in der Vermarktung adressiert. Zu diesem Zweck wird zunächst der Status Quo in der Branche erhoben. Darauf aufbauend werden Maßnahmenpakete abgeleitet, die anschließend in Pilotbetrieben getestet und evaluiert werden.

Ein weiterer Fokus des Projekts liegt auf dem Aufbau einer kooperativen Mehrweglogistik im Bereich Transportverpackungen und Getränkegebinde. Die Ergebnisse werden in Form eines Maßnahmenkatalogs aufbereitet und der gesamten Braubranche zur Verfügung gestellt. Dadurch soll auch nach Projektende die nachhaltige Abfallvermeidung in der Braubranche gewährleistet werden.

### Mehrwegglas Voitsberg

Der Fördernehmer beabsichtigt die teilweise Umstellung der Milch-, Obers- und Joghurtgebinde von Einweg- auf Mehrwegsysteme. Ziel ist dabei die Vermeidung von Verpackungsabfall (Tetra Pak, Kunststoffbecher, PET-Flaschen und Kartons) und der nachhaltige Einsatz von Verpackungsressourcen. Bewerkstelligt werden soll das durch die Anschaffung von Mehrweggebinden samt Transportkisten sowie Anlagen zur Wiederaufbereitung (Waschen, Qualitätskontrolle, etc.) der Mehrweggebinde und Verpackungsanlagen.

### MMLC - Mobility Modular Load Carriers

Schienenfahrzeugprojekte mit etlichen tausend Einzelteilen bringen eine enorme logistische Komplexität mit einhergehenden Verpackungs- und Transportaufwänden mit sich und diese werden bis dato sehr häufig mit Einwegverpackungen bewältigt. Die bisher verwendeten Mehrwegladungsträger sind in den meisten Fällen auf ein einzelnes Projekt zugeschnitten und scheiden nach Abschluss des Projekts als vermeidbarer Schrott aus. Um den Einsatz projektübergreifender Mehrwegladungsträger wirtschaftlich zu gestalten, ist auf modulare und flexible Lösungen zurückzugreifen.

Durch möglichst flexible und zerlegbare Ladungsträger sollen unterschiedlichste Komponenten projektübergreifend transportiert werden können. Die Ladungsträger sollen so gestaltet werden, dass diese durch Steck-, Verstau und Klappmechanismen möglichst volumenreduziert in leerem Zustand transportiert werden können. Im Werk Wien ist des Weiteren ein 3D-Drucklabor angesiedelt, mit Hilfe dessen die rasche Nachbeschaffung von Verschleißkomponenten oder defekten Kleinteilen der Ladungsträger erprobt werden kann.



Dies soll Einwegverpackungsabfälle reduzieren und auch den Ausstoß von Treibhausgasen durch Transporteinsparungen vermindern.

### Gleaning 2.0

Die Gründe, warum landwirtschaftliche Produkte nicht auf den Tellern der Konsument\*innen landen, sind vielfältig: Neben Witterungs- und Bodenverhältnissen sowie Erntetechnik hindern auch Vermarktungsnormen Landwirte mitunter daran, ihr einwandfreies Gemüse zu verkaufen. Im vorliegenden Projekt gilt es, ein entsprechendes Potential für geeignete Produkte aus der Landwirtschaft für soziale Einrichtungen abzuschätzen. Die Waren sollen unter anderem an Schulen geliefert und verkocht werden.

Ziel ist die Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -abfällen in der landwirtschaftlichen Primärproduktion im Großraum Wien, NÖ und Burgenland durch professionelle Nachernten, Verteilen und Verarbeiten von B-Ware mit sozialen Einrichtungen und Schulen mit Kantinen.

### WANDA – Wanderausstellung zu Lebensmittelabfällen

Dieses Folgeprojekt der Ausstellung „Ablaufdatum – Wenn aus Lebensmitteln Müll wird“ soll über die Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Rahmen einer Wanderausstellung interessierte Konsument\*innen in ganz Österreich erreichen. Der Fokus liegt dabei zunächst beim Erreichen von Schulen. Bereits bestehende Materialien werden für eine Wanderausstellung adaptiert, aktualisiert und teilweise auch neu entwickelt. Die Ausstellung greift dabei die von den bisherigen Besucher\*innen als besonders interessant bewerteten Themen auf.

An mindestens zehn verschiedenen Orten in ganz Österreich wird die Ausstellung aufgebaut, evaluiert und innerhalb von einem Jahr für die nachfolgende möglichst betreuungsfreie Nutzung perfektioniert. Ziel ist die dauerhafte Bereitstellung der Wanderausstellung für Interessent\*innen, denn mehr Wissen über den Umgang mit Lebensmitteln und über die Auswirkungen von Lebensmittelabfällen führt nachweislich zu einer Reduktion eben dieser.

### transPACK 2.0 – Reduktion von Transportverpackungen bei einer Drogeriemarktkette

Um die zur Stabilisierung von Paletten benötigten Folienmengen zu reduzieren, wurden neuartige Hochleistungs-Stretchfolien, Folien aus Tallöl und Maschinen-Stretchfolien mit Rezyklatanteil entwickelt. Mit diesem Projekt soll die Frage beantwortet werden, welche dieser Folien auf allen im Betrieb verwendeten Wicklertypen die größte ökologische Effektivität bieten. Gleichzeitig soll auch die Verwendung am Ende der Kette beleuchtet werden - wie kann eine Zufuhr der Folien in die Kreislaufwirtschaft aussehen?

Durch mehrere Tests und Rückmeldungen werden Informationen über die Praxistauglichkeit gesammelt und allfällige Verbesserungen in diesen Prozessen initiiert. Ausgehend vom Verteilzentrum Österreich soll auch in den anderen Konzernländern dieser Drogeriemarktkette das Bewusstsein für Einsparungsmaßnahmen geschaffen werden.

### Flotte Lotte – Optimierung der Verarbeitung von Lebensmittelüberschüssen und Abfallvermeidung durch Bewusstseinsbildung

Österreichweit fallen rund 1 Million Tonnen an Lebensmittelabfällen an, davon rund die Hälfte Obst- und Gemüseüberschüsse aus Produktion, Handel, Gastronomie und Privathaushalten.

Durch Verbesserungen der Infrastruktur in der Küche und Prozessoptimierung in der Herstellung sollen mehr Lebensmittelüberschüsse gerettet und somit verarbeitet werden können. Durch professionelle Ermittlung der Eckdaten der hergestellten Glaskonserven und Auszeichnung mit den Big7, den wichtigsten Nährstoffen, sollen sowohl die Lagerdauer als auch die Kundeninformationen erhöht werden.

Ein wichtiger Punkt ist die Vernetzung mit allen wichtigen Institutionen, Produzenten und Betrieben, damit nicht nur die Überschüsse sichtbar werden, sondern auch sinnvoll verteilt werden können. Um auf lange Sicht auch in den Privathaushalten massiv Lebensmittelverschwendung einzudämmen, setzt der Projektbetreiber auf Bewusstseinsbildung durch Workshops in den Schulen und für interessierte Gruppen

### Pilottest Gängewahl in Gesundheitsbetrieben

Im Gesundheitsbereich besteht ein hohes Einsparpotenzial beim Lebensmittelabfall (dzt. 35.000 t LMA). Patient:innen erhalten fast ausschließlich ganze Menüs ohne Portionsgrößenwahl. Bei einem Umstieg von einem Menü-System auf eine reine Gängewahl können die Patient:innen über die Anzahl der Gänge die Essensmenge steuern. 57 % des im Vorprojekt befragten Personals unterstützen diesen Ansatz.

Nun soll in drei Krankenhäusern der Umstieg von einem Menü-System auf eine Gängewahl getestet werden. Nach der Durchführung einer Nullmessung im Menü-System, wird für 2-3 Wochen eine Gängewahl mit neuen Essensplänen umgesetzt und ebenso beobachtet. Aus den Ergebnissen werden Empfehlungen für die Einführung eines Gängewahl-Systems in allen österreichischen Gesundheitsbetrieben abgeleitet.

Mittel- bis langfristig soll diese Systemumstellung ein zentraler Schritt sein, um den durchschnittlichen Lebensmittelverlustgrad bis 2030 zu halbieren.

### Reduzierung der Faserstoffabfälle im Papierherstellungsprozess

Vor der Umsetzung dieses Projektes enthielten ca. 40% des Ausschusspapiers produktionsbedingte Klebestellen und es bildeten sich deshalb bei der Wiederverwertung viele Schmutzpunkte im Papier. Dieser Teil des Ausschusses musste daher als Abfall entsorgt werden.

Um dieses Ausschusspapier wieder für die Papierproduktion verwenden zu können und damit das Abfallvolumen zu reduzieren, wird im vorliegenden Projekt der Papiererzeugungsprozess umfassend umgestaltet. Durch den Einsatz von Drucksortierern können jährlich 50.000 kg an Ausschussabfall aus dem Veredelungsprozess eingespart werden.

Mit der Umsetzung des Projektes wurden folgende Kernziele verfolgt:

1. Abfallvermeidung und Reduzierung der Transportkosten für die Abfallentsorgung
2. Einsatz von Ausschusspapier aus der Veredelung zur Einsparung von Rohstoff
3. Sicherstellung der einwandfreien Papierproduktion und Qualität



#### 4.1.2 Kleinprojekte

##### Etablierung eines Reparatur-Schwerpunktes in der Informatik-Ausbildung in der HTL Wien West

Gemeinsam mit IT-Reparaturprofis aus dem Reparaturnetzwerk Wien und den Lehrenden der HTL Wien West wird ein Workshop-Format zu Langlebigkeit und Reparierbarkeit bei IT-Geräten erarbeitet und umgesetzt.

Im Rahmen des fachpraktischen Unterrichts der ersten Klassen werden voraussichtlich rund 150 Schüler\*innen pro Jahr an den Workshops teilnehmen. Die Workshops behandeln Themen aus der Praxis, wie bspw. Beschaffung, Nutzung und Wartung von IT-Geräten oder Fragen der Reparaturfähigkeit und der Verlängerung der Nutzungsdauer.

Das Workshop-Format wird auf Basis der Erfahrungen der Reparaturprofis im Praxisunterricht, sowie den Rückmeldungen der Schüler\*innen und des Lehrpersonals weiterentwickelt.

Um das Workshop-Format langfristig in das Ausbildungsprogramm zu integrieren, wird ein Leitfaden erstellt. Anschließend wird eine schulinterne Lehrer\*innen-Fortbildung durchgeführt, bei der die Inhalte und Erfahrungen aus der Pilotumsetzung an die Werkstattdirektor\*innen weitergegeben werden.

##### Verwertung von Geflügelschlachtnebenerzeugnissen

Beim vorliegenden Projekt handelt es sich um den Aufbau eines Prozesses zur Sammlung von Geflügelschlachtnebenerzeugnissen aus dem Produktionsprozess und anschließende Aufbereitung zum Einsatz in Bio-Hundefutter-Produkten. Ca. 10 Tonnen vermeidbarer Abfälle können pro Woche potenziell eingespart werden. Hierzu muss im Vorfeld definiert werden, welche der Nebenerzeugnisse auf welche Weise verwertet werden können. Eine Möglichkeit wird in der Herstellung von Bio-Hundefutter gesehen. Anschließend werden die Warenströme prozessvisualisiert. Es folgen Tests und eine anschließende Umsetzung.

##### Mehrwegausbau Wiener Volkshochschulen

Der Projektbetreiber hat für seine rund 1.000 Mitarbeiter\*innen, sowie 2.300 Kursleiter\*innen und über 13.500 Teilnehmer\*innen vor Ort ca. 30 Automaten für Limonaden und Kaffee. Die Getränkeausgabe erfolgt derzeit ausschließlich in Einweggebinden. Vorsichtige Hochrechnungen ergeben, dass pro Jahr ca. 150.000 Plastikflaschen und Kaffeebecher aus den Automaten im Müll landen. Durch den Einsatz von Getränkeautomaten mit Mehrwegflaschen, Trinkwasserbrunnen, wiederbefüllbare Kaffeebecher, etc. soll dieses Abfallaufkommen reduziert und die Besucher\*innen für das Thema Umweltschutz sensibilisiert werden.

Nach einer Testphase wird eine Veranstaltung organisiert, bei der die Ergebnisse präsentiert werden. Zusätzlich werden diese breitenwirksam kommuniziert, sodass möglichst viele andere Bildungseinrichtungen, Betriebe und Privatpersonen davon profitieren können.

### 4.1.3 Sachkostenprojekte

#### Ice Boomerang

Der Fördernehmer liefert und versendet gesunde Fertiggerichte österreichweit gekühlt bis zum Endkunden. Der Versand soll nun von einem Einwegsystem mit Kartonagen, Kühlakkus und Kunststoffisoliersäcken auf Mehrweg-Isolierboxen mit Papierisolation und mit wiederverwendbaren Kühlelementen umgestellt werden. Der Kunde retourniert die Mehrwegbox mit einem beigelegten Versandetikett. Im Zuge des Projekts werden Mehrwegisolerboxen mit Mehrwegkühlakkus, eine Verpackungsmaschine zur Herstellung von Papierisolation für Lebensmittel, die notwendige Software zur Erfassung und Verfolgung der Mehrwegkisten und Reinigungs- bzw. Desinfektionsmaterial für das Säubern der Kisten angeschafft. Innerhalb von drei Monaten nach Projektstart sollen 75% der Versandkunden mit der neuen Mehrweglösung beliefert werden.

#### Betriebliche Abfallvermeidung durch Frontcontainer

Der Projektbetreiber bezweckt die Reduktion von Verpackungsmaterial durch die Einführung von Frontcontainern. Die Bezeichnung Frontcontainer stammt vom Inhalt, da Küchenfronten zwischen den Werken des Projektbetreibers transportiert werden. Derzeit werden diese auf Paletten mit Schrumpffolie umwickelt und gebündelt transportiert. Nach dem Transport werden die Fronten wiederum ausgepackt und der Abfall entsorgt. Durch die Einführung der Frontcontainer erfolgt eine direkte Verringerung des Abfallaufkommens am Anfallsort. Die Frontcontainer bieten Schutz für die gefertigten Fronten und benötigen dabei keine weiteren Verpackungsmaterialien. Der Frontcontainer ist eine simple Lösung zur Abfallvermeidung und bietet ein großes Nachahmungspotenzial.

#### ERUST – Einführung des Re-Use Sammelsystems Tirol

Noamol, das Re-Use Netzwerk Tirol, führt ab dem Jahr 2022 eine Re-Use Sammelbox – die noamol-Box ein. Ziel ist die Einführung einer flächendeckenden Möglichkeit für die Wiederverwendung von Hausrat aller Art. Kategorisiert wird dieser über die Größe und Nutzungseigenschaft, vorgesehen ist eine Sammlung von Kinderspielzeug, Hausrat, Geschirr, Sportartikel, Bücher und Werkzeug (nicht elektronisch). Das System soll der Bevölkerung Re-Use erleichtern und die Themen Wiederverwendung und Abfallvermeidung in die Haushalte der Tiroler Gemeinden bringen.

Dafür wird in mehreren Tiroler Gemeinden als Pilotregionen die Re-Use Box als Sammelsystem eingeführt. Der zentrale Pfeiler dieser Strategie ist die Etablierung einer Re-Use Box als Sammelbehältnis. Durch die Zusammenarbeit mit sozialökonomischen Betrieben soll Wiederverwendung in den sozialen Kontext gestellt werden, gleichzeitig stellt die Box ein Fundament der weiteren Entwicklung in der Zusammenarbeit von Abfallwirtschaft und sozialökonomischen Betrieben dar.

## 4.2 Abgeschlossene Projekte

Folgend werden jene Projekte beschrieben, für die ein Fördervertrag vorliegt und welche zwischen 01.01.2022 und 31.12.2022 abgeschlossen wurden.

### 4.2.1 Großprojekte

#### Reduktion von Verpackungskartonagen und Füllmaterial im Industriebetrieb durch produktspezifisch dimensionierte Verpackungsgrößen

Fördernehmer: ARIAN GmbH

Die ARIAN GmbH betreibt in Gleisdorf einen Industriebetrieb, der auf die Herstellung von Point-of-Sale Produkten und großformatigem Digital- und Siebdruck spezialisiert ist. Im Rahmen einer innerbetrieblichen Evaluierung wurde erhebliches Einsparungspotential im Bereich von Verpackungskartonagen und Füllmaterial festgestellt. ARIAN versendet jährlich ca. 500.000 – 600.000 Pakete an seine nationalen und internationalen Kunden. Die jährliche Einkaufsmenge liegt bei rund 630.000 m<sup>2</sup> Verpackungskartonagen. Bislang war es produktionstechnisch nicht möglich, die Verpackungsgröße auf den Inhalt anzupassen. Die Verpackung erfolgte in Einheitsgrößen, die sich bei Verteilern an der größten Menge, die ein Geschäft erhält, orientierte. Dadurch wurde mehr Verpackungsmaterial verbraucht, als für die Verpackung der Ware zwingend notwendig ist. Leerräume wurden mit Füllmaterial aus Papier aufgefüllt.

Mit der Installation und Inbetriebnahme der CMC CARTONWRAP XL ist es nun möglich, jede einzelne Verpackung exakt auf die Produktgröße/Füllmenge anzupassen. Dies geschieht, indem die Artikel je Geschäft (Empfänger) zusammengetragen und auf einem Kartonzuschnitt fixiert werden. Die Maschine erstellt davon einen 3D-Scan und errechnet die optimale Verpackungsgröße, sodass einerseits unnötige Luftbereiche nicht mehr mit Papier aufgefüllt werden müssen und andererseits auch kein unnötiges Frachtvolumen mehr versendet wird. Durch die maßgeschneidert dimensionierten Verpackungsgrößen werden Verpackungskartonagen und Füllmaterial in signifikantem Ausmaß eingespart.

Anhand von Verteilern aus bisherigen Projekten ergibt sich ein Einsparungsvolumen im Bereich der Verpackungskartonagen von mindestens 17 %. Auf Basis des bisherigen Kartonagenverbrauches entspricht dies einem jährlichen Einsparungspotential von über 100.000 m<sup>2</sup> Verpackungskartonagen.

Neben der signifikanten Reduktion von Verpackungskartonagen und Füllmaterial wird aufgrund des vermeidbaren Frachtvolumens und der damit im Zusammenhang voraussichtlich eingesparten Fahrten ein zusätzlicher positiver Umwelteffekt durch die Reduktion von CO<sub>2</sub>-Emissionen auf dem Transportweg erzielt.

## Kühlschmierstoff Kreislaufsystem / Spänebriketts

Fördernehmer: BRP-Rotax GmbH & Co KG

Jede Bearbeitungsmaschine im Produktionsprozess von bestimmten Motorteilen verfügte aktuell über einen eigenen Behälter, in dem Späne gesammelt wurden. Prozessbedingt wurden nicht nur Späne sondern auch notwendige Kühlschmierstoffe zusammen mit den Spänen aus der Maschine ausgeschieden. Dadurch wurden jedes Jahr rund 60.000 Liter Kühlschmierstoffe zusammen mit den Spänen abtransportiert und entsorgt. Die fehlenden Kühlschmierstoffe mussten an der Maschine wieder nachgefüllt werden. Die losen Abfallspäne wurden 2x pro Woche durch eine Recyclingfirma abgeholt.

Im Zuge des Projekts ist eine Anlage entstanden, welche die Abfälle (Späne und Kühlschmiermittel) direkt an der Maschine absaugt. Späne werden in dieser Anlage von den Kühlschmierstoffen getrennt und zu Briketts gepresst. Die Kühlschmierstoffe werden aufbereitet und wiederverwendet.

Dies bringt folgende Vorteile:

- 1) Durch das Pressen der Späne konnten die Abfalltransporte auf 1x pro Woche reduziert werden.
- 2) Die Briketts weisen eine Restfeuchtigkeit von nur 2-3% auf, wodurch die Trocknung des Abfalls entfällt und die Spänebriketts direkt weiterverarbeitet werden.
- 3) Die abgesaugten Kühlschmierstoffe werden zentral gesammelt, gefiltert, aufbereitet, auf 21°C gekühlt und über das zentrale Leitungsnetz wieder direkt der Verwendung zugeführt.
- 4) Die Kühlung der Kühlschmierstoffe erfolgt über ein Free Cooling System, wodurch es gelingt, die Kühlschmierstoffe ab einer Außentemperatur von  $\leq 16^{\circ}\text{C}$  ohne zusätzliche Energie bzw. dem Einsatz von Kühlkompressoren, zu kühlen.

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

Fördernehmer: tatwort Nachhaltige Projekte GmbH

Das Thema Essensbestellprozesse ist eine wesentliche Stellschraube bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Krankenhäusern und Pflegeheimen. Ziel war es daher, diese zu analysieren, vergleichen und Empfehlungen für deren Optimierung im Sinne der Lebensmittelreduktion aber auch Patient:innen-Zufriedenheit auszuarbeiten.

Dafür wurden vorerst Detailanalysen und ein Screening bestehender Bestellsysteme durchgeführt. Daraufhin entwickelte United Against Waste erste Lösungsansätze, die in einem nächsten Schritt einem Praxischeck unterzogen wurden: Zum einen wurden die Lösungsansätze in Stakeholder-Workshops, zum anderen in einer Mitarbeiter:innenbefragung überprüft. In einem letzten Schritt wurden die Ergebnisse analysiert und praktikable Lösungsansätze ausgearbeitet und aufbereitet.

Zehn öffentliche als auch private Betreiber von Verpflegungseinrichtungen in Krankenhäusern und Pflegeheimen nahmen als Umsetzungspartner an dem Vorhaben teil und haben von insgesamt 27 Standorten österreichweit Informationen zu den Bestellprozessen zur Verfügung gestellt. Weitere Betreiber von CARE-Großküchen wurden als Netzwerkpartner in die Ergebnispräsentation und -diskussion eingebunden.

Die dabei entstandenen zentralen Lösungswege sind:

- Gänge- oder Komponenten-Wahl statt Menüwahl
- Grundeinstellung bei Portionsgrößen anpassen; aktive Portionsgrößenwahl
- Automatisch fortlaufende Bestellungen und Reserve-Essen einschränken
- Abfrage Essenswünsche: Weiterentwicklung in Richtung täglicher Abfrage
- Regelmäßige Schulungen zum Essensbestellsystem

Oftmals wird in CARE-Betrieben nur das Bestellen ganzer Menüs vorgesehen oder praktiziert. Sollten Wahlmöglichkeiten technisch vorhanden sein, so werden diese meist nicht auf den Menüplänen ausgewiesen. Die Einführung einer Gänge-Wahl statt Menü-Wahl ist deshalb einer der zentralsten Lösungswege zur Reduktion von Lebensmittelabfall und stieß auch bei der Mitarbeiter:innenbefragung auf Anklang.

Es gibt bereits erste Gesundheitsbetriebe, die eine Gänge-Wahl statt Menü-Wahl erfolgreich umgesetzt und eine dementsprechend niedrige Verlustquote haben. Als Folgeprojekt soll eine Umstellung auf derartige Systeme begleitet werden, um die Effekte der Maßnahmen wirkungsvoll zu überprüfen.

## Frisch für die Umwelt

### Fördernehmer:

Maresi Austria GmbH Österreich  
Landena KG

Das Projekt „Frisch für die Umwelt“ zielte darauf ab, die Anwendung des Schutzgases Argon in modifiziert atmosphärischen Verpackungen (MAP) zu erforschen. Der Einsatz alternativer Schutzgase sollte dabei helfen, recyclingfähige Verbunde bei Anwendungen mit langen Mindesthaltbarkeiten einzusetzen, den Materialeinsatz bei gleichbleibendem Produktschutz zu reduzieren.

Parallel dazu wurde der Einsatz von Sauerstoffabsorber und wirksamen Lichtschutz durch Bedruckungslösungen untersucht. Das Ziel der Verpackungsmaterialreduktion für recyclingfähige Verbunde lag dabei bei 28,5%.

Innerhalb des Projekts war es möglich, den derzeit eingesetzten 99µm dicken Aluminiumverbund für Knabbernossi-Würstchen auf 87µm (-12 Gewichts%) durch Optimierung des Siegelmediums zu reduzieren ohne die Maschinengängigkeit oder den Produktschutz zu beeinträchtigen. Eine weitere Reduktion um 10µm wird noch erprobt.

Auch konnten wichtige Erkenntnisse für den Einsatz von recyclingfähigen PP-Folien gewonnen werden. Aufgrund der durchgeführten Tests konnten die wesentlichen Produktschutzparameter für eine zukünftige Umstellung herausgearbeitet werden.

Durch den Einsatz alternativer Schutzgasmischungen wurden keine qualitätsverbessernden Eigenschaften erreicht. Der Einsatz von Sauerstoffabsorber wurde in den Tests als nicht notwendig befunden.

Aufgrund der bisherigen Projekterkenntnisse ist es durchaus realistisch, den nicht recyclingfähigen Aluminiumverbund zu ersetzen. Durch den Wechsel auf eine im Projekt untersuchte 70µm dicke PP-Folie mit sehr hoher Sauerstoffbarriere ist eine Verpackungsmaterialreduktion um 41 Gewichts% möglich. Dadurch sind bis zu 8.800 kg Verpackungsmaterial pro Jahr einsparbar, wobei die Folie am Lebenszyklusende dem Recycling zugeführt werden kann. Abpackversuche im industriellen Maßstab werden zeigen ob die erfreulichen Ergebnisse im Labormaßstab auch im industriellen Ausmaß zu erreichen sind.

---

## Mehr Mehrweg im ADAMAH BioKistl - Ausbau von Mehrwegverpackungen von ADAMAH Eigenprodukten und zugekauften verpackten biologischen Lebensmitteln.

Fördernehmer: Gerhard Zoubek Vertriebs KG

Die Ausgangssituation und Motivation des Fördernehmers waren, den Anteil an regionalen Mehrwegverpackungssystemen von Eigenprodukten, sowie zugekauften Lebensmitteln im BioKisterl weiter auszubauen. Ziel des Projekts war die Erhöhung des Anteils an Mehrwegverpackungen von Eigenprodukten und zugekauften Lebensmitteln, die über den Onlineshop nach Hause bestellt werden können. Weiters soll eine effiziente und transparente Abwicklung der Pfandrückgabe und -gutschriften gewährleistet werden, und die vom Fördernehmer eingesetzte Bestellsoftware weiterentwickelt werden.

Zu Beginn des Projekts wurde das Potenzial der Umstellung der Eigenprodukte auf Pfandgebilde analysiert und der Mehrweganteil- und die Rücklaufquote von zugekauften Pfandgebilden sowie das Mehrwegausbau-Potenzial analysiert. Pro Jahr werden mehr als 500.000 BioKisterl ausgeliefert. Benutzte Lebensmittel-Kisten, Flaschen und andere Behälter werden direkt zuhause mit dem BioKisterl abgeholt, bei Lieferung eines neuen Kisterls.

Im Frühjahr 2020 wurden die Eigenmarkensäfte auf Mehrwegflaschen umgestellt. Ein Neudesign der Etikette, eine Umstellung auf abwaschbare Papieretiketten und ein Pfandsystem wurden dafür eingeführt. Die eigenen Pfandkisten wurden nicht mehr von den Zusteller:innen manuell notiert und im Kundendienst rückverrechnet, sondern gesammelt eingescannt und über die Software den jeweiligen Kund:innen gutgeschrieben. Für diesen vereinfachten Rücknahme-Prozess wurde eine kleine Anzahl an Scangeräten und ein Laptop gefördert und angeschafft.

Es konnten bereits mehr als 12 Tonnen Altglas bzw. 26.888 Glasflaschen eingespart werden, bei einem Gewicht von 0,45 kg pro Glas, wobei pro Mehrweg-Durchlauf wird nur mehr 2,5 Prozent neues Material hinzugefügt – das sind vor allem Schraubverschlüsse.



## Fokusgruppen DiMAP – Didaktische Materialien zu Abfall(vermeidung) in Pflichtschulen

Fördernehmer: Umweltdachverband gGmbH

Um zukünftig eine höhere Reichweite für Bildungsmaterialien zu erreichen und besser auf die Bedürfnisse der Lehrkräfte eingehen zu können, ist es für Stakeholder:innen wichtig zu wissen, auf welchen Kanälen Lehrkräfte Informations- und Unterrichtsmaterialien zu Abfall und Abfallvermeidung suchen und welche Arten von Materialien für sie besonders attraktiv sind. Werden beispielsweise klassische Arbeitsblätter benötigt, spielerische Materialien bevorzugt oder digitale Spiele bzw. Apps im Unterricht eingesetzt? Diese Fragen beantwortet das Bildungsteam im Umweltdachverband empirisch mit Hilfe von schultypenspezifischen Fokusgruppen, die anschließend im Austausch mit Stakeholder:innen zu Empfehlungen für die Zukunft führen. Dabei werden qualitative sozialwissenschaftliche Forschungsexpertisen mit methodisch-didaktischen Kompetenzen zur Verbesserung der Rezeption von Bildungsmaterialien zu Abfall(vermeidung) verbunden. Ziel des Projekts ist die Formulierung von praxisnahen Empfehlungen für Stakeholder:innen bezüglich der Gestaltung und Verbreitung von Informationen und didaktischen Materialien zu Abfall(vermeidung) an Pflichtschulen. Das Projekt Fokusgruppen DiMAP (Didaktische Materialien zu Abfall und Abfallvermeidung in Pflichtschulen) zielt darauf ab, Einblicke zu schaffen in welchen Fächern, über welche Wege bzw. Kanäle Lehrkräfte von Pflichtschulen didaktische Materialien, welche Arten von Materialien und in welcher Form das Thema Abfall und Abfallvermeidung aufbereitet ist.

Um Einblick in die Bedürfnisse von Lehrpersonen zu erhalten und dementsprechend eine höhere Reichweite für zukünftige Bildungsmaterialien zu erreichen, wurde im Rahmen der Fokusgruppen mit ausgewählten Lehrpersonen von Volksschulen, Mittelschulen und AHS-Unterstufen aus Wien, Niederösterreich und dem Burgenland auf vier wesentliche Themenkomplexe Bezug genommen:

- a. Behandlung von Abfall(-vermeidung) in den Schulfächern der Pflichtschulen
- b. Orte und Kanäle für die Suche nach didaktischen Materialien zu Abfall(-vermeidung)
- c. Derzeitige Nutzung didaktischer Materialien zu Abfall(-vermeidung)
- d. Anforderungen an zukünftige didaktische Materialien zu Abfall(-vermeidung)

Abfall(-vermeidung) ist ein Thema, das für eine interdisziplinäre Betrachtungsweise hochgradig geeignet ist. Das Thema sollte v.a. für die Jüngeren so aufbereitet werden, dass ein Lernen mit allen Sinnen möglich ist. Damit es gut in der Sekundarstufe behandelt werden kann, ist bei der Ausarbeitung der didaktischen Materialien ein klarer Lehrplanbezug wesentlich.



## „Mehrweglösungen für regionale Getränke“ - Mehrweglösung für Klein- und Kleinstabfüller von regionalen Getränken in Österreich

Fördernehmer: Österreichisches Ökologie-Institut

Allein in Österreich fallen jährlich rund 150.000 Tonnen Abfall durch Einweg-Getränkeverpackungen an. Um diese Belastung unserer Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft stark zu reduzieren sind Mehrweg-Systeme eine wertvolle Lösung. Durch rechtliche Vorgaben und politische Zielsetzungen auf nationaler und EU-Ebene ist die Steigerung der Mehrwegquoten für Lebensmittel und Sammelquoten für Kunststoffgetränkeverpackungen klar verankert. Die Herausforderungen in der Umsetzung von Mehrweglösungen sind in erster Linie ökonomischer Natur (Umstieg auf ein anderes Gebinde, auch bei Standardflaschen im Poolsystem, Fragen der Erkennbarkeit und Design, Listungskosten) sowie logistische Fragestellungen (vor allem der Rücktransport zur Reinigungs- und Abfüllanlage). Deshalb stellt der Umstieg zu Mehrweggebinden besonders für kleine Betriebe eine große Hürde dar.

Das Projekt „Mehrweglösungen für regionale Getränke“ setzte hier an und sollte durch Interviews mit Hersteller:innen und die Vernetzung von Klein- und Mittelbetrieben in einer Workshopreihe die gegebenen Barrieren verorten und gemeinsame Lösungen schaffen. In einem ersten Schritt wurden geeignete Betriebe recherchiert und nach Betriebsgröße, Standort und Produktsortiment ausgewählt. In semi-strukturierten Interviews wurden die Betriebe nach dem Status-quo, sowie logistischen und wirtschaftlichen Herausforderungen für den Umstieg zu Mehrweg befragt. Die Ergebnisse der Interviews wurden als Startpunkt für die Workshopreihe zur Erarbeitung von gemeinsamen Lösungsansätzen präsentiert. In den drei Workshops wurden unter Einbeziehung von Getränkebetrieben, Dienstleistungsbetrieben, Interessensvertreter:innen, Verwaltung, und Politik, existente Herausforderungen diskutiert, Lösungsvorschläge erarbeitet und geplante Umsetzungs-Maßnahmen besprochen.

Neben den direkten und indirekten Kosten für einen Umstieg, wurde die Verfügbarkeit von grundlegenden Informationen, die Verortung von Abfüll- & Reinigungsdienstleistern, sowie der Zugang zu Rücknahmesystemen, als größte Barrieren identifiziert. Die Form der Gebinde ist vielen Betrieben besonders wichtig. Dabei geht es unter anderem um Flaschenform, Verschluss, Qualität der Etiketten, bis hin zu einem passenden Transportgebilde. Gemeinsam gefundene Lösungen reichen von der Information über hochwertige Selbstklebe-Etiketten bis hin zu regionalen Zusammenschlüssen, um ein kollektives Mehrweg-System zu schaffen. Verfügbare Förderschienen für den Mehrwegbereich bieten eine gute Grundlage, um kollaborative Pläne umzusetzen.

Um Mehrweggebilde im regionalen Getränkesektor langfristig zur Norm zu machen, braucht es unterstützende Maßnahmen seitens der Verwaltung auf Landes- und Gemeindeebene, sowie weitere Vernetzung der Stakeholder im regionalen Mehrwegbereich. Die Kleinbetriebe wünschen sich vor allem mehr Kommunikation seitens der Verwaltungsebene, um Gebote und Richtlinien feiner abzustimmen. Weiters wäre die ausschließliche Beschaffung von Getränken in Mehrweggebinden in öffentlichen Einrichtungen ein möglicher Anreiz für Betriebe auf Mehrweg zu setzen. Ein Umsetzungskatalog für den Umstieg auf Mehrweg wurde im Projekt mehrmals von Betrieben gewünscht und könnte gerade für regionale Abfüller eine wertvolle Hilfestellung sein.

## Abfallvermeidung in österreichischen Bäckereien

Fördernehmer: Institut für Abfallwirtschaft, Universität für Bodenkultur Wien

Im Projekt wurde der Status Quo zum Abfallaufkommen in Bäckereien analysiert und in weiterer Folge Möglichkeiten zur Optimierung identifiziert werden. Der Fokus des Projekts lag hier nicht auf den Backwaren selbst, sondern im Bereich Verpackungs- und sonstiger Abfälle, die im Betrieb anfallen bzw. entlang der gesamten Wertschöpfungskette relevant sind.

Zur Erhebung des Status Quo wurden in den ausgewählten Pilotbetrieben Abfallsortierungen, verbunden mit Vor-Ort-Begehungen, durchgeführt. Das Abfallaufkommen wurde für die einzelnen Betriebsbereiche (Lagerung, Produktion, Verpackung, Logistik, Verkauf, andere) erhoben und hinsichtlich der unterschiedlichen Abfallfraktionen (Altstoffe, Restmüll, etc.) jeweils nach Masse und Stückzahlen untersucht. Anhand der erhobenen Daten wurden mittels einer Hotspot-Analyse die Umweltauswirkungen der einzelnen Abfallarten evaluiert und für die identifizierten Hotspots Maßnahmen entwickelt. Weitere Betriebe wurden im Rahmen einer Telefonumfrage miteinbezogen. Zusätzlich wurden Experten-Interviews mit Zulieferern geführt um bereits identifizierte Einsparungspotenziale zu besprechen und etwaige Substitutionsalternativen ausfindig zu machen bzw. allfällige weitere Einsparungspotentiale zu identifizieren.

Die Resultate wurden den Betrieben vorgestellt, diskutiert und eingearbeitet. In zwei Bäckereibetrieben wurde außerdem eine Pilotkampagne zur Vermeidung von Ausgabeverpackungen (z.B. Coffee-To-Go Einwegbecher) umgesetzt und mittels dokumentierter Filialdaten bzw. Vor-Ort-Befragungen von Kund:innen evaluiert.

Relevante Abfallmengen, abgesehen von Lebensmittelabfällen, konnten für PPK Verpackungen und Nicht Verpackungen, Kunststoff Verpackungen und Hygienepapier nachgewiesen werden. Sie machten gemeinsam im Schnitt über 77 Prozent aller Abfälle aus. Wird die Zusammensetzung stückbezogen betrachtet (ohne biogene Abfälle), dominieren PPK-Nichtverpackungen sowie Hygienepapier, gefolgt von Kunststoff-VP und PPK-VP. In Abhängigkeit von den produzierten Produkten konnten auch Glas- und Metallverpackungen relevante Mengen erreichen.

Neben den innerbetrieblichen Produktions- und Prozessabfällen entstehen direkt beim Verkauf der Backwaren durch diverse Ausgabeverpackungen (Papiersackerl, Take-Away Verpackungen, To-Go-Becher, Einkaufstragetasche, etc.) ebenso Abfälle. Diese fallen allerdings erst auf Konsumentenebene an, wenn die Verpackung zuhause – meist nach nur einmaligem Gebrauch – entsorgt wird. Ein Vergleich betriebsinterner Produktionsabfälle und der entstehenden Abfälle beim Konsumenten durch diverse Ausgabe-VP zeigt, dass deren Aufkommen bezogen auf 1.000 Wareneinheiten annähernd gleichzustellen ist oder die Abfälle auf Konsumentenebene sogar die Betriebsabfälle übersteigen können.

Insgesamt konnte gezeigt werden, dass die meisten Betriebe schon höchst optimiert arbeiten und die innerbetriebliche Abfallvermeidung nur mehr an wenigen Stellschrauben zu verbessern ist. Anders verhält es sich an der Schnittstelle zu den Konsument:innen. Das Höchste Vermeidungspotential über alle Bereiche inklusive Anfall bei Konsument:innen und Abfallarten wurde für Backpapier, Reinigungspapier, Auflagepapier auf Tableaus, Einzelverpackungen bei Kaffeetheke, Papier-Ausgabeverpackungen und Coffee-to-go Bechern festgestellt

## Lebensmittelabfälle bei der Warenübernahme des Lebensmitteleinzelhandels

Fördernehmer: Österreichisches Ökologie-Institut

In Österreich entstehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette vermeidbare Lebensmittelabfälle. Nach derzeitigem Stand des Wissens sind dies rd. 1 Mio. Tonnen. Im Lebensmittelhandel (Einzel- und Großhandel) sind dies rd. 89.000 Tonnen. Trotz der guten Datenlage in Österreich ergeben sich allerdings nach wie vor Lücken und offene Fragen bezüglich vermeidbarer Lebensmittelabfälle.

Nach ersten Gesprächen mit Lebensmittelhändlern war es völlig unklar, was mit abgelehnten Waren bei den Warenübernahmen des Lebensmittelhandels passiert und um welche Menge es sich dabei handelt. Im vorliegenden Projekt soll dieser Fragestellung auf den Grund gegangen werden.

Im vorliegenden Projekt wurden die vermeidbaren Lebensmittelabfälle erhoben, die aufgrund einer Ablehnung bei den Warenübernahmen des Lebensmittelhandels entstehen. Die Fragestellung welche Mengen an Lebensmitteln abgelehnt werden und was damit im Weiteren passiert sollte beantwortet werden.

Ziel war es, die Wege dieser abgelehnten Waren und die Mengen zu ermitteln. Weiters sollte die Frage geklärt werden, ob diese vermeidbaren Lebensmittelabfälle vor einer etwaigen Entsorgung durch Maßnahmen bewahrt werden können.

Es wurde eine qualitative Erhebung bei den Handelsunternehmen mit einem Erhebungsbogen durchgeführt. Ein Unternehmen führte für ein Monat eine Aufzeichnungsliste zu den abgelehnten Waren bzw. Entsorgungsraten. Weiters wurde an einem Workshop eines Handelsunternehmens teilgenommen. Dabei war das Thema der abgelehnten Waren ein Hauptprogrammpunkt. Es wurde über Vermeidungsmaßnahmen gesprochen bzw. abgefragt welche es gibt und ob welche vorstellbar wären. Außerdem wurden mehrere Onlinemeetings durchgeführt zur Projektbesprechung und Datenerhebung bzw. Informationsgewinn.

Im Durchschnitt werden nur sehr wenige Waren prozentuell mit 0,42% der angelieferten Waren aus den oben angeführten Gründen abgelehnt. Davon werden rd. 50% entsorgt, entweder beim LEH oder durch den Lieferanten. Dies entspricht in etwa 0,20% der angelieferten Waren.

In absoluten Zahlen beutet dies, dass 22.060 Tonnen an Lebensmittel jährlich abgelehnt werden und davon müssen, 10.310 Tonnen entsorgt werden. Bei der Betrachtung der „Studie Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion“ wurde erhoben, dass rd. 5% der 121.800 Tonnen der vermeidbaren Lebensmittelanfälle in der Lebensmittelproduktion durch Retouren entstehen. Dies entspricht rd. 6.050 Tonnen. Es ist nahe liegend, dass diese Menge aus dem LEH retourniert wird.

Abzüglich dieser Mengen von der Gesamtmenge von 10.310 Tonnen müssen, sind somit 4.260 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen noch nicht erfasst und sind daher als zusätzliche Mengen zu sehen.

## Lebensmitteldrehscheibe 2.0 – Weitergabe von Lebensmitteln und Speisen aus der Außerhausverpflegung an soziale Einrichtungen

Fördernehmer: Österreichisches Ökologie-Institut

Die Entsorgung von genießbaren Lebensmitteln resultiert in der Belastung von Ökosystemen und der Beschleunigung des Klimawandels, stellt eine wirtschaftliche Verschwendung dar, und ist unter dem Gesichtspunkt der wachsenden Lebensmittelarmut ein ethischer Missstand.

Aufbauend auf dem Projekt Lebensmitteldrehscheibe, in dem die praktischen Möglichkeiten für die soziale Lebensmittelweitergabe der Außer-Haus-Verpflegung getestet wurden, hat das vorliegende Projekt sich zum Ziel gesetzt das entstandene Netzwerk auszubauen und die Lebensmitteldrehscheibe in Weite und Effizienz zu erweitern. Durch das Sichtbarmachen der anfallenden Lebensmittelabfälle wurden die Betriebe ermächtigt ihre Systeme anzupassen, um die Restmengen langfristig zu reduzieren.

Durch online-Infotermine, persönlichen Austausch mit Betrieben und Akteur\*innen der Wiener Gemeinschaftsverpflegung wurden neue Partner\*innen für die Lebensmitteldrehscheibe akquiriert. Außerdem wurde weiteres Praxiswissen für die soziale Lebensmittelweitergabe erarbeitet und in einem Leitfaden als Einstiegslektüre zusammengefasst.

Folgende Ergebnisse und Schlussfolgerungen sind nach Abschluss des Projekts vorzuweisen:

- Reduktion der Menge an zu entsorgenden Speisen und Lebensmitteln bei Kantinen, Caterings und sonstigen Speisenausgaben durch Weitergabe an bedürftige Menschen – rund 15.000 Kilogramm oder 34.000 Portionen
- Erstellter Leitfaden zum Einstieg in die Lebensmittelweitergabe für Betriebe
- Erweitertes Netzwerk an Akteuren und Akteurinnen (Kantinen, Catering, Gastronomie, soziale Einrichtungen, gemeinnützige Organisationen) zur weiteren Etablierung der Lebensmitteldrehscheibe
- Kenntnis über die größten Hürden und Herausforderungen für Betriebe bei der Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen.

## 4.2.2 Kleinprojekte

### Abfallvermeidung trifft Gesundheitsförderung

Fördernehmer: Login – Verein zur Gesundheitsförderung und sozialen Integration

Der Verein hatte sich bei diesem Projekt zum Ziel gesetzt, Lebensmittelrettung und Abfallvermeidung mit Armutsbekämpfung und Gesundheitsförderung zu kombinieren und dadurch einen sozio-ökologischen nachhaltigen Mehrwert zu schaffen.

Insgesamt konnten so wöchentlich bis zu 400 Kilogramm Lebensmittel vor dem Müll gerettet werden. Vieles davon wurde in der loginBase verkocht und im Rahmen der *Volxküche* gratis ausgegeben. Besonderen Stellenwert hatten Aktivitäten zur Bewusstseinsbildung im Hinblick auf Abfallvermeidung, Umwelt- und Klimaschutz. Neben der Vermeidung / Reduktion von Lebensmittelabfällen standen die Versorgung von Armutsbetroffenen und die Vermittlung von alltagspraktischen Fertigkeiten, sowie Angebote zur sinnvollen Beschäftigung im Vordergrund.

Nach dem Projektstart im November 2020 konnten die Projektaktivitäten pandemiebedingt bis Mitte Mai nur in eingeschränkter Form umgesetzt werden. Lebensmittelabholungen und Lebensmittelausgaben wurden aber auch während Kontakteinschränkungen unter Einhaltung geltender Vorsichtsmaßnahmen durchgeführt. Die offenen Kochworkshops fanden erst nach dem Lockdown statt. Allerdings konnten bei der *Volxküche2go* gekochte Speisen in Schraubgläsern ausgegeben werden.

Ab Mai 2021 wurde jede Woche am Dienstag in der Gruppe gekocht, das Team „Lebensmittelrettung und mehr“ ins Leben gerufen und die geplanten Kochworkshops neu formatiert und strukturiert.

Durch die kontinuierliche Aktivität wurde eine nachhaltige Bewusstseinsänderung ermöglicht und eine Einflussnahme auf alltägliche Verhaltensweisen im Hinblick auf Müllvermeidung und Wiederverwendung erreicht. So konnten im Projektzeitraum ca. 18 Tonnen Lebensmittel vor dem Müll gerettet und ca. 250 kg Verpackungsmaterial eingespart werden. Rezepte aus den Kochworkshops wurden alle 2 Monate an ca. 2.000 E-Mail-Adressen verschickt. Am Ende des Projekts entstand eine Rezeptsammlung in Form des loginsKochbuch.

Die Lebensmittelabholungen werden weitergeführt, wenn auch in geringerer Frequenz, da diese Maßnahmen einen hohen zeitlichen und personellen Aufwand im Vereinsgeschehen bedeuten.

## Praxisprojekt Palettenwicklerfolie (begleitende Studie) - TRANSPACK

Fördernehmer: Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Verfahrens- und Energietechnik (IVET) - Council für nachhaltige Logistik (CLN)

Palettenwickelfolien müssen eine gewisse Dicke aufweisen, um Schäden am Packgut zu vermeiden und die Stabilität zu garantieren.

Die Zielsetzung des Projektes ist es, gemeinsam mit der Firma Spitz GmbH anderen Unternehmen aufzuzeigen, dass auch eine um die Hälfte dünnere Folie, als derzeit in Verwendung üblich ist, den gleichen Schutz bietet und obendrein noch ressourcensparend und um bis zu 50% kostengünstiger ist.

Durch mehrere Tests und Rückmeldungen aus Logistikunternehmen und Handel wurden Informationen über die Praxistauglichkeit gesammelt und anhand dieser „Durchleuchtung“ auch allfällige Verbesserungen in diesen Prozessen initiiert.

Da bei den Transportverpackungen der „Handlungsdruck“ durch den umweltbewussten Kunden nicht gegeben ist, sind gerade hier größere Anstrengungen nötig, um die Hürden, etwas Neues auszuprobieren und das Risiko von Fehlinvestitionen abzubauen. Durch den persönlichen Kontakt der Vereinsmitglieder konnten die Firmen direkt und ohne Umwege Fragen stellen und hatten dadurch die Möglichkeit, ein klareres Bild über die Vorgehensweise und eventuell zu erwartenden Probleme einer Umstellung der Folie zu bekommen.

Während der Projektlaufzeit wurden 22t Maschinenstretchfolie und 1.219 kg Handstretchfolie eingespart. Probleme wie unlesbare Etiketten oder falsche Wicklereinstellungen konnten behoben werden.

Aufgrund der schnellen Weiterentwicklung der Technologie im Bereich der Folienherstellung hat sich das Unternehmen bereit erklärt, weiterhin neue Folien zu testen, um kontinuierlich weitere Einsparungen erzielen zu können.

Aufgrund der Öffentlichkeitsarbeit haben mehrere andere Unternehmen die Handstretchfolie umgestellt. Eine große Drogeriemarktkette hat dieses Projekt zum Anlass genommen, um selber die Maschinenstretchfolie im Inland umzustellen und auch in den dazugehörigen Verteilzentren in den Nachbarländern eine Umstellung zu initiieren.

## Zero Waste Kindergarten

Fördernehmer: Zero Waste Austria

Viele Kindergärten betrachten das Thema Abfallvermeidung neben der Abfalltrennung grundsätzlich als wichtig. Doch um über eine reine Bewusstseinsbildung hinaus eine tatsächliche Reduktion des täglichen Mülls in den Kinderbetreuungseinrichtungen zu erzielen, stellen sich einige Herausforderungen: Bestehende Strukturen, zeitlich und finanziell beschränkte Kapazitäten, sowie die Akzeptanz bei Personal und Eltern geben den Rahmen für die Realisierung und den Erfolg von Abfallvermeidungsmaßnahmen vor.

Ziel des Projektes war es, die praktische Umsetzbarkeit von größtmöglicher Abfallvermeidung in Kindergärten anhand eines attraktiven Best-Practice-Beispiels aufzuzeigen, und die Ergebnisse in Form eines praxistauglichen Leitfadens festzuhalten.

Folgende Themenfelder wurden definiert:

- gemeinsame Jause
- Mittagessen im Kindergarten
- Küchenbereich in der Einrichtung
- Kreatives Arbeiten: Basteln, Malen, Werken
- Sanitärbereich
- Gestaltung von Festen
- ReUse-Möglichkeiten: Tauschen, Leihen, Reparieren
- Diverses

Die Zusammenarbeit erfolgte mit vier Kindergärten der Stadt Graz. Diese wurden während des laufenden Betriebs besucht. Im direkten Gespräch mit den Leiter:innen und den Teams wurden die Herausforderungen, sowie bereits bestehende Vorzeigeaktivitäten in den Einrichtungen erfasst und diskutiert. Darauf basierend wurde ein Maßnahmenkatalog erstellt, welcher anschließend auf Umsetzbarkeit geprüft und optimiert sowie anschließend in einen Leitfaden eingearbeitet wurde. Der Leitfaden inkl. einer Kurzversion kostenfrei zur Verfügung <https://www.zerowasteaustria.at/zero-waste-kindergarten.html>

Den teilnehmenden Kindergartenpädagog:innen und Betreuer:innen war es ein persönliches Anliegen, Abfälle zu reduzieren. Es gelang ihnen deshalb sehr gut, auch die Kinder sowie den Großteil der Eltern für das Vorhaben zu gewinnen. Die schrittweise Umsetzung der Abläufe stellte sich als praktikable Vorgehensweise heraus, um die Maßnahmen mit den Kindern erarbeiten zu können und um die neuen Gewohnheiten langfristig zu etablieren. Dass diese kleinen Schritte durchaus beachtliche Resultate hervorbringen, zeigt das Gesamtabfallaufkommen im Pilotkindergarten, welches zu Projektende lediglich 36 % eines teilnehmenden Vergleichskindergartens betrug.

Alle vier Kindergärten möchten auch nach Projektende ihr Abfallaufkommen weiter reduzieren. Darüber hinaus gab es bereits während des laufenden Projektes interessierte Anfragen aus ganz Österreich bzw. aus Deutschland. Diesen Kontakten wurde der Leitfaden mittlerweile für eine hoffentlich ebenfalls erfolgreiche Umsetzung zugesandt.



---

## Henry Laden Neumarkt/Ybbs

Fördernehmer: RKNÖ Handel & Service GmbH

Im Henry Laden, in welchem überwiegend ehrenamtliche Mitarbeiter:innen tätig sind, werden gut erhaltene Warenspenden (Schuhe, Kleidung, Accessoires, Spielzeug, etc.) verkauft. Die gespendeten Waren werden von den Mitarbeiter:innen entgegengenommen, sortiert und daraufhin weiterverkauft.

Ziel des Projekts war die Schaffung eines Henry Ladens in bzw. im Umreis von Ybbs an der Donau. Es sollte eine Second Hand Einkaufsmöglichkeit entstehen, welche für alle Menschen offensteht.

Zu Beginn wurde eine Lokalität für den Betrieb des Ladens gesucht, was sich als äußerst schwierig erwies. Das Lokal, für welches man sich schlussendlich entschied, erfüllte allerdings alle Voraussetzungen einer Second Hand Boutique. Der Henry Laden wurde in Neumarkt an der Ybbs angesiedelt.



## Erster Unverpackt-Laden im Lavanttal

Fördernehmer: Georg Oswald GmbH

– Frischer Wind im Lavanttal – Dem regionalen Betrieb des Fördernehmers wird in diesem Jahr frischer Wind eingehaucht. Die Übernahme des Teigwarenbetriebes durch ein junges & engagiertes Paar bringt viele Neuerungen mit sich, denn ab sofort wird Verpackungsvermeidung großgeschrieben. Ganz nach dem Motto „Die Welt verändert sich durch dein Vorbild, nicht durch deine Meinung“ möchten wir als mutige Pioniere den ersten UNVERPACKT-LADEN im Lavanttal eröffnen.

Neben den selbstproduzierten Teigwaren sollen viele weitere Produkte für den Alltag in Bins, Kisten und Fässer lose angeboten werden. Im Idealfall bringt der Konsument die Verpackung bereits von zu Hause mit und kann diese selbstständig nach Belieben füllen. Wie man so schön im Lavanttal sagt: „Wås wiegt des håts“, werden die Produkte nach Gewicht bezahlt.

Aus einem einfachen Verkaufsraum entstand der erste Unverpackt-Laden im Lavanttal. Trockennudel, Mehl, Zucker, Müsli, Dinkel, Kerne, ... können von Glas-Bins direkt in den eigenen wiederverwendbaren Behälter abgefüllt werden. Des Weiteren können Grundnahrungsmittel, wie z.B. Eier lose entnommen werden. Derzeit werden etwa 20 verschiedene plastikfreie Produkte angeboten, die in Selbstbedienung vom Konsumenten abgefüllt werden können. Unverpackt einzukaufen ist ein kleiner, aber essentieller Teil der Verpackungsvermeidung und dem Einsparen von Ressourcen. Um nicht nur der Natur etwas Gutes zu tun, werden hauptsächlich Produkte aus Österreich angeboten, um auch die Betriebe, Menschen und Projekte aus der Region zu unterstützen.

Das Hauptziel des Projektes ist das Vermeiden von Verpackungsmüll, das Vermeiden von Lebensmittelverschwendung und das Einsparen von wertvollen Ressourcen. Unser Ziel ist aber auch die Bewusstseinsbildung für regionales & ressourcenschonendes Einkaufen.

---

## CuSUM - Curricula Social Urban Miner: Teilqualifizierung im Rahmen eines SÖBÜ

Fördernehmer: Job-TransFair gemeinnützige GmbH Beratung Beschäftigung FAIRmittlung

Im Bereich des verwertungsorientierten Rückbaus gibt es keine Aus- und Weiterbildungen im niederschweligen Bereich. Diese Ausgangssituation war Motivation eine Weiterbildung für Transitarbeitskräfte zu entwickeln.

Im Vorfeld mussten wir von einer sehr inhomogenen Gruppe betreffend Sprache und einschlägigem Vorwissen der Zielgruppe ausgehen. Daher wurde bei der inhaltlichen Gestaltung auf einen sehr hohen Praxisbezug geachtet. Ebenso war es auch notwendig, grundlegende theoretische Kenntnisse aus diesem Bereich zu vermitteln.

Gemeinsam mit den Expert:innen von BauKarussell haben wir die zu vermittelnden Kenntnisse festgelegt und für die Zielgruppe definiert. Der Mix aus Theorie und Praxis war speziell auf die Zielgruppe abgestimmt.

Die Weiterbildung wurde von allen Teilnehmern (nur Männer) sehr gut angenommen. Der Fördernehmer ist überzeugt, dass die vermittelten Inhalte für jeden Einzelnen einen Wettbewerbsvorteil auf dem Arbeitsmarkt bringen.

Mit den vorhandenen Unterlagen kann der Fördernehmer auf den bisherigen Ergebnissen aufbauen und jederzeit eine weitere Ausbildung im Rahmen einer internen Weiterbildung anbieten bzw. durchführen.

## Eröffnung eines Henry Ladens in Pernitz

Fördernehmer: RKNÖ Handel und Service GmbH

Das Rote Kreuz Niederösterreich offeriert zahlreiche Leistungsbereichen wie zum Beispiel den Rettungsdienst, Katastrophenhilfe, Gesundheits- und Soziale Dienste, Jugend, Verein, Freiwilliges Sozialjahr im Rettungsdienst, Freiwilliges Sozialjahr in den Gesundheits- und Sozialen Diensten sowie auch den sogenannten HenryLaden. Hierbei wird eine Möglichkeit geschaffen, Personen zu erschwinglichen Preisen einen niederschweligen Zugang zu gebrauchten Gegenständen, wie Kleidung, Accessoires, Schuhe, Geschirr, Kleinmöbel, Spielsachen usw., zu ermöglichen. Das sind alles Großteils Güter, welche die sogenannten Defizitbedürfnisse decken. Diese Pyramide unterstreicht die Wichtigkeit eines HenryLaden´s zur Bedürfnisbefriedigung der Bevölkerung, gerade im ländlichen Raum.

In den HenryLäden setzt man auf Nachhaltigkeit. Daher bekommen gebrauchte Gegenstände und Kleidung in den Second-Hand Boutiquen ein zweites Leben.

Second-Hand kaufen bedeutet etwas Gebrauchtes zu kaufen. Etwas das bereits von einem Menschen benutzt oder getragen worden ist. Wörtlich übersetzt handelt es sich um Ware aus „zweiter Hand“.

Der Henry Laden des Roten Kreuz Niederösterreich erfüllt mehrere Aufträge gleichzeitig.

In siebzehn dieser genannten Bezirke wurde bereits ein oder mehrere HenryLäden ins Leben gerufen. Ein Weiterer Standort wurde am 1. Dezember 2022 in Pernitz eröffnet.

## Zu viele Brösel für Brösel – Ein Malbuch für kleine Essensretter\*innen

Fördernehmer: Die Wiener Volkshochschulen GmbH; DIE UMWELTBERATUNG

Das Malbuch „Zu viele Brösel für Brösel“ erzählt die Geschichte der Maus „Brösel“ und vermittelt Kindern auf kreative Art den Wert von Lebensmitteln. Brösel überlegt dabei, wie Essensreste vor dem Mistkübel bewahrt werden.

Der Text ist in Reimform verfasst und die Bilder sind zum Ausmalen. Es enthält Tipps zum Retten von Essen, eine Rezeptidee und ein kleines Rätsel. Die Vision war die Gestaltung eines lustigen Malbuches in Kombination mit einer Geschichte in einfacher Sprache. Ein kleines Buch, das die Kinder ausmalen, mit nachhause nehmen, und sich von den Großen vorlesen lassen können. Dabei lernen sie, dass Lebensmittel kostbar sind und erfahren welche Möglichkeiten es gibt Essen vor dem Müll zu retten. Die Kinder beschäftigen sich durch das Malen aktiver und länger mit den Inhalten, als bei einem reinen Vorlese-Buch und schenken dem Thema Essensrettung deshalb mehr Aufmerksamkeit.

Der Fokus des Malheftes liegt dabei auf der Lebensmittelgruppe Brot & Gebäck, da diese am häufigsten im Müll landet. In der Geschichte findet die Maus Brösel einen Mistkübel voll mit altem Gebäck und typischer „Jause“, sie isst sich satt. Doch es ist viel zu viel für die Maus, sie überlegt wie man diese Mengen an Müll hätte verhindern können. Am Ende des Malbuches finden die Leser:innen Tipps zur Restevermeidung und ein einfaches Rezept, das die Kinder nachkochen können: schnelle Pizzabrote aus Brotresten.

Jedes Vorschul-Kindergartenkind in einem städtischen Kindergärten Wiens hat ein gedrucktes Malbuch erhalten. Außerdem stehen weitere Exemplare über den Online-Shop von DIE UMWELTBERATUNG zur Verfügung. Dort können sie gegen Versandkosten bestellt oder kostenlos heruntergeladen werden.

## Abfallvermeidung durch Mehrweggebinde in allen Stufen und Lebensmittelrettung durch Weitergabe -verbunden mit Bewußtseinsbildung in der Öffentlichkeit – Cook & Save Ressources

Fördernehmer: Kochclub - Kochlounge - Wien

Der Kochclub Kochlounge Wien veranstaltet seit Jahren Kochabende für Mitglieder und vermietet die Kochstudios auch an Firmen und Privatpersonen zum gemeinsamen Kochen, für Teamevents und Teambuilding. Immer wieder fielen Berge von Verpackungen und Einweggeschirr an und es wird meistens viel mehr gekocht, als gegessen wird. Teilweise bleiben auch Zutaten unverarbeitet übrig.

Die Motivation des Fördernehmers ist es, Verpackungsabfälle wesentlich einzusparen und Lebensmittel zu retten. Es wurde daher im Vorfeld erhoben, welche Verpackungsabfälle entstehen und mit diesen Daten wurde gezielt daran gearbeitet, diese in allen Bereichen zu minimieren. Der Mehraufwand, wird durch den freiwilligen Einsatz der Mitglieder des Fördernehmers finanziell leistbar.

Im ersten Schritt wurden Getränke soweit möglich auf Mehrweggebinde umgestellt. Den Gästen die selbst einkaufen wurde ein „Bestand an Getränken“ zum Selbstkostenpreis angeboten, um die Abfälle in diesem Bereich auch zu reduzieren.

Im zweiten Schritt wurde den regionalen Erzeugern auferlegt, Obst und Gemüse in Mehrweggebinden zu liefern - die der Fördernehmer beistellen und im Weiteren auch selbst reinigt, damit Einwegverpackungen vermieden werden.

Der dritte Schritt war die Einführung von Mitnahmebehältern für zu viel zubereitetes Essen, womit Gäste dieses nach Hause oder ins Büro mitnehmen können. Auch hier wurde in der Projektlaufzeit auf Mehrweggebinde umgestellt, die der Fördernehmer administriert und reinigt.

Weiters wurde nach Möglichkeiten gesucht überschüssige Lebensmittel weiterzugeben. Die Weitergabe erfolgt, wenn möglich ebenfalls in Mehrweggebinden.

Der vierte Schritt war der Ersatz aller Einmalgeschirre, Kleinflaschen und Wegwerfgläser sowie die Aufstockung der Teller und Gläser. die der Fördernehmer mit der angeschafften Reinigungstechnik und entsprechenden Gebinden nun selbst wäscht.

Der Fördernehmer kann in seinem direkten Bereich nun bei Geschirr, Getränken, Mitnahme-Behältern und einem großen Teil der Lebensmittelverpackungen die geplanten Abfallmengen vermeiden. Weiters werden die Teilnehmer:innen an den Kochkursen dadurch ebenfalls motiviert Abfälle zu vermeiden.

## WEBINAR für Lehrende zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Schule

Fördernehmer: Die Wiener Volkshochschulen GmbH – DIE UMWELTBERATUNG

Lebensmittelabfälle an Schulen stehen leider auf der Tagesordnung. Das „WEBINAR für Lehrende zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Schule“ brachte auf den Punkt, wie Lehrende das Thema im Unterricht fesselnd vermitteln und die Schüler\*innen zum Handeln animieren können. Dazu wurde der Fokus auf bereits bestehende Unterrichtsmaterialien österreichischer Organisationen gelegt und diese vorgestellt.

In der 2-tägigen Online-Weiterbildung gaben Expert\*innen aus Wissenschaft und Praxis einen Überblick darüber, wo Lebensmittelabfälle anfallen und warum es wichtig ist, sich damit in der Schule zu beschäftigen. Inspirationen für den (digitalen) Unterricht und Best Practice Beispiele von erfolgreichen Initiativen an Schulen wurden von der Universität für Bodenkultur, der Wiener Tafel, der Best of the Rest ACADEMY, ATM Abfallwirtschaft Tirol Mitte, United Against Waste, dem Landeselternverband Wien, dem Ökologie Institut und DIE UMWELTBERATUNG vorgestellt.

Das Credo der Veranstaltung lautete: Jeder Lebensmittelabfall ist vermeidbar! Es braucht nur Wissen und Motivation dazu und positive praktische Erfahrungen. Die Expert\*innen motivierten die 200 Teilnehmer\*innen aus allen Bundesländern, den wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln fächerübergreifend im Unterricht einzubauen – von der Volksschule bis zum Lehrlingsabschluss oder der Matura.

Am zweiten Tag des Webinars stand das Thema „Lebensmittelabfallvermeidung am Standort Schule“ am Programm: Lösungen für Schulkantinen wie variable Portionsgrößen, Einzelgerichte statt fixer Menüs, ausgeklügelte Bestellungen und verstärkte Kommunikation über abfallreduzierende Maßnahmen wurden bei dem Webinar präsentiert und mit den Teilnehmer\*innen diskutiert. Die Vortragenden waren sich einig, dass das nur gelingt, wenn sich Vertretungen aller Beteiligten, wie Schüler\*innen, Pädagog\*innen, Eltern und Schulverpflegungen an einen Tisch setzen und Verbesserungspotentiale gemeinsam ausloten.

Die Webinare wurden von DIE UMWELTBERATUNG in Kooperation mit der pädagogischen Hochschule Wien und der Agrarpädagogischen Hochschule durchgeführt.

### 4.2.3 Sachkostenprojekte

#### Ankauf Hochregallager

Fördernehmer: Die Oberösterreichische Tafel

Der Fördernehmer betreibt eine Sozialküche, einen Sozialmarkt und einen Secondhand Shop für Hardware. Zusätzlich wird die Verteilung und Abholung mit anderen Sozialmärkten organisiert. Durch die Vielfalt der Artikel von allen Handelsketten und Produzenten und trotz einer Erfassung mittels Barcodes ist die Menge und Qualität so umfangreich, dass die Mengen durch die ehrenamtlichen Helfer nicht mehr abgearbeitet werden konnten.

Durch den Ankauf eines Hochregallagers wurde die Abgabe und Verwaltung der großen Artikelvielfalt und Artikelmenge im Lebensmittelbereich an bedürftige Personen und soziale Einrichtungen optimiert und weitere Tonnen Lebensmittel konnten in die Wertschöpfungskette aufgenommen werden. Die Steigerung der geretteten Lebensmittel betrug im Zeitraum November 2021 bis Februar 2022 ca. 10% der Jahresmenge (360.000 kg) und es mussten in diesem Zeitraum auch keine Lebensmittel abgelehnt werden. Außerdem wurde durch die Lagermöglichkeiten die Verteilung mit dem Verband der Österreichischen Tafeln optimiert.

#### unverpackt Verkaufswagen

Fördernehmer: BRUNO unverpackt OG

Die Fördernehmer betreiben seit Juni 2020 den ersten Bio-Unverpackt-Laden in Seekirchen. Um die Investitionskosten möglichst gering zu halten, wurde ein gebrauchter Bäckereiwagen angeschafft und als Marktwagen umfunktioniert. Zusätzlich wurden eine Kücheneinrichtung, Lebensmittelpender, ein Gastro-Gläserespüler und Pfandgläser benötigt. Momentan wird an vier Standorten verkauft.

Das Hauptziel des Projekts ist die Reduzierung des Verpackungsabfalls, der beim täglichen Einkauf anfällt. Essen wird in Mehrweggeschirr und Pfandgläsern angeboten. Das Sortiment enthält auch verschiedenste Zero Waste Produkte, wie beispielsweise Edelstahlflaschen und unverpackte Kosmetika. Die Auswahl der Waren erfolgt unter dem Gesichtspunkt möglichst viel regional zu beziehen. Auf diesem Weg sollen die heimischen Biobauern gestärkt werden. Angeboten werden ausschließlich vegetarische und vegane Produkte. Zusätzlich wird darauf Wert gelegt, die Ware aus möglichst fairem Handel zu erlangen. Durch die individuelle Einkaufsmenge, die dieses System ermöglicht, wird zusätzlich Lebensmittelabfall vermieden. Unvermeidbare Abfälle werden möglichst umweltschonend entsorgt.

Ab Herbst 2022 soll in Eugendorf ein Laden entstehen mit größerem Sortiment. Die gesamte Ausstattung des Verkaufswagens kann dabei verwendet werden.



## Aufbau einer Second Hand Boutique „Henry Laden“ in Tulln

Fördernehmer: RKNÖ Handel und Service GmbH

Der Henry Laden, die Second-Hand Boutique des Fördernehmers, ist bereits seit rund 9 Jahren in Niederösterreich an 25 Standorten sehr erfolgreich. Am 18.02.2022 wurde ein weiterer Laden in Tulln eröffnet.

Der Henry Laden in Tulln ermöglicht es, Kund:innen jeglicher Einkommensschicht günstig und ohne Stigmatisierung einzukaufen. Die Ware wird von ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen im Lager gesichtet, bewertet und sortiert. Die 1A-Ware wird im Henry Laden zu günstigen Preisen zum Verkauf angeboten. Der Gewinn kommt sozialen Projekten des Fördernehmers im jeweiligen Bezirk und der Spontanhilfe zu Gute. Übrige Ware wird zunächst im Rahmen von Flohmärkten verkauft, erst danach kommen etwaige Restmengen zur Altkleidersammlung.

Mit dem beantragten Fördergeld sollen benötigte Gegenstände, wie Beleuchtung, Kleiderständer und Steckregale angeschafft werden.

## Kühlcontainer zur Erhaltung des Umverteilungskreislaufs

Fördernehmer: Pannonische Tafel

Der Fördernehmer ist eine Tafelorganisation im Burgenland und betreibt zwei Standorte in Eisenstadt sowie einen Standort in Oberpullendorf zur Weitergabe von Lebensmitteln an armutsbetroffene Menschen.

Aufgrund von Umbauarbeiten musste der Standort in Oberpullendorf in kleinere Räumlichkeiten umziehen, wodurch die Möglichkeiten wegfielen größere Lebensmittelspenden gekühlt zu lagern. Den fehlenden Kühlmöglichkeiten wurde mit einem externen Kühlcontainer entgegengewirkt. Dieser wurde neben dem Liefereingang beim Standort Oberpullendorf installiert.

## Team Österreich Tafel Hollabrunn

Fördernehmer: Österreichisches Rotes Kreuz, Landesverband Niederösterreich

Die Team Österreich Tafel wird in Hollabrunn in Kooperation mit der Stadtgemeinde Hollabrunn seit dem Jahr 2009 angeboten. Bislang konnten die Räume und Infrastruktur des Sporthotels Hollabrunn dafür genutzt werden.

Ab dem Frühjahr 2022 meldete der Betreiber Eigenbedarf an, wodurch das Rote Kreuz neue Räumlichkeiten suchen musste.

Da im Stadtgebiet von Hollabrunn kein entsprechendes bzw. leistbares Objekt gefunden werden konnte, stellt das Rote Kreuz Räumlichkeiten am Stützpunkt für Gesundheits- und Soziale Dienste zur Verfügung. Diese mussten jedoch adaptiert und den Anforderungen entsprechend ausgestattet werden, mit dem Ziel, weiterhin mit freiwilligen Helfer:innen Überfluss und Mangel zusammenzuführen.

Die Lebensmittel und Non-Food Warenspenden werden von den Geschäften abgeholt, am neuen Standort kostenlos an Bedürftige ausgegeben und somit vor dem Müll bewahrt.

Die Lebensqualität armutsgefährdeter Menschen wird verbessert, wertvolle Lebensmittel nicht verschwendet. Durch die Beibehaltung einer Ausgabestelle in Hollabrunn können Menschen in sozialen Notlagen weiterhin regional unterstützt werden.

Jeder/Jede der Not empfindet, kann an der Team Österreich Tafel Lebensmittel erhalten.

Zur Umsetzung der neuen Situation wurde eine entsprechende Planung erstellt und Angebote für die erforderlichen Anschaffungen eingeholt.

Aufgrund von Lieferverzögerungen, verursacht durch bekannte weltpolitische Umstände, konnte die Team Österreich Tafel erst Anfang Juni 2022 an den neuen Standort übersiedeln.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass der Zeitpunkt der Übersiedlung der Team Österreich Tafel Hollabrunn nicht besser hätte geplant werden können. Aufgrund des Konfliktes in der Ukraine und dem damit verbundenen Zustrom an Vertriebenen, aber auch die deutlich spürbare Teuerung der Lebenserhaltungskosten, kam es zu einer massiven Steigerung der Klient:innenzahlen.

## 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 mbH