

Publizierbarer Zwischenbericht

gilt für Studien aus der Programmlinie Forschung

A) Projektdaten

Allgemeines zum Projekt	
Kurztitel:	FoodClim
Langtitel:	Reducing the contribution of food waste to Austria's GHG emissions
Zitiervorschlag:	
Programm inkl. Jahr:	ACRP 8th Call, 2015
Dauer:	01.04.2016-28.09.2018
KoordinatorIn/ ProjekteinreicherIn:	Univ. Prof. ⁱⁿ Dr. ⁱⁿ Sigrid Stagl
Kontaktperson Name:	Dipl.Ing. ⁱⁿ Karin Schanes
Kontaktperson Adresse:	Welthandelsplatz 1; Building D5; 1020 Wien
Kontaktperson Telefon:	+43-1-31336-5514
Kontaktperson E-Mail:	karin.schanes@wu.ac.at
Projekt- und KooperationspartnerIn (inkl. Bundesland):	Joanneum Research Forschungsgesellschaft mbH, Graz, Steiermark
Projektgesamtkosten:	308.513,00 €
Fördersumme:	308.513,00 €
Klimafonds-Nr:	B567127
Zuletzt aktualisiert am:	12.06.2017

B) Projektübersicht

Details zum Projekt	
<p>Kurzfassung: Max. 2.000 Zeichen inkl. Leerzeichen Sprache: Deutsch</p>	<p>Jeden Tag werden -vor allem in den industrialisierten Ländern -Unmengen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen weggeworfen und landen ungegessen in der Tonne. Das Projekt FoodClim möchte Bewusstsein für das Thema schaffen und zu einem Rückgang der Lebensmittelverschwendung in Österreich und den damit einhergehenden Emissionen beitragen. Das Projekt hat es sich zum Ziel gesetzt, Österreich dabei zu unterstützen seine Emissionen im Bereich Ernährung zu verringern und somit einen Beitrag dazu leisten, dass das Ziel die Treibhausgasemissionen bis 2050 um 80-95% zu reduzieren, erreicht wird.</p> <p>Insbesondere möchte das Projekt neue Einsichten und Erkenntnisse darüber gewinnen, welchen Beitrag Initiativen wie von Experten begleitete Peer-Gruppen und Food-sharing Plattformen leisten können, um die Verschwendung von Lebensmitteln einzudämmen. Dazu wird die lokale Lebensmitteltauschplattform „myfoodsharing.at“ als ein Fallbeispiel untersucht. Die von Experten unterstützten Peer-Gruppen sollen einerseits eine Verhaltens-änderung auf lokaler Ebene herbeiführen und andererseits zu einem besseren Verständnisses über das individuelle Wegwerfverhalten der TeilnehmerInnen führen.</p> <p>Um die komplexen Themenbereiche zu erforschen werden im Rahmen des Projektes eine Reihe von unterschiedlichen Methoden wie z.B.: qualitative Interviews und ein quantitativer Fragebogen; Küchentagebücher; Fokusgruppen; Lebenszyklusanalysen (LCA) und verschiedene Workshopformate angewandt.</p> <p>FoodClim soll damit einen bedeutenden Beitrag zur aktuellen Debatte rund um den Klimawandel und den nachhaltigen Konsum sowie den Umweltauswirkungen von Nahrungsmittelabfällen in Österreich leisten. Das Projekt wird Handlungsanleitungen und Best-Practice Beispiele vorstellen, die wiederum als Ausgangspunkt zur Erarbeitung und Implementierung von Abfallvermeidungsstrategien fungieren können. Die Ergebnisse dieses Projekts sind in diesem Sinne von</p>

Details zum Projekt	
	<p>hoher Relevanz um der Politik und Schlüsselakteuren in diesem Feld Strategien an die Hand zu geben, um das Bewusstsein, die Wertschätzung und den Wert von Nahrungsmitteln in Österreich zu steigern.</p>
<p>Executive Summary: Max. 2.000 Zeichen inkl. Leerzeichen Sprache: Englisch</p>	<p>A large amount of food is wasted in Western societies, regardless of whether it is beyond the expiry date or not. The overall aim of this project is to stimulate further reflections about food waste and thereby reduce the environmental impact arising from post-consumer food waste in order to i) contribute to emission reductions within the Austrian food sector; and to ii) help Austria attain a 80-95% reduction in greenhouse gas (GHG) emissions by 2050. In particular, the project has the objective to provide insights into the role and potential of peer supported processes and local food-sharing initiatives in reducing food waste. We aim to assess the food sharing platform "myfoodsharing.at" as one alternative initiative for sustainable food consumption in terms of (i) the initiators' and participants' motivations and perceived obstacles, (ii) the prospects for up-scaling, and (iii) the platform's potential in terms of saving GHG emissions. Furthermore, the peer-supported group will be designed to encourage behavioural change at a local level and to provide a more nuanced understanding of participants' waste behaviours.</p> <p>Throughout the project, several different methods such as qualitative interviews; a quantitative survey; kitchen diaries; Lifecycle Analysis (LCA); workshops (visioning workshop, stakeholder dialogue) will be employed.</p> <p>FoodClim will make an important contribution to the debate on climate change in the broader context of sustainable consumption by opening up a political as well as scientific discussion on possible ways to reduce the amount of food waste in Austria. The project will provide recommendations on the best practice initiatives and instruments for achieving sufficiently-fast paced waste prevention strategies in Austria. The results will be of high relevance to policymakers and key stakeholders targeted and involved in the project as they can be applied to design clear, consistent and</p>

Details zum Projekt	
	compelling strategies to further raise awareness in Austria for the value and appreciation of food.
Status: Min. ein Aufzählungspunkt, max. 5 Aufzählungspunkte Max. 500 Zeichen inkl. Leerzeichen pro Aufzählungspunkt	<p>Punktuelle Beschreibung des aktuellen Stands des Projekts inkl. Datumsangabe.</p> <p>AP1 beschäftigt sich mit Lebensmittelabfällen auf der Haushaltsebene. Mit Hilfe einer systematischen Literaturanalyse haben wir uns angesehen, welche Faktoren dazu führen, dass Lebensmittel in den Haushalten weggeworfen werden. Im Zuge der Literaturanalyse haben wir mittels einer qualitativen Analyse 60 Publikationen analysiert und die Treiber von Lebensmittelabfällen identifiziert und geclustert. Die Faktoren, die das Abfallaufkommen von Lebensmittel beeinflussen können grundsätzlich in 3 große Gruppen untergliedert werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soziodemografischen Faktoren, • Sozio-Psychologische Faktoren, und • Individuelles Haushaltsverhalten. <p>Für AP2 wurde von November 2016 bis Februar 2017 eine qualitative Studie mit 24 österreichischen Haushalten (8 in einer urbanen und 16 in einer ländlichen Gegend) durchgeführt. Pro Gemeinde/Bezirk hat sich eine Gruppe von ansässigen Bewohnern über den Zeitraum von 16 Wochen regelmäßig getroffen um Erfahrungen mit Lebensmittelabfällen auszutauschen und zu diskutieren. Jede/r Teilnehmer/in an 4 partizipativen Projektmeetings teilgenommen und 2 Abfalltagebücher für jeweils 7 Tage ausgefüllt.</p> <p>Zu Beginn wurde im AP 4 eine erste Abschätzung des Emissionspotentials durchgeführt, das durch die Reduktion von Speiseabfällen eingespart werden könnte. Die Abschätzung wurde unterteilt in die einerseits dem Konsumenten nachgelagerten Reduktionspotentiale durch abfallwirtschaftliche Maßnahmen und andererseits in die dem Konsumenten vorgelagerten Potentiale durch die Einschränkung der Nahrungsmittelproduktion. Die Analyse basiert auf vorhandener Literatur in Bezug auf Menge und Art von Speiseabfällen bzw. den dazugehörigen Emissionsfaktoren aus LCA-Daten von GEMIS.</p>

Details zum Projekt

<p>Wesentliche (geplante) Erkenntnisse dem Projekt:</p> <p>Min. Aufzählungspunkt, max. 5 Aufzählungspunkte</p> <p>Max. 500 Zeichen inkl. Leerzeichen pro Aufzählungspunkt</p>	<p>Kurzzusammenfassung der geplanten Erkenntnisse; Darstellung der bisherigen Projekt(zwischen)-Ergebnisse; ggf. Angabe wesentlicher Publikationen.</p> <p>AP1: Insgesamt kann man sagen, dass die Gründe für Lebensmittelverschwendung sehr divers und facettenreich sind. Lebensmittelabfälle entstehen meist durch ein Zusammenspiel von verschiedenen Faktoren, wodurch es meist schwierig ist mit einzelnen Maßnahmen dagegen vorzugehen. Aus diesen Grund müssen Politikmaßnahmen über reine Informationsbereitstellung hinausgehen. Es braucht daher ein Bündel an verschiedenen Maßnahmen, die gezielt eingesetzt werden um das Thema in seiner Komplexität zu adressieren sowie die Kooperation aller beteiligten Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette und vor allem die Bereitschaft zur Umsetzung.</p> <p>Der Artikel zur Analyse befindet sich momentan im Reviewprozess des „Journal of Cleaner Production“. Die Ergebnisse wurden am Klimatag präsentiert und werden Ende Juni in Brighton bei der Sustainable Lifestyles conference vorgestellt.</p> <p>AP2: Die vorläufige Datenanalyse zeigt eine Bandbreite an Gründen für Lebensmittelabfälle als auch Strategien die bereits angewendet werden um Lebensmittelabfälle in Haushalten zu reduzieren bzw. zu vermeiden. Diese Gründe und Strategien lassen sich zu den verschiedenen Stufen der Lebensmittelbeschaffung und –verarbeitung (Einkauf, Lagerung, etc.) zuordnen.</p> <p>Die vorläufigen Ergebnisse werden im Oktober 2017 beim European Roundtable of Sustainable Consumption and Production präsentiert.</p> <p>AP4: Die erste Abschätzung des Potentials ergab, dass vor allem im dem Konsumenten vorgelagerten Bereich (Nahrungsmittelproduktion) höhere Emissionsreduktionen erzielt werden können, als dies im nachgelagerten Bereich (Abfallwirtschaft) möglich ist. Die Ergebnisse deuten auch darauf hin, welche Abfallwirtschaftsmaßnahmen und Nahrungsmittel besondere Aufmerksamkeit in Richtung einer Emissionsreduktion geschenkt werden sollte. In Zukunft werden die ersten Ergebnisse durch aktuelle</p>
--	---

Details zum Projekt

	Speiseabfalltagebücher und genauere LCA-Emissionsfaktoren verbessert werden.
--	--

Diese Projektbeschreibung wurde von der Fördernehmerin/dem Fördernehmer erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte sowie die barrierefreie Gestaltung der Projektbeschreibung, übernimmt der Klima- und Energiefonds keine Haftung.

Die Fördernehmerin / der Fördernehmer erklärt mit Übermittlung der Projektbeschreibung ausdrücklich über die Rechte am bereitgestellten Bildmaterial frei zu verfügen und dem Klima- und Energiefonds das unentgeltliche, nicht exklusive, zeitlich und örtlich unbeschränkte sowie unwiderrufliche Recht einräumen zu können, das Bildmaterial auf jede bekannte und zukünftig bekanntwerdende Verwertungsart zu nutzen. Für den Fall einer Inanspruchnahme des Klima- und Energiefonds durch Dritte, die die Rechteinhaberschaft am Bildmaterial behaupten, verpflichtet sich die Fördernehmerin / der Fördernehmer den Klima- und Energiefonds vollumfänglich schad- und klaglos zu halten.