

## Stop Waste-Save Food

Stop Waste – Save Food: innovative Verpackungslösungen zur Abfallreduktion auf Handels- und Konsumentenebene

|                                 |                                       |                        |               |
|---------------------------------|---------------------------------------|------------------------|---------------|
| <b>Programm / Ausschreibung</b> | BASIS, Basisprogramm, Budgetjahr 2018 | <b>Status</b>          | abgeschlossen |
| <b>Projektstart</b>             | 01.09.2018                            | <b>Projektende</b>     | 29.02.2020    |
| <b>Zeitraum</b>                 | 2018 - 2020                           | <b>Projektlaufzeit</b> | 18 Monate     |
| <b>Keywords</b>                 |                                       |                        |               |

### Projektbeschreibung

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

### Projektpartner

- ecoplus.Niederösterreichs Wirtschaftsagentur GmbH