

26. Juni 2024 in Wien

Nachbericht zum Thema A: Teller statt Tonne: Strategien zur Reduzierung von Verlusten in der Primärproduktion und Lebensmittelverarbeitung

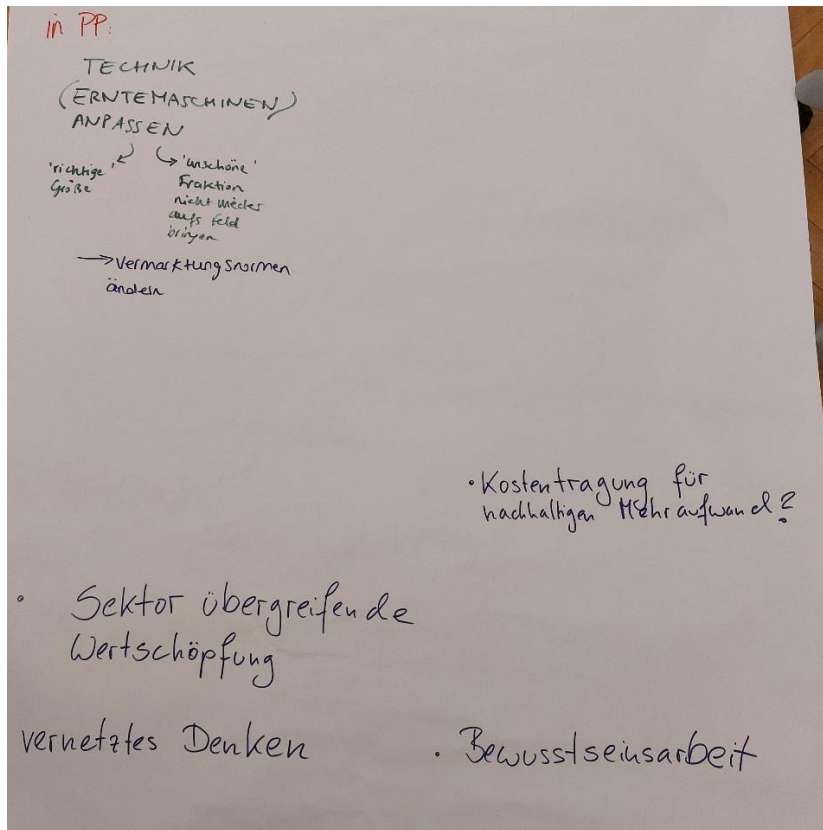
Ziel des Workshops

- Kennenlernen von unterschiedlichen Perspektiven und Ideen zu relevanten Fragestellungen
- Schaffung eines gemeinsamen Verständnisses
- Gemeinschaftliche Erarbeitung von relevanten Problem- und Forschungsfragen
- Vernetzung potenziell kooperierender Forschungs- und ProjektpartnerInnen
- Überblick über das Ausmaß der Verluste entlang der WSK weltweit und spezifisch in Österreich. Dann Fokus auf Primärproduktion und Verarbeitung.
- Aktueller Stand der Forschung (inkl. Statistik).
- Wirtschaftliche und soziale Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung auf Gesellschaft und Umwelt.
- Vorstellung von Best-Practice Beispielen, die zur Reduzierung von Verlusten in der Primärproduktion und Lebensmittelverarbeitung beitragen.

In diesem Workshop diskutierten die Teilnehmenden an zwei Stationen relevante Fragestellungen zum Thema „**Teller statt Tonne: Strategien zur Reduzierung von Verlusten in der Primärproduktion und Lebensmittelverarbeitung**“.

Ergebnisse aus dem Workshop

Frage 1: Wo liegen die größten Potenziale für zukünftige Innovationen zur Reduktion von Verlusten in der Primärproduktion und Lebensmittelverarbeitung?

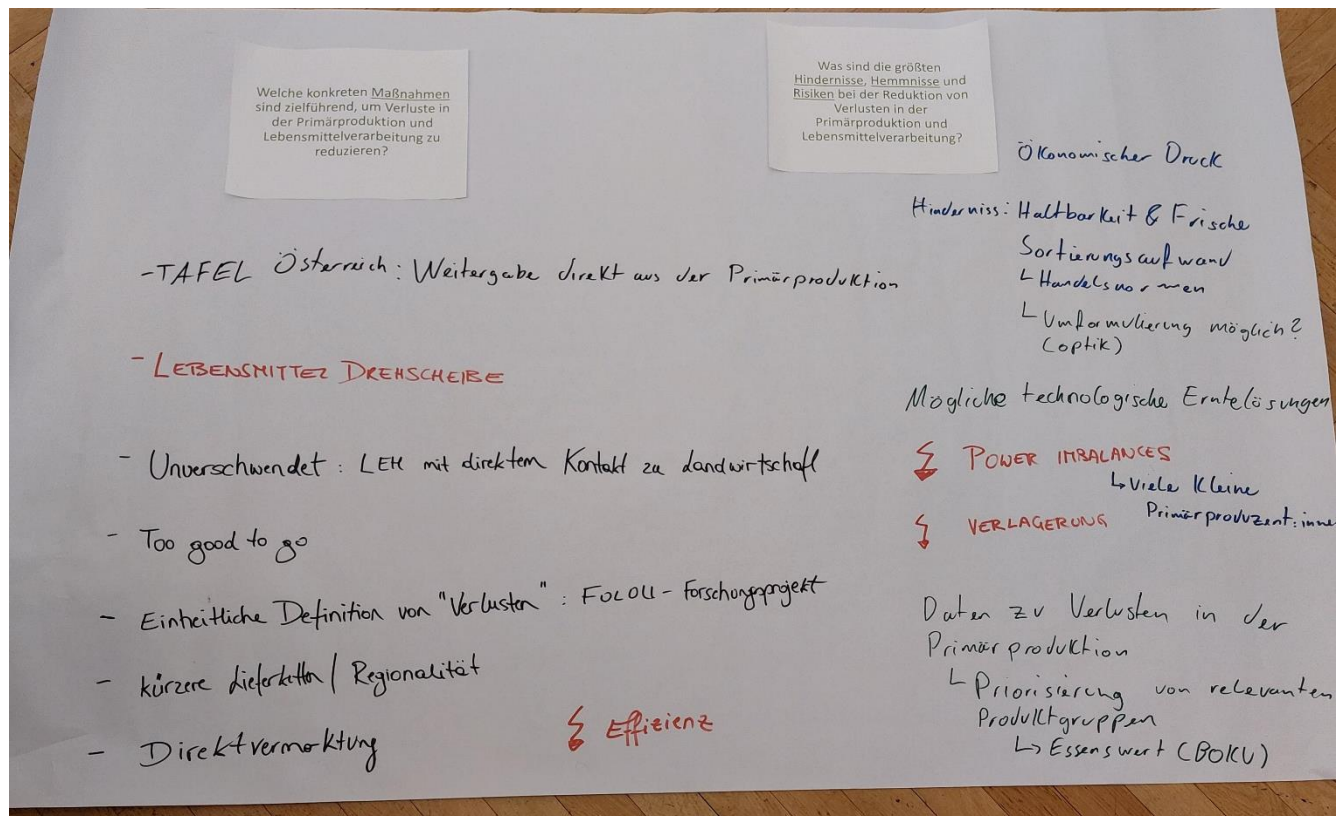


Zusammenfassung der Ergebnisse Gruppe 1

Folgende Maßnahmen wurden formuliert und als besonders relevant bewertet (Zustimmung):

- Innovative Techniken: z.B.: das Anpassen von Erntemaschinen
- Änderungen von Vermarktungsnormen
- Anpassen der Kosten für nachhaltigen Mehraufwand
- Sektorübergreifende Wertschöpfung
- Vernetztes Denken und Bewusstseinsarbeit

Frage 2 & 3: Welche konkreten Maßnahmen sind zielführend, um Verluste in der Primärproduktion und Lebensmittelverarbeitung zu reduzieren? Was sind die größten Hindernisse, Hemmnisse und Risiken bei der Reduktion von Verlusten in der Primärproduktion und Lebensmittelverarbeitung?



Zusammenfassung der Ergebnisse Gruppe 2

**Folgende Ansätze wurden formuliert und als besonders relevant bewertet (Zustimmung):
Maßnahmen:**

- TAFEL Österreich: Weitergabe direkt aus der Primärproduktion
- Lebensmitteldrehscheibe
- To good to go
- Einheitliche Diskussion von „Verlusten“: z.B.: FOLU- Forschungsprojekt
- Kürzere Lieferketten und die Stärkung von Regionalität
- Direktvermarktung
- Technologische Erntelösungen
- Mehr Daten über die Verluste in der Primärproduktion – Priorisierung von relevanten Produktgruppen, z.B.: Essenswert – Forschungsprojekt

Hemmnisse, Risiken und Hindernisse:

- Ökonomischer Druck, Effizienz
- Haltbarkeit und Frische – damit auch der Sortierungsaufwand
- Viele kleine Primärproduzent:innen – Power Imbalances