

The logo for Global 2000, featuring a stylized globe icon with latitude and longitude lines, set against a green background with a white border.

GLOBAL 2000

A landscape photograph showing a valley with rolling hills, some trees, and a small settlement, all under a hazy sky. The image is overlaid with a semi-transparent green filter.

•DIE ÖSTERREICHISCHE UMWELTSCHUTZORGANISATION



GLOBAL 2000 – Friends of the Earth Austria Kampagnen-Organisation

Einsatz von

- Öffentlichkeitsarbeit
- gewaltfreie Aktionen
- politische Arbeit

für politische und gesellschaftliche
Veränderungen zum Schutz der Umwelt

Beispiel Atomkraft

Beispiel Gentechnik

Beispiel Regenwald





•DIE ÖSTERREICHISCHE UMWELTSCHUTZORGANISATION

GLOBAL 2000: nicht nur Probleme aufzeigen, sondern konstruktiv an Lösungen mitarbeiten

Zusammenarbeit mit REWE International AG

- seit 2003: PestizidReduktionsProgramm
- seit 2009: Nachhaltigkeitsprogramm Obst, Gemüse und Eier (PRO PLANET)
- seit 2013: Zusammenarbeit mit **Bellaflora** (Auslistung chemisch-synthetischer Pestizide)





Nachhaltigkeitsprogramm

- 10 Umweltindikatoren
- zusätzliche produktspezifische Richtlinien
- Obst, Gemüse und Eier
- 28 Produkte
- Pro Planet 2012 (über alle Produktkategorien):
35,8 Millionen KundInnenkontakte



	Öst. Radieschen	Öst. Eisbergsalat	Öst. Erdbeeren	Öst. Zwiebel	Öst. Apfel	Öst. Chinakohl	Öst. Kirschen	Öst. Trauben	Öst. Traubensaft	Öst. Kren	Öst. Paprika (Fernwärme)	Öst. Tomaten (Fernwärme)	Öst. Hauptelsalat	Öst. Erdäpfel	Öst. Weiskraut	Öst. Kohl	Öst. Paprika (Folientunnel)	Öst. Tomaten (Folientunnel)	Öst. Bierretich	Öst. Feldgurken	Öst. Fiolen	Öst. Lauch	Öst. Rotkraut	Italienische Tafeltrauben	Spanische Zitrusfrüchte	Eier	Rosen Fairtrade	Öst. Karotten	Öst. Jungzwiebel	Öst. Zuckermais	Öst. Speisekürbis	Öst. Apfelsaft	Fisch TK	Huhn	Summe		
2010	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																											8		
2011	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓					✓	✓		✓	✓									19	
2012	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓					✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		25	
2013	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	33



Warum Thema Lebensmittelverschwendung?

- ✓ Weltweit 1/3 aller Lebensmittel oder mehr, FAO: 1,3 Mrd t pro Jahr
- ✓ bei Obst + Gemüse besonders hoher Anteil
- ✓ allein in Österreich aufgrund strenger Qualitätskriterien jährlich rund **175.000 Tonnen** essbares Obst und Gemüse noch auf den Betrieben aussortiert werden – das entspricht ca. **25%** der gesamten Produktion!



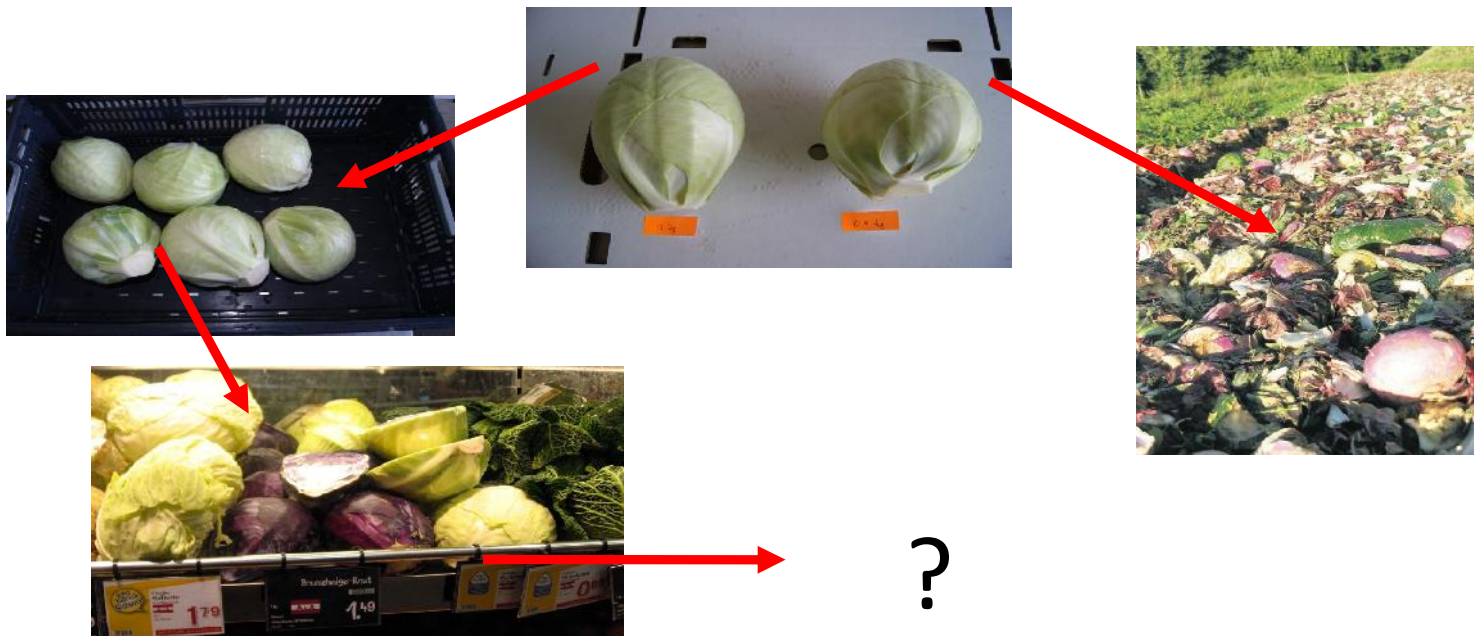
Warum Thema Lebensmittelverschwendung?

- ✓ Ethisch nicht mit Armut und Hunger zu vereinbaren
- ✓ Pestizideinsatz umsonst, unnötige Belastung der Umwelt
- ✓ Ressourcenvergeudung:
 - 3,3 Mrd t CO₂-Äquivalente (ohne Landnutzungsänderung)
 - 250 km³ Wasser
 - 1,4 Mrd ha Land (= 30 % der weltweiten landwirtschaftlichen Flächen)



Lösungsansätze bei Handelsketten

- ✓ Änderungen bei der Vermarktung (kg statt Stück-Verkauf)





Lösungsansätze bei Handelsketten

- ✓ Änderungen bei der Vermarktung (kg statt Stück-Verkauf)
- ✓ weniger strikte Qualitätsrichtlinien

Für die Launen der Natur.
Gemüse und Früchte mit Charakter.

UNIQUE





Lösungsansätze auf den Betrieben

- ✓ Produzent stellt Überschuss entlang der Straße zur Verfügung
 - ✓ „Erzeugergemeinschaft“ gibt Freitags NGOs die Möglichkeit Überschussware abzuholen
 - ✓ Produzent unterstützt Menschen in Not mit Überschussware über Tafel
 - ✓ Verwendung in der Verarbeitenden Industrie (z.B. Apfelsaft in der Steiermark)
- => *Kostenproblem*



Was ist geplant?

Trotz 'Wunderlinge' und anderen Verwertungsformen bleibt in der Regel noch viel übrig

ZIEL DER PLATTFORM:

Landwirte bekommen die Möglichkeit diesen Ausschuss sozialen Einrichtungen oder anderen innovativen Verwertungsarten zu spenden

Weniger genießbare Lebensmittel werden eingeeckert oder landen in die Biogasanlage.





Beispiele – Plattform

- ✓ Unterstützung von armutsgefährdeten Menschen z.B. über Le+O-Caritas Wien
- ✓ Junge Menschen kochen gemeinsam mit Überschüssen und erfahren mehr über Lebensmittel, z.B. Zero Waste Jam-Aktion
- ✓ Junge Menschen gehen aufs Feld, um Ernterückstände abzuräumen, sehen wo Gemüse/Obst wächst und machen eine gemeinsame Verwertungsaktion

Le+O

ZERO WASTE JAM





Plattform – Status Quo

Diskussion in den bisherigen Fachbeiräten

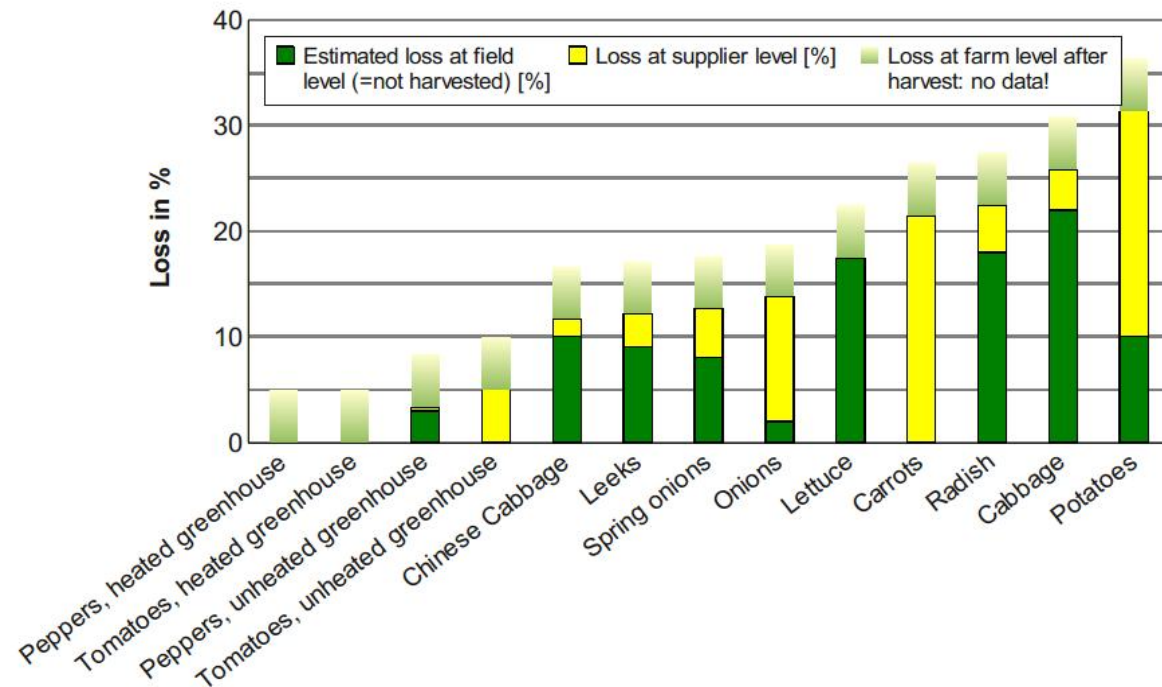
- ✓ Voraussichtlich Wurzelgemüse geeignet für Weitergabe an bedürftigen Menschen (Le+O)
- ✓ Zero Waste Jam kann prinzipiell mehr „Makel“ akzeptieren
- ✓ Sortierung am Feld verursacht Kosten (z.B. Jungzwiebel)
- ✓ Abholung von Restware ab Lager kein Problem (Reduziert sogar Entsorgungskosten)
- ✓ Prinzipiell sind Landwirte offen





GLOBAL 2000 wird weitere Schritte setzen...

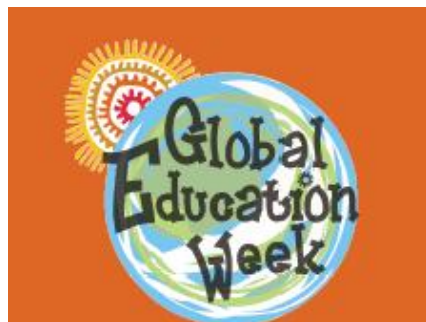
Forschungsprojekt mit der BOKU





GLOBAL 2000 wird weitere Schritte setzen...

Bildung + Öffentlichkeitsarbeit



Schulworkshop: "Frisch in der Tonne - Holt mich hier raus!"

Workshop für eine Schulklasse ab der 9. Schulstufe

Wann?:

Freitag, November 22, 2013 - 09:00

Wo?:

Neustiftgasse 36
1070
Wien
W
Österreich



Kein einziger dieser Rettiche sollte sich frisch im Müll wiederfinden. Leider endet die „Wertschöpfungskette“ jedes dritten

Rettichs genau dort. Abfälle bei ProduzentInnen, im Handel und im Haushalt sind vermeidbar – bloß wie?

Kommt und diskutiert mit Experten von GLOBAL 2000. In unserem Workshop bekommt praktische Tipps für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln und

GLOBAL 2000 wird weitere Schritte setzen...

Initiative für die Gastronomie

Schulworkshops

Aktionen & politische Arbeit





•DIE ÖSTERREICHISCHE UMWELTSCHUTZORGANISATION

Besten Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!

Dr. Kewin Comploi

Koordinator
GLOBAL 2000 Nachhaltigkeits-Team
kewin.comploi@global2000.at

Was wir brauchen, sind ein paar verrückte Leute; seht
euch an, wohin uns die Normalen gebracht haben.

[George Bernard Shaw]