**„STOP waste – SAVE food“ – über die Notwendigkeit von Lebensmittelverpackungen**

Das Forschungsprojekt „STOP waste - SAVE food“ von ecoplus, der Wirtschaftsagentur Niederösterreichs, untersuchte den Zusammenhang von Verpackungen und Lebensmittelabfällen. Es konnte belegt werden, dass optimierte Verpackungen dazu beitragen, Lebensmittelabfälle im Handel zu reduzieren und den ökologischen Fußabdruck zu senken. Auch ökonomisch kann es sich auszahlen, in eine nachhaltige Verpackung zu investieren.

Durch eine optimierte Verpackung, welche das Produkt besser schützt, verlängert sich oft die Mindesthaltbarkeit. Eine Pauschalaussage ist in diesem Fall aufgrund der Unterschiedlichkeit der einzelnen Lebensmittel nicht möglich. Dennoch zeigen konkret untersuchte Beispiele einen positiven Trend: Eine Verdopplung der Mindesthaltbarkeit kann die Abfallrate im Handel um etwa 40 % senken.

Verpackungskosten für innovative und nachhaltige Verpackungen sind oft hoch – werden jedoch die Kostenersparnisse, insbesondere jene durch den reduzierten Lebensmittelabfall, mitberücksichtigt, kommt es *in dieser erweiterten ökonomischen Bewertung* oft zu einer Win-Win-Situation, bei welcher ökonomischer und ökologischer Vorteil Hand in Hand gehen.

Es wird oft propagiert, Verpackungen möglichst zu vermeiden. Aus der Ökobilanz geht dieses Argument jedenfalls nicht hervor. Es kommt vielmehr darauf an, ob durch das Weglassen der Verpackung mehr Lebensmittelabfall entsteht oder nicht. Der Nachteil der zusätzlichen Abfälle muss dann mit dem Vorteil der wegfallenden Verpackung verglichen werden.

Den gesamten Leitfaden sowie Praxisbeispiele des Forschungsprojekts „STOP waste – SAVE food“ (2016-2020) finden Sie [hier](https://erpsas-my.sharepoint.com/personal/l_psenner_erp-recycling_org/Documents/Desktop/leitfaden-lebensmittel-verpackungen-v1.pdf).

**Link passt noch nicht!!!**