

PRESSEMELDUNG

„Österreich isst informiert“: Schwerpunkt zur Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie

Die Wissensplattform [oesterreich-isst-informiert.at](https://www.oesterreich-isst-informiert.at) startet ihren Schwerpunkt zur Nachhaltigkeit und zeigt Praxisbeispiele zur Reduktion von CO₂ und zur Abwärmenutzung bei der Lebensmittelherstellung

(Wien, 17.11.2021) Wie Unternehmen der Lebensmittelindustrie ökonomische, ökologische und soziale Verantwortung übernehmen, zeigt der Nachhaltigkeitsschwerpunkt von „Österreich isst informiert“. Im aktuellen Newsletter werden Best Practice-Beispiele zu Dekarbonisierung und Abwärmenutzung vorgestellt, in kommenden Folgen werden weitere Themen wie Agrarrohstoffe und Ressourcen, Kreislaufwirtschaft oder Biodiversität behandelt. Die Wissensplattform [oesterreich-isst-informiert.at](https://www.oesterreich-isst-informiert.at) ist eine Initiative der österreichischen Lebensmittelindustrie. Sie bietet Informationen über Lebensmittel und deren Verarbeitung sowie Service und Tipps.

Klimaschutz in der Lebensmittelproduktion

„Die Reduktion von CO₂-Emissionen durch den Einsatz von Ökostrom, das Errichten eigener Photovoltaik-Anlagen oder die Nutzung von Abwärme in der Produktion: Wir zeigen, welche Initiativen österreichische Lebensmittelhersteller für mehr Klimaschutz bei der Produktion von Lebensmitteln ergreifen“, sagt **Mag. Katharina Koßdorff**, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie. Über Nachhaltigkeit bei Süßwaren - von Fairtrade-Kakao bis zur klimaneutralen Produktion - spricht Andreas Kutil, CEO des Süßwarenherstellers [Manner](https://www.manner.at), im Interview.

Best Practice: Ökostrom, Energieeffizienz und klimafreundliche Logistik

Viele Unternehmen der Lebensmittelindustrie setzen auf Ökostrom. Einige erzeugen Strom selbst - etwa aus Photovoltaik oder Biomasse. Drei Beispiele von vielen: Auf dem begrünten Dach des Produktionsstandorts von [Rauch](https://www.rauch.at) in Nüziders befindet sich die größte Solaranlage in Vorarlberg. Der Getränkehersteller [Starzinger](https://www.starzinger.at) betreibt im oberösterreichischen Frankenmarkt an der Vöckla ein Laufkraftwerk. [Coca-Cola HBC Austria](https://www.coca-cola-hbc-austria.com) hat in Edelstal die mit fast 3 Megawatt Peak (MWp) Leistung größte Photovoltaikanlage im Burgenland auf die Beine gestellt.

Darüber hinaus werden viele Maßnahmen für Energieeffizienz gesetzt. Durch die Erneuerung der Motoren bei Lüftungsanlagen und Gebäudeheizungspumpen sparte [Kelly](https://www.kelly.at) fast ein Drittel des Energieverbrauchs ein. Die [AGRANA Stärke GmbH](https://www.agrana-staerke.com) beteiligt sich an einem Forschungsprojekt zur Entwicklung fortschrittlicher Trocknungstechnologien. [Snack & Back](https://www.snack-back.com) reduzierte den CO₂-Ausstoß durch den Umbau des Produktionsstandorts in Feldbach um rund 150 Tonnen pro Jahr und der Margarine- und Speisefetthersteller [SENNA](https://www.senna.at) spart mit einer Wärmepumpe nachhaltig Energie.

Einen anderen Weg geht [11er](https://www.11er.at): Mit einer eigenen Abwasser-Aufbereitungsanlage wird der Wasserverbrauch verringert, das aufbereitete Wasser lässt sich auch wieder direkt in der Produktion einsetzen. [Mautner Markhof](https://www.mautner-markhof.com) spart mithilfe effizienter Technologien rund 26.450 Kubikmeter Abwasser pro Jahr ein. Dazu setzen viele Unternehmen auf einen klimafreundlichen Transport. Umfassende Logistikkonzepte setzt etwa der Mineralwasserhersteller [Vöslauer](https://www.voeslauer.com) um.

Best Practice: Abwärmenutzung bei der Herstellung

Vor allem in Bäckereien, fleischverarbeitenden Betrieben, Molkereien, der Obst- und Gemüseverarbeitung oder in Brauereien sind energieintensive Prozesse erforderlich. Die Rückführung der Abwärme und ihre Verwendung in der Produktion hilft, den Energieverbrauch zu senken. Die Brauerei [Ottakringer](#) etwa setzt auf die Wärmerückgewinnung des größten Kältekompressors für den Produktionsprozess. Die Vorarlberger [Mohrenbrauerei](#) nutzt die Abwärme der Kälteanlage für Produktions- und Heizzwecke. Brauereien wie [Puntigamer](#) oder [Schwechater](#) gehen noch einen Schritt weiter: Sie nutzen die anfallende Abwärme auch, um umliegende Haushalte und Unternehmen mit Fernwärme zu versorgen. Die [Tirol Milch Wörgl](#) beliefert mit der Abwärme aus der Milchverarbeitung etwa 640 Haushalte mit Fernwärme.

Die [Meisterbäckerei Ölz](#) gewinnt bei der Herstellung von Toast- und Sandwichbrot die beim Backprozess entstehende Wärme zurück. Und nutzt diese zum Backen und als Energiequelle. Das vom europäischen EFRE-Fonds kofinanzierte Projekt spart rund 245 Tonnen CO₂ jährlich, was dem Gasverbrauch von etwa 141 Haushalten entspricht.

Weitere Themen: Karrierechancen in der Lebensmittelindustrie, Mineralwasser und Wassersprudler im Fakten-Check, Lebensmittelverfahren

Darüber hinaus bietet der Newsletter weitere spannende Themen: Welche **Karrierechancen** es in der Lebensmittelindustrie gibt, wird anhand des Berufs der Milchtechnologin oder des Milchtechnologen gezeigt. Die dreijährige Lehre umfasst die Verarbeitung der Rohmilch bis zum fertigen Produkt - von der Herstellung per Hand, mit Anlagen und Maschinen über die Laborarbeit bis zu Qualitätskontrollen. Ein weiterer Beitrag macht den Faktencheck: Er vergleicht natürliches Mineralwasser mit Trinkwasser aus Wassersprudlern. Denn von der Mineralisierung über den Kohlensäuregehalt bis zur Hygiene gibt es viele Unterschiede. Diese zu kennen, kann Konsumentinnen und Konsumenten bei ihrer Entscheidung unterstützen. Zudem werden im Newsletter von „Österreich isst informiert“ anhand von Beispielen Homogenisieren und Sterilisieren als gängige Verfahren in der Produktion leicht verständlich vorgestellt.

Interessiert? Hier geht's zur [Newsletter-Anmeldung](#).

Über „Österreich isst informiert“

Mit der Wissensplattform „Österreich isst informiert“ setzt die heimische Lebensmittelindustrie ein Zeichen für mehr Sachlichkeit in der öffentlichen Debatte. Das Online-Magazin umfasst sechs Rubriken: Lebensmittel, Herstellung, Industrie, Menschen, Verantwortung sowie Tipps und Service. Videos und Bildergalerien vermitteln Einblicke in den Alltag der Lebensmittelhersteller und machen so die Produktion erlebbar. Mehr: [oesterreich-isst-informiert.at](#).

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
Tel.: +43 1 712 21 21 - 14
k.kossdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
Mobil: +43 664 545 63 50
office@foodbusiness.at