

# Analyse und Bewertung innovativer Wertschöpfungsketten für Reststoffe der Lebensmittelproduktion

## **1. Warum gibt es das Projekt?**

Durch die stoffliche und energetische Verwertung von Reststoffen der Lebensmittelindustrie kann die Menge an Abfall reduziert, sowie nachhaltige Alternativen zu konventionellen Materialien und Energieträgern geschaffen und neue Möglichkeiten für die Wertschöpfung erschlossen werden. Dies trägt zur Schließung von Kreisläufen und zur Entwicklung einer Bioökonomie bei. Welche innovativen Wertschöpfungsketten bieten die vielversprechendsten Potenziale im Sinne einer ganzheitlichen Bewertung?

## **2. Wie ist der aktuelle Stand des Projekts (Stand 2. Quartal 2024)?**

Nach einer Metaanalyse zum Status quo der Reststoffe aus der Lebensmittelproduktion in Österreich wurden diese mit Hilfe von ExpertInnen auf jene aus Molkereien und Getreidemöhlen eingegrenzt. Diese werden in der Folge detailliert bewertet.

## **3. Auf welche Herausforderung geht das Projekt ein?**

Welche Verwertungswege bieten bezüglich der Umweltaspekte (THG-Emissionen, Energieeinsatz, Flächenverbrauch) sowie der techno-ökonomischen Auswirkungen im Vergl. zu herkömmlichen Herstellungswegen im Zuge einer Lebenszyklusbetrachtung der ges. Wertschöpfungskette die vielversprechendsten Potenziale?

## **4. Wie geht das Projekt auf die Herausforderung ein? Wo liegt die Wirkung des Projektes, was ist nach dem Projekt anders?**

Die ökologische bzw. techno-ökonomische Analyse bildet die Basis für die Ableitung von Handlungsempfehlungen und Schlussfolgerungen. Diese ermöglichen es den relevanten AkteurInnen, gezielte Maßnahmen zu ergreifen und sie als Grundlage für strategische Entscheidungen und die Weiterentwicklung von Verwertungswegen heranzuziehen. Damit wird die Entwicklung einer ressourceneffizienten und nachhaltigen Lebensmittelindustrie gefördert, die sich positiv auf die CO<sub>2</sub> Bilanz auswirkt und neue Möglichkeiten für die Abfallvermeidung entlang der gesamten Lebensmittel-Wertschöpfungskette schafft.

### **Kontakt**

Sonja Siegl

BioBASE

Rennbahnstraße 29/B, 3100 St. Pölten

Mobil.: +43 (0) 676 / 3873575

E-Mail: [sonja.siegl@biobase.at](mailto:sonja.siegl@biobase.at)

Website: [www.biobase.at](http://www.biobase.at)

## Analyse und Bewertung innovativer Wertschöpfungsketten für Reststoffe der Lebensmittelproduktion

Ergebnisse einer Grobanalyse (exemplarisch, nicht erschöpfend)

