

Universität für Bodenkultur Wien

Department für Wasser – Atmosphäre - Umwelt

Institut für Abfallwirtschaft

Univ.Prof. Dipl.-Ing. Dr.nat.techn. Marion Huber-Humer

Muthgasse 107/III, A-1190 Wien



Vereinfachung der Weitergabe von Lebensmitteln an karitative Organisationen Gutachten und Bewertung

Endbericht

Alexandra Gruber

Sandra Luck

Gudrun Obersteiner

Andreas Schmölzer

Magdalena Wójtowicz

Wien, Jänner 2020



Inhalt

1	WEITERGABE VON LEBENSMITTELN AN SOZIALE EINRICHTUNGEN – AKTUELLER STAND IN ÖSTERREICH	1
1.1	WELCHE LEBENSMITTEL ENTLANG DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE KOMMEN ZUR WEITERGABE IN FRAGE?	1
1.2	WIE FUNKTIONIERT DIE WEITERGABE VON LEBENSMITTELN DERZEIT IN ÖSTERREICH?	1
1.3	BEI DER WEITERGABE ZU BEACHTENDE RECHTSNORMEN.....	2
1.4	GUTACHTEN ZUR INTERPRETATION DER AKTUELLEN RECHTLICHEN RAHMENBEDINGUNGEN (KURZFASSUNG).....	4
1.5	WAS KÖNNEN WIR VON ANDEREN LÄNDERN LERNEN BZW. FÜR ÖSTERREICH ÜBERNEHMEN?.....	5
1.5.1	Umgang mit Haltbarkeitsdaten.....	5
1.5.2	Einschränkungen der Übernahme bzw. hygienische Weitergabe von offener Ware	6
1.5.3	Produkthaftung und Gewährleistung	6
1.5.4	Sichere und nicht sichere Lebensmittel	7
1.5.5	Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.....	8
1.5.6	Abgabe von verarbeiteten Speisen in Tafeln/bei Veranstaltungen	8
1.5.7	Qualitätskriterien für Warensponder und Empfänger	11
1.5.8	Bewertung der Warenspenden als Spende (Spendenbestätigung).....	12
1.5.9	Eckpunkte der Sorgfaltsverpflichtung	13
2	EVALUIERUNG MÖGLICHER EFFEKTE	13
3	EVALUIERUNG VORHANDENER LEITFÄDEN	16
4	LITERATUR	19

Abfallvermeidungs-Förderung
der österreichischen
Sammel- & Verwertungssysteme
für Verpackungen

rethinkrefusereducer
rethinkrefusereducer
rethinkrefusereducer

Tabellenverzeichnis

TABELLE 1: VERGLEICH DER VORGABEN FÜR DIE WEITERGABE FERTIGER SPEISEN	9
TABELLE 2: INTERNATIONALER BEST-PRACTICE VERGLEICH LEBENSMITTELWEITERGABE.....	16

1 Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen – aktueller Stand in Österreich

Bereits 2011 wurde in Österreich der Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen (Schneider, 2011) vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Sektion VI veröffentlicht. Aufgrund der rasanten Entwicklungen auf nationaler aber v.a. auch europäischer Ebene in den letzten Jahren ist es nun an der Zeit, die Inhalte dieses Leitfadens zu evaluieren und gegebenenfalls an die geänderten Umstände anzupassen. Im Folgenden werden wesentliche Aspekte des Leitfadens diskutiert und mit internationalen Leitfäden zur Lebensmittelweitergabe verglichen.

1.1 Welche Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette kommen zur Weitergabe in Frage?

Grundsätzlich dürfen in Österreich Lebensmittel aller Produktgruppen weitergegeben werden, die aus verschiedensten Gründen nicht „marktgängig“, aber noch verzehrbar sind. Teilweise werden aber Lebensmittel aufgrund von lebensmittel- und haftungsrechtlichen Zweifeln nicht von Warend Spendern an karitative Organisationen weitergegeben bzw. auch von den sozialen Organisationen nicht angenommen. So geben einige Supermarktketten keine Kühlprodukte weiter. Die Wiener Tafel beispielsweise übernimmt keine Lebensmittel von Caterings, Buffets oder Großküchen.

1.2 Wie funktioniert die Weitergabe von Lebensmitteln derzeit in Österreich?

2014 wurden in Österreich von den Sozialmärkten, anderen sozialen, gemeinnützigen Einrichtungen und dem Team Österreich Tafel rd. 11.123 Tonnen (+/- 238t) Lebensmittel übernommen, verteilt und/oder verkauft. Davon werden rd. 10.482 Tonnen (+/- 227t) als Lebensmittel (94,2%) verwendet. 102 soziale Einrichtungen (Tafeln; Sozialmärkte; karitative, private oder kirchliche Einrichtungen) Lebensmittelweitergabe sind registriert, desweiteren gibt es seit 2010 das Team Österreich - Tafel mit ca. 139 Ausgabestellen (Pladerer et al., 2015).

Seit 2017 besteht die "Freiwillige Vereinbarung 2017-2030 (BMNT, 2018) zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen". Die der Vereinbarung beigetretenen Unternehmen tragen durch das Setzen von verpflichtenden wie auch freiwilligen Maßnahmen dazu bei, den Anteil an vermeidbaren Lebensmittelabfällen zu reduzieren, dabei spielt auch die Kooperation mit gemeinnützigen Vereinen eine wesentliche Rolle.

Seit 2018 gibt es die „Aktionsplattform zur Förderung der Tafelarbeit und zur Vermeidung von Lebensmittelabfall, welche die Tafeln und die vier großen Lebensmitteleinzelhändler gemeinsam gegründet haben. Innerhalb der Plattform tauschen sich alle Beteiligten regelmäßig aus, welche Barrieren in der Weitergabe noch existieren und wie diese – auch im Vergleich zu anderen europäischen Ländern – gelöst werden können. Neben der Vereinfachung der Weitergabe von gespendeten Lebensmitteln geht es dabei auch um die Finanzierung von Infrastruktur, da entsprechende Kühlfahrzeuge bzw. (Kühl-)lager kapitalintensiv sind und daher für Tafeln, die primär ehrenamtlich organisiert sind, kaum zu stemmen sind.

In Österreich werden gemeinnützige Einrichtungen zur Lebensmittelweitergabe rechtlich aktuell als Lebensmittelunternehmer angesehen. Lebensmittelunternehmer müssen umfangreiche Formalanforderungen erfüllen und entsprechende Empfehlungen (z.B. für die „Außer-Haus-Verpflegung“) einhalten. Im Leitfaden zur Lebensmittelweitergabe vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus werden die wichtigsten geltenden Rahmenbedingungen für Lebensmittelunternehmer zusammengefasst.

1.3 Bei der Weitergabe zu beachtende Rechtsnormen

Die „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ wird im österreichischen Bundesabfallwirtschaftsplan als Handlungsfeld definiert. Dabei werden fünf Maßnahmenpakete vorgestellt:

- 1) Lebensmittelproduktion, Verarbeitung und Handel
- 2) Soziale Einrichtungen
- 3) Außer-Haus-Konsum
- 4) Private Haushalte
- 5) Grundlagen

Es liegen keine Angaben über den zeitlichen Rahmen, die Art und Weise der Umsetzung und der Verantwortung von Behörden sowie für die Folgen der Nichterreichung dieser Ziele vor (BMNT, 2017).

Im Bundesabfallwirtschaftsplan (veröffentlicht 2011 vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft; überarbeitet 2017 vom Ministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus) wird angegeben, dass die wichtigsten Fragestellungen bezüglich etwaiger Haftungsansprüche durch die Entwicklung eines Leitfadens bereits geklärt sind. Trotz vorliegender Leitfäden gibt es rein rechtlich betrachtet sowohl für Warendespender, gemeinnützige Organisationen als auch für handelnde Behörden noch Unklarheiten bzw. Verbesserungspotential.

Verwaltungsrechtliche Stellung von Weitergabeorganisationen:

Laut VO (EG) Nr. 178/2002 sind *„Lebensmittelunternehmen alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen“*.

Als Endverbraucher hingegen gilt der letzte Verbraucher eines Lebensmittels, der das Lebensmittel nicht im Rahmen der Tätigkeit eines Lebensmittelunternehmens verwendet.

Gemeinnützige Organisationen zur Lebensmittelweitergabe werden daher in Österreich derzeit als Lebensmittelunternehmer angesehen, und nicht als private Verbraucher.

Im Gegensatz dazu hat der europäische Gerichtshof (EuGH) jüngst in der Entscheidung zu den verbundenen Rechtssachen C-612/17 und C-613/17 klargestellt, dass zur Klärung derartiger Fragen die europäische Regelung der EU-VO 549/2013 heranzuziehen ist. Demnach sind nur jene Organisationen Marktteilnehmer (=Unternehmer), welche mindestens die Hälfte ihrer Kosten durch Umsätze decken können (EU-VO 549/2013, 20-29).

Dies ist bei gemeinnützigen Organisationen zur Lebensmittelweitergabe regelmäßig nicht der Fall. Damit wird die berechtigte Frage aufgeworfen, ob gemeinnützige Einrichtungen zur Lebensmittel-

weitergabe – selbst wenn „Gegenspenden“ akzeptiert werden bzw. ein Unkostenbeitrag eingenommen wird – überhaupt als Lebensmittel-Unternehmer zu werten sind.

Hygienebestimmungen:

Im Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind allgemeine Hygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer definiert. Zusätzlich definiert die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 der Europäischen Union innerhalb des EU-Hygienepaketes den Umgang mit Lebensmitteln mit tierischem Ursprung.

Gemäß des EU-Hygienepaketes wurden in Österreich Hygieneleitlinien für verschiedene Unternehmenstypen, die mit Lebensmitteln arbeiten, erlassen. Neben dem Schutz der Gesundheit von KonsumentInnen sind darin auch darüber hinausgehende Maßnahmen der guten Herstellungs- und Handelspraxis abgebildet.

Der Gesundheitsschutz der VerbraucherInnen ist eine von mehreren Säulen der EG-Basis VO 178/2002, die in Österreich durch das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (BGBl. I Nr. 13/2006) geregelt ist. Dieses gilt für Lebensmittelunternehmer, ausgenommen von diesem Gesetz sind Verbraucher.

Verantwortung, Haftung und Sicherheit:

Produkthaftungsgesetz (BGBl. I Nr. 98/2001): Der Unternehmer, der ein Produkt in Verkehr bringt haftet für den Schaden bzw. das fehlerhafte Produkt. Es handelt sich dabei um eine verschuldensunabhängige Schadenersatzhaftung. Abgesehen von der Produkthaftung sind von Unternehmern auch verwaltungsrechtliche Bestimmungen einzuhalten, wie z.B. die Vorhaltung einer entsprechenden Haftpflichtversicherung.

Wenn es sich nicht um ein Unternehmen handelt, sondern um Private, können Haftungsansprüche nur bei tatsächlichem Verschulden geltend gemacht werden.

Rückverfolgbarkeit

Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 regelt die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln für Lebensmittelunternehmer. Gefordert ist hier, dass jede Stufe alle Bereitsteller und alle Abnehmer zu jedem Los einer bestimmten Ware nennen können muss. Zur praktischen Umsetzung wurden dazu Leitlinien ausgearbeitet.

In Deutschland wurde für als Lebensmittelunternehmer angesehene Tafeln dazu ein vereinfachtes Lieferscheinverfahren etabliert, um die Umsetzung möglichst unbürokratisch zu gestalten, ohne dabei an Effektivität einzubüßen.

In Italien erleichtert das Gadda Law derartige Vorgänge.

Obwohl alle Organisationen, die Lebensmittel weitergeben, als Unternehmer gelten (European Commission, o.D.) werden bei der Rückverfolgbarkeit/Aufzeichnungspflicht folgende unterschieden:

Receiving/Redistribution organisations: Diese retten Lebensmittel von verschiedenen Akteuren der Wertschöpfungskette und geben sie an andere Organisationen zur Verteilung weiter. Diese Organisationen müssen festhalten, woher die Lebensmittel gekommen sind und an wen sie weitergegeben wurden.

Charity organisations: erhalten Lebensmittel von oben genannten Organisationen und geben diese dann direkt an die Bedürftigen weiter. Diese Organisationen müssen nur aufzeichnen, von wem sie die Produkte erhalten haben.

Spender: Müssen nachweisen können, ob Lebensmittel verkauft oder gespendet wurden.

Leitfaden für gemeinnützige Einrichtungen zur Lebensmittelweitergabe

Der Leitfaden wurde vom Bundesministerium für Land-, Forst-, Umwelt- und Wasserwirtschaft im Jahr 2011 herausgegeben. Seit 2015 gibt es eine Neuauflage mit weitgehend denselben Inhalten. (BMLFUW, 2015).

1.4 Gutachten zur Interpretation der aktuellen rechtlichen Rahmenbedingungen (Kurzfassung)

Das ungekürzte Gutachten von Mag. Dipl.-Ing. Schmolzer befindet sich im Anhang dieses Dokumentes.

Die Gewinnung, Produktion und Verteilung von Lebensmitteln samt der Zubereitung und Abgabe von Speisen ist ein bedeutender Wirtschaftszweig. Dieser kommerzielle Umgang mit Lebensmitteln („Inverkehrsetzung“) ist über das Gewerbe-, Steuer- und Lebensmittelrecht umfassend und sehr detailliert geregelt und von Verwaltungsbehörden entsprechend straff überwacht.

Daneben ist der private Umgang mit Lebensmitteln fixer Bestandteil des Alltags – jeder Mensch hat jeden Tag privat mit Lebensmitteln zu tun. Rechtlich ist der private Umgang mit Lebensmitteln nicht gesondert geregelt, dieser Aspekt wird von den Vorschriften für den kommerziellen Umgang naturgemäß nicht erfasst.

Durch die zunehmende Bedeutung von Lebensmittelverlusten („Food Loss“) und Lebensmittelabfall („Food Waste“) auf der Seite der Nachhaltigkeit und Lebensmittelspenden auf der Seite der Humanität hat sich auch die Bedeutung der Tafeln und anderer Strukturen zur Lebensmittelweitergabe deutlich vergrößert. Diese Strukturen koppeln die Reduktion von Lebensmittelabfall und –verlusten mit der Bereitstellung von Lebensmitteln an armutsbetroffene oder –gefährdete Personen durch optimierte Prozesse und Netzwerke zur Weitergabe von Lebensmittelspenden in gemeinnütziger bzw. mildtätiger Weise.

Dem Bedeutungszuwachs dieser Strukturen über die Wahrnehmungsschwelle begegnete die öffentliche Hand mit demselben regulatorischen Ansatz wie der wirtschaftlichen Inverkehrsetzung von Lebensmitteln – soziale Einrichtungen und Strukturen zur Lebensmittelweitergabe wurden so der Lebensmittelwirtschaft gleichgestellt. Dabei hat eine grundsätzliche Diskussion über die Anwendbarkeit derartiger Regelungen für private Weitergabe bis dato nicht stattgefunden.

Die regulatorischen Bürden führen einerseits zur verminderten Attraktivität von Lebensmittelspenden – es ist für Unternehmer bedeutend einfacher und günstiger, Lebensmittel zu entsorgen als zu spenden. Andererseits erfährt dadurch auch das Engagement von Privatpersonen und die Aktivität von Einrichtungen zur Weitergabe deutliche Dämpfer.

Im Rahmen des Projektes „Vereinfachung der Weitergabe von Lebensmitteln an karitative Organisationen“ wurde der rechtliche Rahmen von Lebensmittelspenden beleuchtet und ein Gutachten über rechtliche Aspekte zur Lebensmittelweitergabe erstellt. Dieses kommt zu folgenden Schlüssen:

1. Die mildtätige resp. gemeinnützige Weitergabe von Lebensmitteln ist als Schenkung nicht wirtschaftlich orientiert und daher Privatangelegenheit.

2. Derartige Schenkungen sind von den Verwaltungsvorschriften für die Lebensmittelwirtschaft nicht erfasst.
3. Zum Schutz der (beschenkten) Bürger ist auch bei Lebensmittelspenden eine entsprechende Sorgfalt nach dem ABGB schlagend, wodurch sich auch die Haftung bestimmt. Zur Konkretisierung wären zweckmäßige Leitfäden hilfreich.
4. Um das Spenden von Lebensmitteln für Unternehmen nicht aufwendiger zu gestalten als deren Verwurf, ist eine steuerliche Klarstellung der Bewertung („0-Wert“) erforderlich.
5. Die über §95 StGB festgeschriebene Pflicht zur Hilfeleistung ist auch bei der Entscheidung über Verwurf oder Spende von Lebensmitteln zu berücksichtigen.

1.5 Was können wir von anderen Ländern lernen bzw. für Österreich übernehmen?

Die Evaluation verschiedener vorhandener Leitfäden zeigt, dass diese zumeist eine Empfehlung zur Annahme aller Lebensmittelgruppen aussprechen, solange bestimmte Voraussetzungen (z.B. gekühlter Transport und Lagerung) erfüllt werden können, um die Sicherheit und Qualität der gespendeten Produkte zu erhalten. Die Annahme von Alkohol wird nicht in allen Leitfäden empfohlen. Außerdem gibt es Einschränkungen bei der Annahme von offener Ware (siehe unten).

1.5.1 Umgang mit Haltbarkeitsdaten

Ein wichtiges Thema stellt auch der Umgang mit Haltbarkeitsdaten (Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum) dar.

Grundsätzlich entspricht der Umgang mit den Haltbarkeitsdaten bei der Weitergabe in Österreich der gängigen Best-Practice:

- 1) Lebensmittel, welche das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht oder überschritten haben, dürfen nach Sicherheitsüberprüfung des Inverkehrbringers weitergegeben werden. Jedoch ist dies nach nationaler österreichischer Rechtslage nur unter deutlichem Hinweis (auf der Verpackung) erlaubt.
- 2) Lebensmittel, die das Verbrauchsdatum überschritten haben, dürfen nicht mehr in Verkehr gebracht werden. Sie werden daher regelmäßig entsorgt, obwohl eine fachkundige Verarbeitung noch möglich wäre.
- 3) Rohe Eier dürfen nach dem Ablauf des Verkaufsdatums (sofern vorhanden) nicht mehr weitergegeben werden.

Die Formulierung für Weitergabe nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum im aktuellen Leitfaden ist unpräzise und gibt die Rechtslage nicht ausreichend wieder. Eine genaue Vorgabe für die Sicherheit der handelnden Organisationen ist notwendig, sofern karitative Verteilorganisationen weiterhin als Unternehmer angesehen werden.

- Wie soll mit verpackter Ware wie Joghurt umgegangen werden, das nicht eingesehen werden kann? Reichen Stichproben? Wenn ja, wie viele? Darf diese Ware weitergegeben werden? Welche Kennzeichnung ist wie notwendig?
- Ist eine Orientierung an den „Ist-das-noch-gut-Haltbarkeitshinweisen der Wiener Tafel“, nach denen sich mittlerweile der Großteil aller Tafeln in Österreich orientiert, denkbar? Demnach sind Milcherzeugnisse nach Experteneinschätzung (MA 38, Lebensmitteluntersuchungsanstalt) mindestens 5 Tage nach Ablauf des MHDs genießbar.
- In einigen europäischen Ländern (z.B. Belgien) wird in Leitlinien bereits das Einfrieren von Speisen vor oder beim Erreichen des Verbrauchsdatums empfohlen. Diese sind anschließend mit dem Hinweis zu versehen, dass sie am Tag des Auftauens von den Kundinnen zu verbrauchen sind. Außerdem wurden Richtlinien festgelegt, wie lange diese Lebensmittel von gemeinnützigen Organisationen eingefroren werden dürfen.

1.5.2 Einschränkungen der Übernahme bzw. hygienische Weitergabe von offener Ware

Es ist gängige Best-Practice für Unternehmen in Europa, dass Lebensmittel, welche offenen Kundenkontakt hatten, nicht mehr weitergegeben werden dürfen. Teilweise gibt es zusätzliche Einschränkungen wie z.B. ein Verbot der Weitergabe portionierter /geschnittener Früchte.

Im Falle einer Weitergabe durch Cateringunternehmen, Restaurantbetrieben und Großküchen ist eine Wiederverwendung der Lebensmittel nicht mehr gestattet, wenn diese einmal im Kundenbereich waren. Dem Endkonsumenten ist es allerdings sehr wohl möglich Lebensmittel mitzunehmen (z.B. mit einer TafelBox oder anderen Mitnahmegebinden, die heute schon von vielen Caterern automatisch beim Buffet mitangeboten werden). Im Sinne der Lebensmittelabfallvermeidung scheint für diese Lebensmittel eine Zusammenarbeit mit Start Ups wie z.B. Too Good to Go möglicherweise die bessere Alternative zu sein, da die Mengen relativ gering sind und ein Vermischen mit dem übrigen Überschuss keine Option darstellt. Ein bedarfsgerechtes Buffetangebot unterstützt die Vermeidung von "offenen Lebensmittelabfällen".

1.5.3 Produkthaftung und Gewährleistung

In den meisten europäischen Ländern werden Organisationen zur Lebensmittelweitergabe als Lebensmittelunternehmer angesehen.

In Österreich müssen dabei sowohl das Produkthaftungsrecht als auch verwaltungsrechtliche Bestimmungen, welche für Lebensmittelunternehmer gelten, beachtet werden. Lebensmittelunternehmer haften nach dem Produkthaftungsrecht für die von ihnen weitergegebenen fehlerhaften Lebensmittel ohne Verschulden. Auslöser für Haftung ist ein Schaden an Leib, Leben oder Vermögen, der durch ein mangelhaftes Produkt verursacht worden ist.

Wenn keine unternehmerische Tätigkeit vorliegt, muss nur bei Verschulden gehaftet werden. Verschulden liegt im gegenständlichen Zusammenhang z.B. vor wenn ein vorliegender Sorgfaltsleitfaden nicht entsprechend beachtet oder eingehalten wurde.

In Österreich überwacht die Lebensmittelaufsicht, ob Unternehmer die Formalanforderungen (vorwiegend EU-Recht und zusätzlich in Österreich die Allergeninformationsverordnung) erfüllen. Dabei stellen die österreichischen Hygieneleitlinien eine praktische Hilfestellung zur Umsetzung des 2004 erlassenen Hygienepaketes der Europäischen Gemeinschaft dar.

In Kanada besteht bereits seit 1997 der "Food Donor Encouragement Act", der handelnde Personen und Organisationen bei der Lebensmittelweitergabe schützt, sofern die gespendeten Lebensmittel nicht verkauft werden.

Food Donor Encouragement Act (1997)⁶ Abruflbar unter:
http://www.bclaws.ca/Recon/document/ID/freeside/00_97008_01 Liability of donor

1. *A person who donates food, or who distributes donated food, to another person is not liable for damages resulting from injuries or death caused by the consumption of the food unless*

- *the food was adulterated, rotten or otherwise unfit for human consumption, and*
- *in donating or distributing the food, the person intended to injure or to cause the death of any person who consumed the food or acted in reckless disregard for the safety of others. Liability of director, agent, etc.*

2. *A director, agent or employee of a corporation, or a volunteer who provides services or assistance to a corporation, that donates food or that distributes donated food is not liable for damages resulting from injuries or death caused by the consumption of the food unless*

- *the food was adulterated, rotten or otherwise unfit for human consumption, and*
- *in donating or distributing the food, the director, agent, employee or volunteer intended to injure or to cause the death of any person who consumed the food or acted with reckless disregard for the safety of others. Application of Act 3. This Act does not apply to a person who distributes donated food for profit.*

In Italien wurde bereits 2003 das Gesetz Nr. 155/2003, die so genannte "Good Samaritan Law" beschlossen. Dieses definiert gemeinnützige Organisationen, die kostenlos Lebensmittel an bedürftige Personen verteilen, als Endkonsumenten. Damit kommen die Haftungsbestimmungen nach dem Produkthaftungsrecht für diese Organisationen nicht zur Anwendung, Hygiene- und Sorgfaltsleitlinien bleiben natürlich in Kraft. Damit ist in Italien seit Einführung des Gesetzes auch die Weitergabe von verarbeiteten Speisen kein Thema mehr: „Siticibo“, ein Verein in der Banco Alimentare (italienische Tafel) kümmert sich täglich genau um diese Lebensmittelüberschüsse.

1.5.4 Sichere und nicht sichere Lebensmittel

Lebensmittel müssen sicher sein und Lebensmittelunternehmer müssen sich von dieser Sicherheit vor einer Abgabe des Lebensmittels überzeugen und dies auch nachweisen können.

Die Verpflichtung zur Weitergabe sicherer Lebensmittel muss jedenfalls ein Anliegen von gemeinnützigen Organisationen sein, auch wenn keine entsprechende Einstufung als Lebensmittelunternehmer vorliegt. Die Ausarbeitung eines Sorgfaltleitfadens für die Lebensmittelweitergabe durch gemeinnützige Organisationen sowie die Verpflichtung von gemeinnützigen Organisationen, nach diesem vorzugehen, ist daher jedenfalls anzuraten. Ein gutes Beispiel ist auch hier Italien mit dem „Leitfaden für den korrekten Betriebsablauf in Wohltätigkeitsorganisationen“ von Caritas Italiana und Banco Alimentare, validiert durch das Gesundheitsministerium in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 852/2004.

Die allgemeinen gesundheitlichen Anforderungen für „MitarbeiterInnen“ von sozialen Verteilorganisationen entsprechen den Empfehlungen der Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen. Dies scheint ein notwendiger Sorgfaltsmaßstab. Die MitarbeiterInnen sollen außerdem regelmäßig zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln geschult werden. Dies scheint als notwendiger Sorgfaltsmaßstab aufgrund von Gesundheitsrisiken auch jedenfalls empfehlenswert.

In einigen evaluierten Leitfäden wird der optimale Umgang mit bestimmten Lebensmittelgruppen durch eine Einteilung in bestimmte Gefährdungsstufen genauer definiert. Die Tabelle zeigt die Einteilung im italienischen Leitfaden.

Beispiel Italien: Einteilung in drei "Achtsamkeitsbereiche"
1)Hohe Achtsamkeit erforderlich: z.B. fertige Gerichte, Fleischprodukte, portionierte Milchprodukte, frische Backwaren (süß/salzig)
2)Mittlere Achtsamkeit erforderlich: z.B. Mahlzeiten, die einer schnellen Abkühlung unterzogen werden, vorverpackte Produkte und Feinkost, die unter kühl gelagert werden.
3)Geringe Achtsamkeit erforderlich: z.B. Gefrorene Lebensmittel, Haltbar gemachte Lebensmittel (Haltbarmilch, Fruchtsäfte, Konserven, Dosen), frisches unverarbeitetes Obst und Gemüse, Brot, Nudeln, Reis, Backwaren, Kekse, Kaffee

Die Rückverfolgbarkeit (siehe Punkt 1.5.5) von Lebensmitteln stellt ebenfalls ein Kriterium im Zusammenhang mit der Sicherheit dar.

1.5.5 Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln

In Österreich ist nach der derzeitigen Handhabung der Lebensmittelweitergabe eine Rückverfolgbarkeit in den meisten Fällen (Ausnahme: z.B. Ware direkt vom Produzenten) nicht möglich.

Neben der Klärung offener Sachverhalte wie z.B. der Informationspflicht bei Rückrufaktionen wäre es aus Sicht der Tafeln sinnvoll und notwendig hier zusammen mit den Warenspendern praktikable Lösungen zu finden.

1.5.6 Abgabe von verarbeiteten Speisen in Tafeln/bei Veranstaltungen

Auch für gemeinnützige Organisationen werden in Österreich aktuell bei der Übernahme und Abgabe von verarbeiteten Speisen die "Hygieneleitlinien für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung" als anwendbar betrachtet. Beim Vergleich von verschiedenen Leitlinien in Europa wurde festgestellt, dass die Vorgaben (wie lange dürfen die Speisen warmgehalten werden, welche Temperaturen sind zulässig) zwischen den Ländern stark variieren.

Tabelle 1: Vergleich der Vorgaben für die Weitergabe fertiger Speisen

	Österreich BM für Gesundheit (2011)	Italien Caritas Italiana, Banco Alimentare (2015)	Finnland Evira (2017)
Unterscheidung zwischen verschiedenen Produktgruppen	Nein	Verarbeitete Speisen werden nicht getrennt kategorisiert – generell gibt es Handlungsempfehlungen für unterschiedliche Produktgruppen.	Nein - nur unterschiedliche Vorgaben für Kühltemperaturen bestimmter Produkte
Temperatur zum Warmhalten von Speisen	Mindestens 70° C (Großküche) Mindestens 60° C (Caterer)	Mindestens 60 °C	Mindestens 60°C
Allgemeine Informationen	<p>Warme Speisen dürfen max. 3 Stunden (insgesamt) bei 70°C (Großküche) bzw. 60°C (Caterer) gehalten werden.</p> <p>Gekühlte Speisen (die zum warmen Verzehr gedacht sind) müssen bei 4°C gekühlt werden und beim Transport dürfen sie max. 8°C erreichen.</p> <p>Werden warme Speisen gekühlt, müssen sie innerhalb einer Stunde von 75 auf 10°C abgekühlt werden. Beim erneuten Erhitzen müssen sie auf eine Kerntemperatur von 75°C erhitzt werden.</p>	<p>60 Minuten Regel: Der Transport (warme Speisen bei min 60°C, kalte bei mindestens 8°C) zur gemeinnützigen Einrichtung darf max. eine Stunde dauern. Das Gericht muss dann innerhalb einer Stunde verzehrt/ausgegeben werden (es ist nicht definiert wie lange es davor schon warmgehalten werden darf). Wenn die Speisen bei Ankunft auf unter 4°C gekühlt werden ist eine Ausgabe für 24 Stunden zulässig. Wenn Speisen eingefroren werden sollen, muss dies innerhalb einer Stunde nach Ankunft geschehen.</p>	<p>Speisen dürfen max. 4 Stunden bei 60°C warmgehalten werden.</p> <p>Werden warme Speisen gekühlt, müssen sie innerhalb von 4 Stunden auf 6 Grad gebracht werden.</p> <p>Speisen müssen beim Transport die vorgegebenen Temperaturen einhalten.</p>

Für die Weitergabe von verarbeiteten Speisen an und durch karitative Verteilorganisationen ist die Erstellung von Leitlinien auf Basis eines europäischen Konsenses –aufgebaut werden kann hier auf die im Rahmen des EU-Fusions Projektes ausgearbeiteten Leitlinien „Hospitality Food Surplus Redistribution Guidelines“ (EU Fusion, 2015). Eine entsprechenden Adaptierung der Vorgaben nach **risikoorientierten Gesichtspunkten auf Produktgruppenebene** mit Hilfe von Experten ist zu empfehlen.

Der nationale Pakt zur Bekämpfung von Lebensmittelabfällen in Frankreich mit spezieller Einbindung der Caterer in Paris (Ministere de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la foret, 2013) sieht folgende Einteilung zur Weitergabe vor:

Trockene Produkte: Gebäck, Brot, Rohobst

Kalte Produkte: Fingerfood, Sandwiches/Brötchen

Gekochte/gegarten Speisen: frisch und vakuumgegart

Desserts, Pasteten und Menüschaalen

Getränke: frische Fruchtsäfte, Fruchtsäfte und Softdrinks

Die einzelnen Produktgruppen werden dabei noch in Untergruppen mit speziellen Handlungsempfehlungen und Vorgaben unterteilt. Bei gekochten/gegarten Speisen wird z.B. im Umgang zwischen frisch und vakuumgegartem Speisen unterschieden und ob diese bei Empfang bzw. während des Caterings erhitzt wurden oder nicht.

Eine Verlängerung der in den Leitlinien festgeschriebenen Ausgabezeit von warmen Speisen (bisher 3 Stunden lt. Hygieneleitlinien für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung) sollte angedacht werden. Außerdem ist kritisch zu prüfen, ob die enge Zeitspanne zum Kühlen von warmen Speisen von 1 Std. und die damit verbundene Verpflichtung zu gewerblichen Profi-Schnellkühleinrichtungen (Schockkühler) aufrechterhalten und karitativen Verteilorganisationen vorgeschrieben werden kann, zumal die Produktsicherheit auch durch einfachere Maßnahmen jedenfalls sichergestellt werden kann.

Darüber hinaus sollte der kalte Transport von Speisen sowie das Erwärmen nach Bedarf vor Ort forciert werden um verarbeitete Lebensmittel leichter und vor allem länger weitergeben zu können.

Eine freiwillige Selbstverpflichtung von Restaurants, Cateringbetrieben und Großküchen, ähnlich wie sie mit dem Einzelhandel geschlossen wurde, könnte auch hier die Spendenbereitschaft erhöhen, sofern ein praxistauglicher, risikoorientierter Sorgfaltsmaßstab entwickelt wird.

Im kommenden Halbjahr sind zu diesem Punkt auch noch neue Erkenntnisse und Empfehlungen aus einem aktuell laufenden Projekt des Ökologie Institutes zu erwarten.

1.5.7 Qualitätskriterien für Warensponder und Empfänger

Um auch noch bei der Weitergabe die Sicherheit der Lebensmittel/ bzw. der fertigen Speisen gewährleisten zu können, ist die Einhaltung bestimmter Kriterien sowohl für Warensponder als auch für die Empfänger unerlässlich.

Die wichtigsten Kriterien für Warensponder:

- 1) Die Lebensmittel:
 - ✓ wurden vor der Weitergabe nicht verändert oder verunreinigt
 - ✓ verfaulen oder schimmeln nicht
 - ✓ sind nicht von einer Rückrufaktion betroffen
 - ✓ wurden vor der Weitergabe durchgehend gekühlt
- 2) Ware, die nicht den Kriterien entspricht, wird aussortiert und beim Warensponder gelassen. Wenn die Waren bereits vor der Weitergabe das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, werden sie von dem weitergebenden Lebensmittelunternehmen gekennzeichnet.
- 3) Es werden Aufzeichnungen darüber geführt, welche Lebensmittel weitergegeben wurden - gemeinnützige Organisationen erhalten bei der Übergabe eine Rechnung mit der Summe "0", auf der die gespendeten Produkte aufgelistet sind (erfolgt in vielen Ländern schon digital mittels moderner IT-Applikationen wie FoodCloud).
- 4) Warensponder unterstützen kurz- und mittelfristig mit der Bereitstellung ihrer Infrastruktur (Lager, Kühlräume, Transport etc.), um die Sicherheit der weitergegebenen Lebensmittel aufrecht zu erhalten.

Die wichtigsten Kriterien für Warenempfänger:

- 1) Es muss sich um eine eingetragene Wohltätigkeitsorganisation handeln (weitere Zusatzkriterien für Tafeln bzw. Sozialmärkte)
- 2) Waren müssen bei Übernahme kontrolliert werden (Aussehen, Temperatur etc.), die geltenden Hygienerichtlinien sind einzuhalten
- 3) Bestätigung der Übernahme und somit auch der Verantwortung für die Lebensmittel im Rahmen einer Sorgfaltsverpflichtung
- 4) Vorschriftsmäßige Absicherung (Ladegut) der Ware bzw. Transport v.a. von Kühlware mit Kühlfahrzeugen bzw. Kühlboxen

In weiterer Folge wäre - nach Aufsetzen der Rechte und Pflichten für beide Seite - eine einheitliche und rechtlich konforme Kooperationsvereinbarung zwischen Warensponder und Empfänger, die im besten Fall von einem Ministerium validiert wird, empfehlenswert, wie sie in anderen Ländern (z.B. Frankreich) heute bereits existiert.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die Zusammenarbeit von Spendern und Empfängern für beide Seiten Vorteile bietet sowie nur so die Sicherheit der Lebensmittel für bedürftige Personen gewährleistet werden kann.

1.5.8 Bewertung der Warenspenden als Spende (Spendenbestätigung)

In Österreich kann für Warenspenden mit Wert eine Spendenbestätigung (Einzahlungsbelege, Daueraufträge, Kontoabbuchungen sind ebenfalls gültig) zur steuerlichen Absetzbarkeit ausgestellt werden, wenn an spendenbegünstigte Einrichtungen im Sinne des § 4a Abs. 3 bis 6 EStG gespendet wurde. Sach- und Geldspenden von Unternehmen sind bis 10 Prozent des Gewinns als Betriebsausgaben abzugsfähig (vor Berücksichtigung des Gewinnfreibetrages). Spenden von Privatpersonen sind bis 10 Prozent des Gesamtbetrages der Einkünfte des jeweiligen Jahres als Sonderausgaben abzugsfähig.

Wie in der Übersichtstabelle im Anhang (Tab.2) ersichtlich, werden Warenspenden auch in anderen EU Ländern als Spenden akzeptiert und führen in weiterer Folge zu Steuervergünstigungen für Private und/oder Unternehmer.

Folgende Daten muss eine Spendenbestätigung laut Fundraising Verband Austria (2019) in Österreich jedenfalls enthalten:

- Name und Anschrift des Spenders,
- Name (und Anschrift) des Spendenempfängers,
- die Zuwendung (einzeln oder in Summe),
- Datum oder der Zeitraum der Zuwendung sowie
- die Registrierungsnummer, unter der der Spendenempfänger in der Liste der begünstigten Spendenempfänger eingetragen ist.

Daneben ist die „Warenspende ohne Wert“ zur Weitergabe von jenen Lebensmitteln weit verbreitet, die nicht mehr einer gewerblichen Nutzung zugeführt werden können. Dabei werden diese regelmäßig als Ausschuss, Verwurf oder Inventurdifferenz ausgebucht. Diese Vorgangsweise wird von Steuerexperten kritisch gesehen. Um Rechtssicherheit für Spender zu erlangen, wäre eine Klärstellung in den Einkommenssteuer- und Umsatzsteuerrichtlinien notwendig.

1.5.9 Eckpunkte der Sorgfaltsverpflichtung

Eine Sorgfaltsverpflichtung bzw. ein Sorgfaltsleitfaden sollten unter Einbindung verschiedener ExpertInnen entwickelt werden. Folgende Eckpunkte sind dabei von besonderer Bedeutung und müssen innerhalb der Einrichtung für angestellte sowie für ehrenamtliche Mitarbeiter gelten:

- Personalhygiene: Mitarbeitergesundheit, persönliche Hygiene
- Produktspezifische Gefahrenbeherrschung
- Kriterien für die Beurteilung von Produkten
- Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit: Vor, bei und nach der Weitergabe an gemeinnützige Einrichtungen

Eine Selbstverpflichtung zur Einhaltung dieses Leitfadens durch gemeinnützige Einrichtungen zur Lebensmittelweitergabe ist unerlässlich.

2 Evaluierung möglicher Effekte

1) Rechtssicherheit für Handelnde und Behörde

Bei Kontrollen von gemeinnützigen Einrichtungen zur Lebensmittelweitergabe ist die Behörde daran gebunden, die Einhaltung der geltenden Leitlinien für Lebensmittelunternehmer zu kontrollieren. Eine Großzügigkeit bei der Kontrolle bedingt einen Amtsmissbrauch. Ein neues Compliance Modell bietet zeitgemäße Rechtssicherheit für alle Beteiligten.

2) Steigen der Spendenbereitschaft

Die Klärung der rechtlichen Situation bei Lebensmittelspenden, die Erleichterung der Weitergabe und die damit verbundene Rechtssicherheit für Spender sowie gemeinnützige Organisationen lässt ein Ansteigen der Spendenbereitschaft bzw. eine höhere Zahl unterschiedlicher Spender erwarten.

3) Deckung des Bedarfes von gemeinnützigen Einrichtungen

In Österreich sind 1,5 Millionen Menschen armutsgefährdet oder manifest arm. 6,6% der Bevölkerung sind von mittlerer oder schwerer Nahrungsunsicherheit betroffen: 483.000 Personen (Miller, 2019). Armutsgefährdete Menschen erfahren Ernährung, neben Wohnen und Energie als größte Belastung in ihrem Alltag. Diese wird vor allem prekär, wenn Menschen ihr Obdach verlieren. Der allgemeine Gesundheitszustand von Familien unter der Armutsgrenze ist dreimal schlechter als bei solchen mit hohem Einkommen, der Zugang zu gesunder und ausgewogener Ernährung ist hierbei ein entscheidender Faktor. Derzeit werden - groben Schätzungen der Tafeln zufolge - ca. 10% der armutsgefährdeten Personen in Österreich mit Lebensmitteln versorgt. Seit Jahren ist der Bedarf in vielen Tafeln in Österreich steigend und viele Tafeln stoßen dabei mehr denn je an ihre Kapazitätsgrenzen.

Durch eine erhöhte Anzahl der Spender wird es möglich, den Bedarf von sozialen Einrichtungen zur Lebensmittelweitergabe mit den am meisten benötigten Produktgruppen noch besser zu decken und somit Menschen in Notlagen optimal unterstützen können. Das Aufkommen an überschüssigen Lebensmitteln, die drohen als Abfall vernichtet zu werden, ist in Österreich bedauerlicherweise groß genug, um eine - wie von Pladerer et al. (2015) vorgeschlagen, eine großzügigere Öffnung der Sozialmärkte ermöglichen zu können bei entsprechender Stärkung der Infrastrukturen sowie Erleichterung der Weitergabe.

Eine Erhebung des Status Quo von sozialen Einrichtungen, wie in Wien (Pladerer et al, 2013) und Österreich (Pladerer et al, 2015) wäre in regelmäßigen Abständen wünschenswert, um den aktuellen Bedarf sowie Anliegen der sozialen Einrichtungen frühzeitig zu erkennen und entsprechend darauf reagieren zu können.

Ein Leitfaden für die Weitergabe von fertigen Speisen aus Großküchen, Restaurants und Cateringbetrieben, so wie er bereits in verschiedenen Ländern existiert, wäre auch in Österreich erstrebenswert.

4) Vermeidung von mehr Lebensmittelverwurf – vor allem fertige Speise, Fleisch oder Milchprodukte

Eine Fokussierung der Vorgaben zur Weitergabe nach verschiedenen Gesichtspunkten und auf Produktgruppenebene mit Hilfe von ExpertInnen, Tiefkühlempfehlungen sowie einer Bereitstellung entsprechendem Ausbau der Infrastruktur durch die öffentliche Hand wie bereits in anderen wie beispielsweise Italien, Spanien, Frankreich und Belgien für soziale Einrichtungen wird dazu beitragen, dass künftig mehr und besonders hochwertige Lebensmittel mit besonders hohem ökologischen Fußabdruck weitergegeben werden können. Die Lebensmittelweitergabe ist die einzige Möglichkeit, Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu retten und diese gleichzeitig ihrem ursprünglich vorgesehenen Zweck zuzuführen - einer Konsumation durch den Menschen. Dadurch werden einerseits Ressourcen geschont und gleichzeitig verringert sich der Aufwand für die Abfallentsorgung. Zusätzlich können armutsbetroffene Menschen ihre Ernährung ausgewogener und gesünder gestalten und sind nicht darauf angewiesen, sich selbst Speisen zuzubereiten (zu dem tlw. das Wissen fehlt), sondern können bereits fertig gestellte Gerichte konsumieren.

3 Evaluierung vorhandener Leitfäden

Tabelle 2: Internationaler Best-Practice Vergleich Lebensmittelweitergabe

	Gesetzliche Regelungen / Leitfäden	Behandlung der Themen	folgenden Themen	Erlaubte Lebensmittel zur Weitergabe	Hygiene Informationen	Rechtliche Verantwortung	Steuerliche Anreize
Österreich	Leitfaden zur Lebensmittelweitergabe (2011); Neuaufgabe 2015 mit unverändertem Inhalt	Rechtliche Rahmenbedingungen		Prinzipiell alle Produktgruppen – die Annahme von Lebensmitteln von Großküchen, Caterings und Restaurants ist jedoch erschwert aufgrund der gültigen Hygieneleitlinien	Einhaltung der für Lebensmittelunternehmer geltenden gesetzlichen Rahmenbedingungen (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, Hygieneleitlinien)	Eine Organisation, die Lebensmittel verteilt (unabhängig davon ob diese kostenlos oder kostenpflichtig weitergegeben werden) ist Lebensmittelunternehmer und nach Verwaltungs- bzw. Produkthaftungsrecht belangbar.	Sach- und Geldspenden von Unternehmen sind bis 10 % des Gewinns als Betriebsausgaben abzugsfähig. Spenden von Privatpersonen sind bis 10 % des Gesamtbetrages der Einkünfte des jeweiligen Jahres als Sonderausgaben abzugsfähig
	Das is(st) es mir Wert (2019)	Überblick Sammelstellen und Einrichtungen, allgemeine Infos					
Frankreich	Rhône Alpes Guidelines for Food Donation	Rechtliche Rahmenbedingungen		Grundsätzlich alle Produktgruppen Keine alkoholischen Getränke	Guide to Good Hygiene Practices in the distribution of foods Gesetzliche Vorgaben für den sicheren Transport müssen eingehalten werden.	Eine Organisation, die Lebensmittel verteilt (unabhängig davon ob diese kostenlos oder kostenpflichtig weitergegeben werden) ist Lebensmittelunternehmer und haftbar in diesem Sinne	Frankreich gewährt gemäß Artikel 238 bis des Allgemeinen Steuergesetzes eine Steuerermäßigung von 60% des Spendenwerts, mit einer Obergrenze von 0,5% des Unternehmensumsatzes.
	Guidelines für Caterer Food donation from catering sector - city of Paris",2013	Rahmenbedingungen Einteilung der Lebensmittel in 5 Kategorien Transportlösungen					
Italien	Gesetzlich verankerte Regelungen Good Samaritan Law (n. 155/2003)	Gemeinnützige Organisation ist dem Endverbraucher gleichzustellen		Alle Produktgruppen	Handbuch mit Best Practice Beispielen zur Lebensmittelweitergabe	Soziale Organisationen zur Lebensmittelweitergabe sind Endverbraucher, wenn die Lebensmittel kostenlos wei-	Die Artikel 16 und 17 des Gesetzes 166/2016 vereinfachen die nationalen Vorschriften für Spenden und

	Gadda Law (n. 166/2016)	Vereinfacht die Weitergabe in umfassender Betrachtungslage			tergegeben werden	bieten steuerliche Anreize für Spenden. Im Rahmen dieser Vereinfachung können die Kommunen die Abfallsteuer der Produzenten senken, wenn sie ihre überschüssigen Lebensmittel spenden.
	Stability Law (n. 147/2013)	Definition einer gemeinnützigen Org. zur Lebensmittelweitergabe (O.N.L.U.S)				
Deutschland	Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen (2018)	Orientiert sich an österreichischem Leitfaden Allg. Bestimmungen zur Weitergabe	Alle Produktgruppen	Einhaltung der für Lebensmittelunternehmer geltenden gesetzlichen Rahmenbedingungen (Lebensmittelhygiene VO)	Eine Organisation, die Lebensmittel verteilt (unabhängig davon ob diese kostenlos oder kostenpflichtig weitergegeben werden) ist Lebensmittelunternehmer und haftbar in diesem Sinne	Nach dem Einkommensteuergesetz (EStG §10b) und dem Körperschaftsteuergesetz (§ 9)274 sind Geld und Sachspenden steuerlich absetzbar, die bis zu 20% des Unternehmenseinkommens oder 0,4% des Gesamtumsatzes, Löhnen und Gehälter, die im Kalenderjahr ausgegeben wurden.
Kroatien	Ordinance on the Conditions, Criteria and Ways of Donating Food, Croation Ministry of Agriculture (2015)	Allg. Bestimmungen zur Weitergabe	Grundsätzlich alle Lebensmittel, wenn sie für den Verzehr sicher sind. Lebensmittel, die bereits Konsumenten serviert wurden dürfen nicht mehr weitergegeben werden	Hygieneleitlinien in Planung	Spender und gemeinnützige Organisation verantwortlich für deren Einflussbereich	In Kroatien sind Spenden von Ertragssteuerzahlern unter bestimmten Bedingungen steuerlich absetzbar (im Rahmen von 2% des Einkommens des Spenders aus dem Vorjahr). Einkommensteuerzahler können auch steuerliche Abzüge auf Lebensmittelspenden geltend machen.

<p>Finnland</p>	<p>Evira Guidelines Food Stuffs Donated to Food Aid (2017)</p>	<p>Allg. Bestimmungen zur Weitergabe</p>	<p>Grundsätzlich alle Lebensmittel</p>	<p>Hygieneinformationen für gespendete Lebensmittel (Finish Food Safety Authority) Organisationen, die Gerichte zubereiten oder leicht verderbliche Produkte weitergeben müssen sich offiziell registrieren</p>	<p>Keine Informationen zu Haftungsfragen Vorgaben zu Kühltemperaturen und dem Umgang mit warmen Speisen</p>	<p>nur Spenden an Universitäten steuerlich absetzbar</p>
<p>Dänemark</p>	<p>Mehrere Guidelines der Danish Veterinary and Food Administration</p>	<p>x</p>	<p>x</p>	<p>Gesetzliche Rahmenbedingungen (Food Safety Legislation) Leitfaden zur Lebensmittelsicherheit (mit EU und nationalen Anforderungen)</p>	<p>Eine Organisation, die Lebensmittel verteilt (unabhängig davon ob diese kostenlos oder kostenpflichtig weitergegeben werden) ist Lebensmittelunternehmer und haftbar in diesem Sinne</p>	<p>Eine Spende oder ein gemeinnütziger Beitrag an eine Organisation, die von den dänischen Steuerbehörden unterstützt wird, ist eine steuerlich absetzbare Aufwendung innerhalb der Grenze von 14 800 DKK.</p>
<p>Belgien</p>	<p>Exédents alimentaires. Faites don aux banques alimentaires ou à d'autres associations à finalite sociale (2012)</p>	<p>Liste von sozialen Organisationen und Hinweise für Lebensmittelhersteller sowie den Einzelhandel</p>	<p>Weitegabe von Lebensmitteln, die das MHD überschritten haben wird nicht empfohlen, ebenso keine Lebensmittel mit Verpackungsschäden</p>	<p>Die Verantwortlichkeit für Lebensmittelsicherheit liegt sowohl beim Spender als auch bei der gemeinnützigen Organisation</p>	<p>Eine Organisation, die Lebensmittel verteilt (unabhängig davon ob diese kostenlos oder kostenpflichtig weitergegeben werden) ist Lebensmittelunternehmer und haftbar in diesem Sinne</p>	<p>Keine Informationen</p>

4 Literatur

BMEL - Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2018): Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen. https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/LeifadenWeitergabeLMSozEinrichtungenn.pdf?__blob=publicationFile Abgerufen am 17.12.2019

BMLFUW (2015): Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen. Rechtliche Aspekte. 2. Auflage.

BMNT (2017): Bundesabfallwirtschaftsplan Teil 1. Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus. <https://www.bmnt.gv.at/umwelt/abfall-ressourcen/bundesabfallwirtschaftsplan/BAWP2017-Final.html>. Abgerufen am: 12.12.2019

BMNT(2018): Vereinbarung 2017-2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen. Bericht 2018.

Bundesministerium für Gesundheit (2011): Hygieneleitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. <https://www.wko.at/branchen/handel/maschinen-technologie/Hygiene-Leitlinie-fuer-Grosskuechen.pdf>. Abgerufen am 17.12.2019.

Caritas Italiana, Banco Alimentare (2015): Recovery, Collection and Redistribution of food for charitable purposes. Manual of good practices for charitable organisations. Abgerufen am 12.12.2019.

Croatian Ministry of Agriculture (2015) "Ordinance on the Conditions, Criteria and Ways of Donating Food and Feed (Pravilnik o uvjetima, kriterijima i načinima doniranja hrane i hrane za životinje)", 2015, http://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2015_10_119_2257.html

Denmark Veterinary & Food Authority (2017) This way the company can avoid food waste, for example by donation.

DRAAF Rhône-Alpes (2015): Food donation guidelines for the catering sector. <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reutiliser-ses-excedents-et-ou-les> Abgerufen am 13.12.2019

EU-Fusion (2015): Hospitality Food Surplus Redistribution Guidelines".

European Commission (o.D): EU action to facilitate food donation and prevent food waste. Power Point Presentation. Anne-Laure Gassin.

Evira (2017): Foodstuffs donated to food aid. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/food-lomakkeet---ohjeet/eviran_ohje_16035_2_uk.pdf Abgerufen am: 12.12.2019

Exédents alimentaires. Faites don aux banques alimentaires ou à d'autres associations à finalité sociale (2012): <https://www.foodbanks.be/images/cont/broch-comes-surplus-fr-pdf.pdf>. Abgerufen am 12.12.2019

Fundraising Verband Austria (2019): Spendenabsetzbarkeit. <http://www.fundraising.at/FVAPROJEKTE/SPENDENABSETZBARKEIT/FAQs/tabid/244/language/de-DE/Default.aspx#Spendenbestaetigung>. Abgerufen am: 12.12.2019

Miller Laurenz (2019): Der Mensch ist, was er isst: Ernährungsarmut und ihre Folgen in Österreich. Masterarbeit. WU Wien.

Ministere de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la foret (2013): Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire. http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/traiteurs_cle82f92a.pdf. Abgerufen am 13.12.2019

Pladerer et a. (2015): Lebensmittelwegabgabe in Österreich: ein aktiver Beitrag zur Abfallvermeidung. http://www.ecology.at/lebensmittelwegabgabe_oesterreich.htm. Abgerufen am 12.12.2019

Pladerer et al. (2013): Lebensmittelwegabgabe in Wien. http://www.ecology.at/lebensmittelwegabgabe_oesterreich.htm. Abgerufen am 12.12.2019.