

EU-Projekt zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen gestartet

Projekt „REFRESH“ mit Lösungen für die Vermeidung und Verwertung von Lebensmittelresten

Mit dem neuen EU-Projekt REFRESH ("Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain") werden innovative Ansätze zur Vermeidung und Verwertung von Lebensmittelabfällen entlang aller Abschnitte der Versorgungskette untersucht. Hierfür kooperieren 26 Partner aus 12 europäischen Ländern und China, um gemeinsam auf das Ziel hinzuwirken, die Lebensmittelverschwendung in Europa bis 2025 um 30% zu reduzieren und übertragbare Lösungsansätze zu entwickeln. Das Projekt läuft von Juli 2015 bis Juni 2019.

Ein Drittel aller Lebensmittel wird verschwendet – Reduktion entscheidend im Kampf gegen den Hunger in der Welt

Weltweit werden fast 30% aller Lebensmittel in der Nahrungsmittelkette verschwendet. In der EU werden jährlich rund 100 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen (Schätzung für 2012). Prognosen zeigen, dass ohne Gegenmaßnahmen die Menge der Lebensmittelabfälle bis 2020 auf 120 Millionen Tonnen anwachsen könnte. Das ist mehr als zweimal so viel wie notwendig wäre, um alle hungernden Menschen weltweit zu ernähren ([Europäische Kommission 2015](#)).

Lösungen werden durch Forschung und Zusammenarbeit mit Unternehmen, Politik und der Öffentlichkeit entwickelt

Der Fokus von REFRESH liegt auf der Reduzierung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen und der besseren Verwendung von Lebensmittelressourcen. Es werden verhaltenswissenschaftliche Untersuchungen durchgeführt und die Faktoren analysiert, die zu Lebensmittelverschwendung führen. Gleichzeitig werden in der Zusammenarbeit mit Endverbrauchern und Praxispartnern Lösungsansätze entwickelt und erprobt und Politikempfehlungen formuliert.

In vier Ländern (Deutschland, Spanien, Ungarn, Niederlande) wird der Aufbau/die Ausweitung von Allianzen zwischen Regierungen, Unternehmen und lokalen Interessengruppen gegen Lebensmittelverschwendung vorangetrieben. Gemeinsam werden strategische Vereinbarungen entwickelt, um die Nahrungsmittelverschwendung zu reduzieren und Pilotprojekte zu realisieren. In Deutschland wird die Umsetzung dieser Maßnahmen vom Think & Do Tank Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production (CSCP) geleistet.

Zudem werden technologische Innovationen (z.B. IKT-basierte Plattformen) entwickelt, welche die Verwertung von Lebensmittelabfällen verbessern.

Die Forschungsergebnisse werden als Berichte, Empfehlungen und Entscheidungsinstrumente für Politik, Industrie und Verbraucher aufbereitet. Eine Vielzahl von Kommunikationselementen soll die Verbreitung der Projektergebnisse sicher stellen, darunter ein Video-Wettbewerb und zahlreiche Veranstaltungen.

REFRESH-Konsortium ist eine Multi-Stakeholder-Partnerschaft

Das REFRESH-Konsortium repräsentiert eine breit angelegte europäische und chinesische Partnerschaft, bestehend aus führenden Universitäten, Forschungsinstituten, Unternehmen, Regierungen, zivilgesellschaftlichen Organisationen und anderen Akteuren und Interessengruppen. Das Konsortium wird von der Universität Wageningen DLO geleitet. Das interdisziplinäre REFRESH-Team kann auch auf die Ergebnisse und Erfahrungen des laufenden Projektes „[FUSIONS](#)“ ("Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies") aufbauen.

Presseinformation

Berlin, 8. Oktober 2015

E-Mail: info@eu-refresh.org

Website: www.eu-refresh.org

Twitter: [@EUrefresh](https://twitter.com/EUrefresh)

Projektkoordinator:

Toine Timmermans
*Coordinator REFRESH &
Program manager sustainable
food chains*
Wageningen UR Food &
Biobased Research
Toine.Timmermans@wur.nl
Phone +31 317 481524

Koordination

Projektkommunikation:

Stephanie Wunder
Ecologic Institute
Stephanie.Wunder@ecologic.eu

Wenn Sie sich für den **REFRESH-Newsletter** anmelden wollen, nutzen sie bitte die Online Anmeldung unter <http://eu-refresh.org/newsletter-registration>



Projektpartner

- **Wageningen University – DLO** (NL) (Gesamtleitung des Projektes)
- **Wageningen University** (NL) (Leitung Arbeitspaket 1)
- **The Waste and Resources Action Programme** (UK) (Leitung Arbeitspaket 2)
- **Bio by Deloitte** (FR) (Leitung Arbeitspaket 3)
- **University of Bologna** (IT) (Leitung Arbeitspaket 4)
- **SP Swedish Technical Research Institute** (SE) (Leitung Arbeitspaket 5)
- **Institute of Food Research** (UK) (Leitung Arbeitspaket 6)
- **Ecologic Institute** (DE) (Leitung Arbeitspaket 7)

- **All-China Environment Federation** (CHINA)
- **Anthesis Group** (UK)
- **Bactevo** (UK)
- **Chinese Academy of Sciences** (CHINA)
- **Center for Agro-food Economy and Development** (ES)
- **Collaborating Centre on Sustainable Consumption and Production** (DE)
- **EuroFIR AISBL** (BE)
- **Global Feedback** (UK)
- **GS1** (BE)
- **Hungarian Food Bank Association** (HU)
- **IVL Swedish Environmental Research Institute** (SE)
- **Jožef Stefan Institute** (SI)
- **Newcastle University** (UK)
- **Provalor** (NL)
- **United Nations Environment Programme** (KE)
- **University for Natural Resources and Life Sciences** (AT)
- **University of Southern Denmark** (DK)
- **Vacuvita** (NL)