



LEBENSMITTEL **IM** ABFALL

Ressourcenverschwendung.



Küchenkübel für die energetische Nutzung.

RECHT AUF REPARATUR

Reparaturbonus.



Liebe Leserin, lieber Leser!

Während wir uns im Endspurt des Frühjahrsputzes 2024 befinden, freue ich mich, Ihnen mitteilen zu können, dass bereits 46 Aktionen in unserem Verbandsgebiet verzeichnet wurden. Gemeinden, Dorferneuerungsvereine, Fischer und Jäger haben sich gemeinsam für die Flurreinigung engagiert und die achtlos weggeworfenen Abfälle aufgesammelt.

Ein besonderer Dank gilt allen Freiwilligen für ihren vorbildlichen Einsatz für eine saubere Umwelt. Wie gewohnt wurden alle Teilnehmer mit Warnwesten, Handschuhen und Sammelsäcken vom GABL ausgestattet.

Es ist bedauerlich festzustellen, dass PET-Flaschen und Getränkedosen zu den am häufigsten weggeworfenen Abfällen gehören. Doch es gibt Hoffnung auf Besserung: Die Einführung eines Pfandes von 0,25 Cent pro Flasche und Dose ab 2025 dürfte dazu beitragen, dass weniger dieser Abfälle in Straßengräben, Bächen und auf Wiesen landen.

Widerrechtliche Ablagerungen von Altreifen bereiten uns leider vermehrt Sorge, insbesondere in den Gemeinden Enzersdorf/Fischa, Hof/Lbg., Trautmannsdorf und Sommerein. Ende Februar wurden etwa 18 LKW-Reifen auf einem Feldweg in Trautmannsdorf illegal entsorgt. Im März wurden in Hof am Leithaberge weitere 100 Stück Reifen im Wald abgelagert, was eine bedauerliche Entwicklung darstellt.

Um dieser unerlaubten Praxis entgegenzuwirken, haben wir die Bezirkshauptmannschaft sowie die Polizei informiert und entsprechende Anzeigen bei den zuständigen Behörden erstattet. Diese illegalen Ablagerungen sind nicht nur eine Umweltverschmutzung, sondern belasten auch unsere finanziellen Ressourcen erheblich. Immerhin mussten die Reifen entfernt und fachgerecht entsorgt werden.

Ich appelliere daher an alle Bürgerinnen und Bürger, ihre Abfälle ordnungsgemäß zu entsorgen. Die Wertstoffzentren stehen beispielsweise zur Verfügung, um Reifen während der Öffnungszeiten abzugeben.

Lassen Sie uns gemeinsam dafür sorgen, dass unsere Umgebung sauber und geschützt bleibt.

Herzlichst Ihr
Bgm. Johann Köck
GABL-Obmann



Foto Gemeinde Trautmannsdorf



Foto Gemeinde Hof am Leithaberge

SIE ERREICHEN UNS:

Persönlich von Montag bis Freitag von 8.00 bis 12.00 im Verbandsbüro in der Stefaniegasse 2/2. Stock in 2460 Bruck an der Leitha.

Telefonisch zu den Amtszeiten unter **02162/655 56**

Per Mail mit der Adresse **office@gabl.gv.at**

Informationen zur Abfalltrennung, Öffnungszeiten der Wertstoffzentren, usw. finden Sie auf unserer Homepage **www.gabl.gv.at**



IMPRESSUM:

Eigentümer + Herausgeber:

Gemeindeverband für Abfallbehandlung
Bezirk Bruck an der Leitha (GABL),
Stefanie-Gasse 2, 2460 Bruck an der Leitha;
Telefon: 02162-65556

Für den Inhalt verantwortlich:

Obmann Bgm. Johann Köck,
GF Christian Mynha

Gestaltung: janetschek kreativ

Druck: Druckerei Janetschek GmbH,
3860 Heidenreichstein



gedruckt nach den Richtlinien des
Österreichischen Umweltzeichens,
Druckerei Janetschek GmbH
UW-Nr. 637

ÜBUNG MACHT DEN MEISTER, DIE MEISTERIN!

Mit großer Hingabe haben sich alle Kinder des Kindergartens 1 in Bruck an der Leitha der Mülltrennung gewidmet. Über drei Tage hinweg haben sechs Gruppen spielerisch gelernt, wie man Abfälle richtig sammelt und trennt. Jede Gruppe wurde dabei mit bunten Vorsammelbehältern in den üblichen Fraktionsfarben ausgestattet, um die Kinder weiterhin aktiv in den Entsorgungsprozess einzubeziehen.

Auch in den Kindergärten Rohrau, Trautmannsdorf und Göttlesbrunn wurde mit großem Eifer geübt und die Bedeutung einer korrekten Abfalltrennung vermittelt.

Es ist erfreulich zu sehen, wie schon in jungen Jahren ein Bewusstsein für die Umwelt geschaffen wird. Möge diese positive Einstellung zu einem nachhaltigen Umgang mit unseren Ressourcen beitragen.



Im Kindergarten Rohrau erhielten die Kinder die Möglichkeit, sich eigenständig mit dem AnTONNIa Schulkoffer zu beschäftigen, um ihre Kenntnisse in der Mülltrennung zu vertiefen und zu festigen.



KINDERGARTEN BRUCK/LEITHA

03

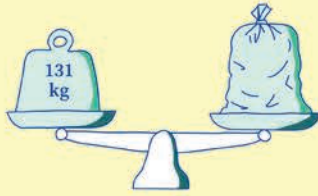


KINDERGARTEN GÖTTLESBRUNN

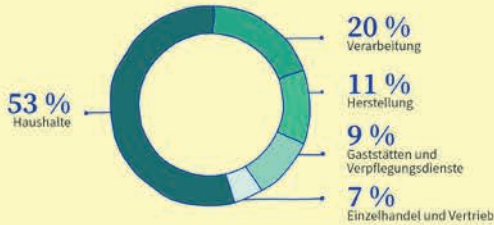
Lebensmittelverschwendung: Vermeidung, Wiederverwendung und Recycling

Fast **59 Mio. Tonnen** Lebensmittel werden jedes Jahr in der EU verschwendet.

Das sind etwa **131 kg** pro Person.



Wo werden Lebensmittel verschwendet:



Lebensmittelverschwendung hat Auswirkungen auf:



Umwelt

Lebensmittelverschwendung verursacht 16 % der gesamten Treibhausgasemissionen des EU-Lebensmittelsystems.



Wirtschaft

Bis zu **132 Mrd. €** gehen jedes Jahr durch Lebensmittelverschwendung verloren.



Gesellschaft

Fast **33 Millionen Menschen** in der EU können sich nur jeden zweiten Tag eine ganze Mahlzeit leisten, obwohl tonnenweise Lebensmittel weggeworfen werden.

Maßnahmen der EU gegen Lebensmittelverschwendung

Ziel bis 2030: Halbierung der Lebensmittelverschwendung pro Kopf

Politische Initiativen der EU:

- Abfallrahmenrichtlinie
- Aktionsplan für die Kreislaufwirtschaft
- Strategie „Vom Hof bis zum Tisch“



Rangordnung der Maßnahmen zur Verringerung von Lebensmittelverlust und Lebensmittelverschwendung:



Vermeidung
grundsätzliche Vermeidung von Lebensmittelverlust und -verschwendung

Wiederverwendung
Wiederverwendung für den menschlichen Verzehr durch Umverteilung und Lebensmittelbanken oder als Tierfutter

Recycling
Verwertung von Nebenzeugnissen und Wiederverwendung von Nährstoffen (beispielsweise durch Kompostierung)

Verwertung
Energierückgewinnung durch Verbrennung

Einige Maßnahmen auf EU-Ebene:

- Verbesserung der Überwachung und Datenerhebung
- Schwerpunkt auf der Vermeidung von Lebensmittelverlust und -verschwendung
- Erleichterung des Spendens unverkaufter Lebensmittel



→ regelmäßige Bewertung der Fortschritte bezüglich nationaler Maßnahmen (2018, 2020)

→ Einrichtung einer EU-Plattform unter Einbeziehung der Interessenträger, um Maßnahmen zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung zu ermitteln

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

In Österreich werden jährlich etwa 1 Million Tonnen Lebensmittel verschwendet, was etwa einem Drittel der gesamten Lebensmittelproduktion des Landes entspricht.

Die Hauptursachen für Lebensmittelverschwendung in Österreich sind Überproduktion, unzureichende Lagerung und Transport, Supermärkte, die Lebensmittel wegen ästhetischer Mängel nicht verkaufen, sowie Verbraucher, die Lebensmittel wegwerfen, die sie nicht rechtzeitig konsumieren. Die ökonomischen Kosten der Lebensmittelverschwendung in Österreich sind beträchtlich. Es wird geschätzt, dass die jährlichen Kosten im Bereich von mehreren Milliarden Euro liegen, wenn man die gesamte Lieferkette berücksichtigt.

HALBIERUNG DER LEBENSMITTELABFÄLLE BIS 2030

Die EU hat das Ziel festgelegt, die Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 zu halbieren. Dieses Ziel wurde im Rahmen der EU-Strategie „Farm to Fork“ (vom Hof bis zum Tisch) sowie der EU-Aktionsplan für die Kreislaufwirtschaft festgelegt.

UMWELTAUSWIRKUNGEN DURCH LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Die Umweltauswirkungen durch Lebensmittelverschwendung sind vielfältig und können auf verschiedenen Ebenen auftreten:

RESSOURCENVERSCHWENDUNG

Die Herstellung von Lebensmitteln erfordert eine beträchtliche Menge an Ressourcen wie Wasser, Land, Energie und Arbeitskraft. Wenn Lebensmittel verschwendet werden, werden auch diese Ressourcen verschwendet.

KLIMAWANDEL

Die Produktion und der Transport von Lebensmitteln sind mit Treibhausgasemissionen verbunden, die zum Klimawandel beitragen. Lebensmittel, die verschwendet und entsorgt werden, tragen indirekt zu diesen Emissionen bei, da die Energie, die für ihre Herstellung und den Transport aufgewendet wurde, umsonst war.

Diese Umweltauswirkungen unterstreichen die Dringlichkeit der Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung, nicht nur um Ressourcen zu erhalten, sondern auch um die Umweltbelastung zu reduzieren und den negativen Auswirkungen auf Klima, Biodiversität und Wasserressourcen entgegenzuwirken.

Richtiges Entsorgen von Lebensmittelresten ist wichtig, um Umweltbelastungen zu minimieren und Ressourcen zu schonen. Lebensmittelreste, wie Obst- und Gemüseschalen, Kaffeesatz, Eierschalen und unverarbeitete Lebensmittel, können zu Hause kompostiert oder über die **Biotonne einer Kompostierung** zugeführt werden. Kompostierung ist eine umweltfreundliche Methode, um organische Abfälle in nährstoffreiche Erde umzuwandeln, die als Dünger für Pflanzen verwendet werden kann.

In **Biogasanlagen** werden biogene Abfälle zur Produktion von Biogas und anschließend zur Erzeugung von Strom und Wärme genutzt. Dieser Prozess ermöglicht die Gewinnung erneuerbarer Energie, die in das Stromnetz eingespeist und lokal genutzt werden kann.

GRÜNES GAS UND DÜNGER AUS KÜCHENABFÄLLEN.

KÜKEN – KÜCHENKÜBERL FÜR DIE ENERGETISCHE NUTZUNG

Wie bereits in der GABL INFO Dezember 2023 angekündigt, arbeitet der GABL an einem wegweisenden Projekt zur nachhaltigen Verwertung von Lebensmittelabfällen. Das Projekt KüKeN - Küchenküberl für die energetische Nutzung - verfolgt das Ziel, nicht nur eine effiziente Verwertung von Lebensmittelabfällen zu gewährleisten, sondern auch das Bewusstsein für die Problematik der Lebensmittelverschwendung zu stärken und eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft zu fördern.

Trotz bereits erfolgter Maßnahmen landen derzeit noch immer 25 % der biogenen Abfälle im Restmüll. Mit dem KüKeN sollen alle Speisereste, überlagerte und verdorbene Lebensmittel einer regionalen und nachhaltigen Verwertung zugeführt werden. "Wenn diese Abfälle schon anfallen, möchten wir sicherstellen, dass sie zumindest für eine energetische Verwertung genutzt werden", erklärt Geschäftsführer Christian Mynha.

In insgesamt 250 Testhaushalten verschiedener Siedlungsstrukturen in Bruck an der Leitha wird ein zusätzliches Entsorgungsmodul - das KüKeN - für Lebensmittelabfälle installiert. Alle Testhaushalte werden mit einem KüKeN (Küchenküberl) ausgestattet. Das volle KüKeN wird wöchentlich vom GABL gegen ein leeres KüKeN getauscht. Der Inhalt wird in der Biogasanlage in Bruck an der Leitha zu Biogas und Dünger verwertet. Das

produzierte Gas wird in das Brucker Netz eingespeist und der Dünger auf die umliegenden Felder ausgebracht. Alle Testhaushalte wurden schriftlich vom GABL über das Projekt informiert.

Das Projekt wird von der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) und der Fachhochschule St. Pölten wissenschaftlich begleitet. In den vergangenen Wochen wurde bereits eine wissenschaftliche Vorerhebung und Analyse des Restmülls und Biomülls im Testgebiet durchgeführt. "Diese Untersuchungen sind wichtig, um festzustellen, ob und wie sich das Projekt KüKeN auf die Zusammensetzung des Abfalls in den 'normalen' Rest- und Biomülltonnen auswirkt", erklärt GF Christian Mynha.

Die Verteilung der Küken wird persönlich durch Mitarbeiter des GABL ab dem 2. April 2024 erfolgen. Im Rahmen der Übergabe wird eine kurze Befragung für die wissenschaftliche Begleitung des Projekts stattfinden. Ab dem 9. April 2024 werden die Küken regelmäßig getauscht bzw. abgeholt.

Weitere Informationen zum Projekt finden Sie auf www.kueken.at



„Vielleicht trägt das Projekt auch zur Reduktion von Lebensmittelabfällen bei. Die Menge der gesammelten Abfälle im Küken könnte möglicherweise zum Umdenken anregen!“

– äußert sich GABL Obmann Bgm. Johann Köck optimistisch.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft





REPARATUR UND WIEDERVERWENDUNG HABEN PRIORITÄT.

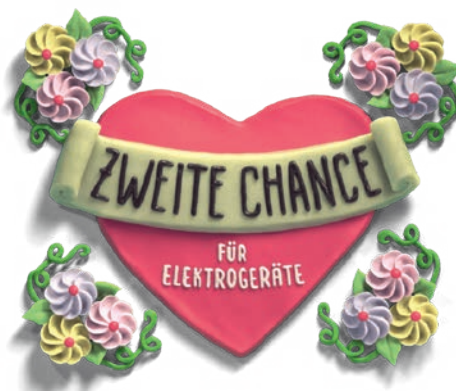
Am 2. Februar 2024 haben der Rat der EU und das Europäische Parlament eine vorläufige Einigung zur Richtlinie über das Recht auf Reparatur erzielt.

Wird der Staubsauger, die Spülmaschine, eine Kaffeemaschine oder irgendein anderes Produkt defekt oder fehlerhaft, so ist es sehr oft einfacher, es zu entsorgen und ein Neues zu kaufen, als es reparieren zu lassen, insbesondere nach Ablauf der gesetzlichen Garantie.

Mit den vereinbarten Rechtsvorschriften wird es Verbraucherinnen und Verbrauchern erleichtert, Waren reparieren zu lassen, anstatt sie zu ersetzen, indem der Zugang zu Reparaturdienstleistungen einfacher, schneller, transparent und attraktiver wird. Damit geben wir nicht nur unseren Produkten ein neues Leben, sondern schaffen auch hochwertige Arbeitsplätze, verringern unseren Abfall, begrenzen unsere Abhängigkeit von Rohstoffen aus dem Ausland und schützen unsere Umwelt, freut sich Obmann Bgm. Johann Köck.

Verpflichtung zur Reparatur und Wahlfreiheit

Durch die Richtlinie werden Hersteller verpflichtet, die erforderlichen Reparaturen innerhalb einer angemessenen Frist und auch zu einem angemessenen Preis durchzuführen, damit die Verbraucherinnen und Verbraucher ermutigt werden, sich für eine Reparatur zu entscheiden. Durch die Vereinbarung wird jedoch auch das Recht der Verbraucherinnen und Verbraucher, innerhalb des in der Garantie enthaltenen Haftungszeitraums des Verkäufers zwischen Reparatur und Ersatz fehlerhafter Produkte zu wählen, gewahrt. Falls sich Verbraucherinnen und Verbraucher für eine Reparatur entscheiden, verlängert sich der Haftungszeitraum des Verkäufers um 12 Monate, sobald der vertragsgemäße Zustand des Produkts hergestellt wurde.



REPARATURBONUS

Der Reparaturbonus ist eine Förderaktion des Klimaschutzministeriums für die Reparatur von elektrischen und elektronischen Geräten, welche üblicherweise in privaten Haushalten verwendet werden. Die Förderaktion richtet sich ausschließlich an Privatpersonen mit einem Wohnsitz in Österreich.

Die Höhe der Förderung beträgt bis zu 200 Euro für die Reparatur von Elektro- und Elektronikgeräten und/oder bis zu 30 Euro für die Einholung eines Kostenvoranschlags bei teilnehmenden Partnerbetrieben.

Ziel der Förderung ist es, die Anzahl der Reparaturen von Elektro- und Elektronikgeräten in Österreich zu steigern. Ausgenommen von der Förderung sind Geräte, welche mit nicht erneuerbaren Energiequellen wie Erdgas, Benzin oder Diesel betrieben werden. Ein Neukauf oder der Austausch eines Gerätes gegen ein neues bzw. ein anderes generalüberholtes Gerät wird nicht gefördert.

Alle Informationen und Partnerbetriebe finden Sie unter:
www.reparaturbonus.at

„REPARIEREN STATT WEGWERFEN“

ERFOLGREICHER AUFTAKT FÜR DAS ERSTE REPAIR- UND ERKLÄR-CAFÉ IN HÖFLEIN

Am 29. November 2023 fand im Gasthaus Prinz in Höflein das erste Repair- und Erklär-Café statt, unter dem Motto „Reparieren statt wegwerfen“. Die Veranstaltung lockte zahlreiche Höfleiner:innen sowie interessierte Bürger:innen aus der Umgebung an, die gemeinsam defekte Gegenstände wieder zum Leben erweckten.

Das Gasthaus Prinz wurde zum Treffpunkt für technikbegeisterte Bastler und umweltbewusste Bürger, die sich gemeinsam dem Prinzip der Nachhaltigkeit verschrieben haben. Eine Vielzahl von Reparaturen wurde erfolgreich durchgeführt, angefangen von HIFI- und IT-Geräten bis hin zu Haushaltsgeräten wie Dunstabzughauben, Toastern und Milchaufschäumern.

Besonders beliebt war der Stand des Messerschleifers, der einen regelrechten Ansturm erlebte und bis zum Ende des Repair-Cafés beschäftigt war. Die Wartezeiten wurden dabei bei Kaffee und Kuchen überbrückt, was zu einer angenehmen und geselligen Atmosphäre beitrug.

Insgesamt wurden 22 Reparaturanfragen betreut, wobei nicht alle Gegenstände wieder instandgesetzt werden konnten, da noch fehlende Ersatzteile für einige Reparaturen besorgt werden müssen.

Die Botschaft des Repair- und Erklär-Cafés lautet: Reparieren schützt die Umwelt. Die längere Nutzungsdauer von Produkten trägt dazu bei, wertvolle Rohstoffe zu sparen, das Klima zu schonen und allgemein einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten.

Die Veranstaltung wurde von Irene Schrenk vom Energiepark Bruck organisiert, die die Idee aus anderen KEM Energie³-Regionen nach Bruck holte. Der Gemeindeverband für Abfallbehandlung Bezirk Bruck/Leitha (GABL) stellte einen umfangreichen Werkzeugkoffer zur Verfügung, welcher bei zukünftigen Repair Cafés beim GABL ausgeliehen werden kann.



LAbg. Bgm. Otto Auer aus Höflein verschaffte sich persönlich einen Eindruck von der Veranstaltung und freute sich über die Beteiligung der Fachkräfte und die zahlreichen Besucher:innen. Am Bild mit Elektroservice Trozic und Renate Ninaus-Fehrer (GABL)



07



Christoph Kellner (Mobiler Radservice), Werner Steindl (Stewes Bikeshop), Michaela Weiss-Griesmayer, Irene Schrenk (KEM Energie³ und Energiepark), Schüler der BHAK Bruck/Leitha, Damir Trozic mit Sohn (Elektroservice [aus Himberg])

Finde die Fehler!

In diesem Bild sind Dinge versteckt,
die dort nicht hingehören. Findest du sie?



Kühlschrank, Herd, Mixer,
Fön und Co – Elektrogeräte
entsorgen, aber wie?



So nicht!

- Vor die Tür stellen
- In der Natur entsorgen
- Illegalen Händlern geben



So gehts!

- Reparieren statt wegwerfen
- Bei Neukauf: Altgerät zurückgeben
- Zur Sammelstelle bringen

Informationen, Adressen, Öffnungszeiten
aller Sammelstellen auf elektro-ade.at



ELEKTROALTGERÄTE
KOORDINIERUNGSSTELLE
Austria GmbH