

Lästiger Abfall.

Verpackungen sind für Kunden oft nur lästiger Abfall. 3

Lebensmittel im Glas.

Bewusst greifen Konsumenten zu Lebensmitteln im Glas. 4, 5, 7

Nassfeste Taschen.

Bis zu vier Kilo Äpfel finden in nassfesten Taschen Platz. 7

Natürliche Verpackung.

Bienenwachstücher sind interessante Plastikalternative. 8, 9

Landwirtschaftliche Mitteilungen



BILDER: FISCHER, FC PENTAMEDIA, MELBINGER, GENUSSREGION, LK-STMK

Ohne Plastik, bitte!

Wer isst, ist Teil der Landwirtschaft



Woche der Landwirtschaft: 28. April bis 5. Mai 2019

lk Landwirtschaftskammer
Steiermark

Plastik vermeiden

Umweltfreundliche Verpackungen sind im Trend



Beim direkten Einkauf ab Hof oder auf Bauernmärkten haben Konsumenten die größte Chance, viele Produkte offen einzukaufen und damit Verpackungen einzusparen. In Plastik eingeschweißte Wurst oder Käse in Scheiben oder essfertiger Salat mit Extrabox-Marinade sind in der Direktvermarktung kein Thema. In Spezialschulungen haben unsere Fachberaterinnen mit interessanten Beispielen aus der Praxis aufgezeigt, wie und wo Verpackungen aus Plastik im Sinne der europäischen Plastikstrategie ersetzt werden können. Gerade in der bäuerlichen Direktvermarktung ist es uns nicht nur wichtig, regional Erzeugtes in der Nähe zu vermarkten, sondern das Verpackungsthema mitzudenken und auf nachwachsende und regionale Rohstoffe sowie auf heimische oder europäische Produktion zu setzen. Damit erfüllen wir einen wichtigen Wunsch vieler Konsumenten. Unnötiges Plastik vermeiden und wiederverwendbare, recycelbare sowie umweltfreundliche Verpackungen verwenden – diesen Weg gehen wir gemeinsam mit unseren Konsumenten. Damit unterstreichen wir auch den besonderen Wert unserer hochwertigen Lebensmittel. Mit der Woche der Landwirtschaft zeigen wir landesweit Alternativen zu Plastik auf und schaffen Anreize zur positiven Weiterentwicklung.



Franz Titschenbacher

ÖR Franz Titschenbacher
Präsident

Maria Pein

Maria Pein
Vizepräsidentin

Werner Brugner

Dipl.-Ing. Werner Brugner
Kammerdirektor



Ohne Plastik, bitte!

Gemüsebauer Markus Kollmann: „Plastikvermeidung geht uns alle an“

Professionelle Direktvermarktung beinhaltet neben der Erzeugung qualitativ hochwertiger Produkte auch den erfolgreichen Vertrieb dieser. Das Eingehen auf gegenwärtige Kundenwünsche ist unabdingbar, um sich auch in der Zukunft am Markt positionieren zu können. Das Umweltbewusstsein gewinnt immer mehr an Bedeutung, die Herausforderungen für den Direktvermarkter wachsen: Es gilt, die optimale Verpackung für mein Produkt zu finden – „optimal“ im Sinne von produktgerecht, umweltgerecht und kundengerecht.

Offen anbieten

Insgesamt sind Verpackungen für die meisten Kunden unnötiger oder sogar lästiger Abfall. Offen angebotene Lebensmittel sind dabei am schonendsten für die Mülltonne. Die Wiederverwendbarkeit („Reuse“) von Verpackungen, wie etwa das Pfandsystem bei Glasbehältern, aber auch stabile Papier- und Stofftragetaschen, stellen eine gute Alternative dar. Mar-

kus Kollmann verkauft sein Gemüse auf zwei Grazer Bauernmärkten: „Unter der Woche haben bereits 70 Prozent unserer Kunden eigene Verpackungen mit, am Samstag etwa 40 Prozent. Ganz toll sind die wasch-

baren Netzsackerl.“ Viele Nahrungsmittel benötigen jedoch auf Grund ihrer Beschaffenheit und Eigenschaft eine Verpackung. Recyclbare Materialien sollen dabei oberste Priorität haben und diese Entscheidung,

welches Material verwendet wird, trifft im ersten Schritt bereits der Direktvermarkter und dann erst der Konsument. Dennoch betont Kollmann: „Plastikvermeidung braucht das Mittun von Kunden und Vermarktern.“ Möglichst sortenreine Materialien einzusetzen und so gut wie möglich auf Verbundstoffe zu verzichten, macht Recycling oft erst möglich.

Biokunststoffe

Werden innovative Verpackungen gewählt, wie zum Beispiel Biokunststoffe, so ist es unerlässlich, die Kunden über deren Eigenschaften und Entsorgungsweise zu informieren. Kollmann: „Wir hatten eine Zeit lang Biokunststoffsackerl. Doch die Müllverwerter haben uns darauf aufmerksam gemacht, dass diese oft im Biomüll landen, aber bis zu zwei Jahre zum Verrotten brauchen.“ Falsche Mülltrennung führt in der Müllindustrie zu enormen zusätzlichen Kosten, die am Ende doch wieder die eigene Geldtasche belasten.



Waschbare Netzsackerl sind stark im Kommen

LK/DANNER, KOBAL

Milch im Glas

Kunden greifen gerne zur Glasflasche

Die Qualitätsanmutung eines Lebensmittels hängt nicht allein vom Produkt ab, auch die Verpackung spielt dabei eine große Rolle. Hochwertige Produkte verlangen hochwertige Verpackungen. Glas bietet dabei Vorteile: es ist geruchlos, geschmacksneutral, gasdicht, kann das Produkt vor Sonne schützen (dunkle Farben), ist wiederverschließbar und kann wiederverwendet oder bis zu 100 Prozent recycelt werden. Mehrweg-Glas ist dem Einwegsystem bis zu einer Transportentfernung von 200 Kilometern überlegen. Das kön-

nen sich Direktvermarkter klar zu ihrem Vorteil machen. Markus Hillebrand vermarktet in seinen Läden Frischmilch der Familie Schöninger. Vor einem Jahr stieg man auf Glasflaschen um, der Umsatz habe sich seither verdoppelt, berichtet der Direktvermarkter. Die Kunden bezahlen 50 Cent Einsatz und bringen die Flaschen sauber zurück.

Die häufigste Milchverpackung im Handel ist der Tetrapak, der oft aus fünf Materialschichten (Verbundsystem) besteht und somit nicht vollständig recycelt werden kann. Viele Konsu-

umenten kennen die Vorteile von Glasverpackungen und kaufen daher ganz bewusst Lebensmittel im Glas.



Kunden kaufen, ganz bewusst, Lebensmittel im Glas.

**Markus Hillebrand,
Premstätten**

Die Milchflasche weckt zudem Kindheitserinnerungen und lässt dadurch auch Traditionsbewusste zugreifen.



G'scheite Verpackung

Obst und Gemüse im Plastiksack sind tabu

Der bewusste Konsument von heute verlangt Alternativen zu Kunststoffverpackungen. Diesen Trend der Zeit sollte auch jeder Landwirt nutzen, der Lebensmittel abgibt. Einerseits kann überlegt werden, bei welchen Produkten und Verkaufswegen es möglich ist, offene Waren anzubieten. Es kann zu einem tollen Erlebnis für die ganze Familie werden, wenn beispielsweise die Kinder beim Obstbauern die Äpfel aus der riesigen Kiste aussuchen und in ihre mitgebrachten Körbe schichten dürfen.

Als Direktvermarkter profitiert man von dem riesigen Vorteil, mit dem Kunden direkt im Verkaufsgespräch zu sein. Dabei wird ermöglicht, sie mit Verpackungslösungen aus anderen Materialien zu überzeugen.

Pappe und Papier

Für die umweltbewusste Hofübernehmerin Sabine Lernpaß aus Rassach ist es selbstverständlich, Obst lose, in Papiertragtaschen oder Kartonsteigen anzubieten: „Wir legen sehr großen Wert darauf, Plastik zu vermeiden. So bieten wir beispielsweise die Obsttasse aus Pappe anstelle von Plastik an und stellen kostenlos Papiertragtaschen für das Einge kaufte zur Verfügung.“

Verpackung ist aber bekanntlich weit mehr als nur die Umhüllung eines Produktes. Für erfolgreiche Direktvermarkter ist die Verpackung das Kommunikationsmittel schlechthin! So auch bei Lernpaß.

Sabine Lernpaß gibt kostenlos Papiertragetaschen mit Eigenwerbung an ihre Kunden ab





Markus Hillebrand vermarktet unter anderem Frischmilch im Glas

HILLEBRAND

Müll mit Mehrweg-Geschirr unbedingt vermeiden

Es geht ohne Plastikbesteck – und Gläser kommen bei Verkostungen gut an

Die Berge von Müll türmen sich nach Festen und Veranstaltungen. Nur einmal benutztes Plastikgeschirr, Wegwerfbesteck, aber leider auch Lebensmittel finden den Weg in die Tonne. Dabei wird es immer einfacher, einen nachhaltigeren Weg bei der Durchführung von Festen, Veranstaltungen sowie Verkostungen zu gehen. Veranstaltungen haben große Umweltauswirkungen und gleichzeitig Vorbildwirkung für das Konsumverhalten.

Mehrweg-Geschirr

Der Einsatz von Mehrweggeschirr (Porzellangeschirr, Metallbesteck, Trinkgläser) kann bei Veranstaltungen den Müll um bis zu 90 Prozent reduzieren. Bei Festen mit einer großen Besucheranzahl ist durch den Einsatz eines Geschirrmobils bereits eine relativ geringe Anzahl an Geschirr und Besteck ausreichend, um Engpässe zu

vermeiden. Direktvermarkter sind immer öfter bei Events vertreten, um die eigenen Produkte zu präsentieren und verkosten zu lassen. „Der Trend plastikfreie Alternativen zu verwenden und kreative Ideen umzusetzen, wird dabei immer wichtiger“, sagt Direktvermarktungsexpertin Grete Reichsthaler. Die Portionierung der Produkte als Fingerfood oder die Präsentat-

tion in kleinen Gläsern kommt bei Verkostungen gut an. Hat es geschmeckt, dann ist Essen zum Mitnehmen angesagt. Der „Snack-Pack“ ist für gefüllte Weckerl, Burger und Co. eine ideale Verpackung. Bei Holz als Alternative ist auf die Herkunft des Rohstoffes zu achten. Nämlich, dass heimische statt tropische Hölzer verarbeitet werden.



Kostproben ohne Plastik kommen viel besser an

GERLICH



REINATE EDEGGER



Naturmaterialien als Füllung

Mehrwert

Verpackungen mit Zweitnutzen

Die Müllberge an Verpackungsmaterial rund um Weihnachten kennt jeder. Geschenkpapier, Versandkartons und Füllmaterialien quellen aus den Abfallkübeln. Warum nicht auf Verpackungen mit Mehrwert und Zusatznutzen umsteigen? Es ist sehr wichtig, die Produkte vor Bruch und nachteiligen Einflüssen zu schützen – egal ob im Versandkarton oder im Geschenkpaket. Als nachhaltiges Füllmaterial kann man Holzwolle, Recyclingpapier, Schafwolle oder Hackschnitzel verwenden. Hier ist jedoch darauf zu achten, dass die Füllmaterialien die Produkte nicht hygienisch beeinträchtigen. Weiters können Geschenkpapierverpackungen zum Beispiel durch bedruckte Geschirrtücher, Stoffbeutel, gefaltetes Altpapier oder wiederbefüllbare Glasgebilde ersetzt werden. Hochwertige, regionale Lebensmittel könnten – verpackt in einer Kochschürze oder einem bedruckten Geschirrtuch – beim Beschenken noch lange Freude hervorrufen. Im Bauernladen Gröbming setzen Annemarie Stadelmann, Marianne Gruber und ihre Kolleginnen und Kollegen bei der Verpackung seit Jahren darauf: „Ein hochwertiges Geschenk braucht auch eine entsprechende Umhüllung: Unsere Kunden im Bauernladen Gröbming verlangen immer mehr nach natürlichen Materialien bei der Verpackung.“ Für die klassischen Geschenkanhänger lassen sich auch tolle Alternativen finden.

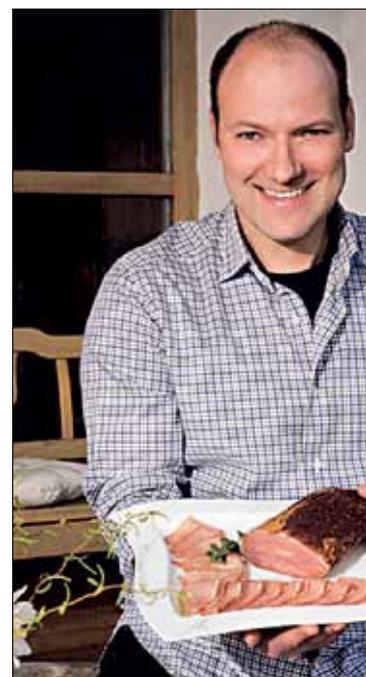


Vakuumbbeutel effizient

Wenn ein Verzicht nicht möglich ist, sparen geht allemal

Um Geruch, Geschmack, Haltbarkeit, Ästhetik und Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können, müssen die Produkte nicht nur dementsprechend hergestellt und verarbeitet, sondern auch verpackt werden. Vakuumieren spielt dabei bei anspruchsvollen Produkten, wie etwa Fleisch und Käse, eine besondere Rolle, da diese Verpackung viele Vorteile mit sich bringt: längere Haltbarkeit, kein Gefrierbrand beim Tiefkühlen, Erhalt von Farbe, Aroma, Vitamine und Mineralstoffe, platzsparende Aufbewahrungsmöglichkeit. Auf Vakuumbbeutel zur Gänze zu verzichten, ist derzeit nicht in allen Produktparten möglich. Dennoch gibt es auch hier Möglichkeiten, gezielt zu reduzieren, wie etwa die Vakuumbbeutelgröße dem Inhalt anzupassen oder je nach Gegebenheit Fleisch-, Wurst- und Käsewaren in Bedienung anzubieten. Frischfleisch in vom Kunden bestellte Portionen zu vakuumieren,

sodass der Inhalt vor dem Tiefkühlen nicht noch einmal entnommen, portioniert und wieder in einen Gefrierbeutel gesteckt werden muss, würde den Plastikeinsatz (hier Polyamid und Polyethylen) bereits um die Hälfte reduzieren. Die Aufgabe des verantwortungsvollen Direktvermarkters besteht darin, diese Mehrleistung, den zeitlichen Mehraufwand, dem umweltbewussten Kunden anzubieten und zu verkaufen. Auch wenn der Umweltgedanke der Konsumenten immer größer wird, darf die Produktqualität nicht darunter leiden. „Wir haben in Österreich ein gutes Abfallsammelsystem, das jedoch nur funktioniert, wenn das Sackerl auch den Weg in die richtige Tonne findet“, erklärt Andreas Hammer, Fleischdirektvermarkter aus Hitzendorf, die derzeitige Situation. Daher Vakuumbbeutel einsparen: ja! Kompletzt darauf verzichten: derzeit nein!



Fleischprodukte im Glas

Glas gibt dem Inhalt mehr Wert



Sigi Koch aus Flattersdorf bietet Fleischaufstriche bereits seit 28 Jahren im Glas an
MUSCH, FRANKL



Das Verhackert im Kunststoffbecher hat sich im Handel weitgehend durchgesetzt. Ebenso wie bei Vakuumsäcken wird aus Mangel an Alternativen meist zu diesen glatten Verpackungen gegriffen. Fleischverarbeitende Direktvermarkter können Plastikbecher für Schmalz oder Verhackert durch moderne lichtgeschützte Gläser ersetzen. „Je wertiger das Produkt ist, desto leichter lässt sich eine wertige Verpackung finanzieren“, bringt es Sigi Koch auf den Punkt. Er verkauft seine Fleischaufstriche seit 28 Jahren in Gläsern. Einzige Aus-

nahme ist Schweineschmalz, da hier der Produktwert niedriger ist. Die Verpackungshersteller bieten die Möglichkeit, die Verpackung durch bestimmte Farben, Motive und Formen unverwechselbar zu machen, damit Verbraucher Erzeugnisse unterscheiden und ihr Lieblingsprodukt wiedererkennen können. Ästhetik und Wertigkeit sprechen für den Einsatz von Glas.

Mehrwegsystem

Die Nachfrage nach alternativer Verpackung steigt – sowohl beim Kunden als auch bei den Direktvermarktern. Durch die

wiederholte Verwendung kann die Anzahl der Verpackungen und damit auch die Menge des Mülls gesenkt werden. Bei der Verwendung von Mehrwegbinden für Fleischprodukte sind Aspekte wie Hygiene, Reinigung, Verarbeitung und Arbeitskraftressourcen wichtige Themen. Koch hatte zu Beginn Mehrweggläser, ist derzeit aber wieder bei Einweggläsern angelangt. Er erklärt den Grund: „Der Reinigungsaufwand war ohne Waschstraße für uns einfach zu hoch.“

nutzen



Frischfleisch portionsweise vakuumieren, damit Kunden zu Hause nicht noch zusätzlich umverpacken müssen

HAMMER



Nassfeste Taschen und Papierschalen
GRÖ



Plastikfrei-Sackerl

Gemeinsame Einkaufsaktion

Jeder Österreicher verbraucht jährlich 45 Plastiksackerl. Inklusive der dünnen Obst- und Gemüsebeutel wird ein globaler Verbrauch von einer Billion Stück geschätzt. Die Herstellung verursacht große Mengen von umweltschädlichem Kohlendioxid und macht bei der Entsorgung Schwierigkeiten.

Bewusstere Konsumenten

Immer mehr Konsumenten machen sich Gedanken über Verpackungen und lassen diese auch in ihre Kaufentscheidungen einfließen. Direktvermarkter sollen sich Alternativen zum herkömmlichen „Plastiksackerl“ überlegen. Egal,

ob Stoff- und nassfeste Papiertragetaschen oder plastikfreie Obst- und Gemüseschalen aus umweltfreundlichem recycelbarem Karton – alle Varianten müssen sowohl wirtschaftlichen als auch individuellen Ansprüchen entsprechen.

Eine gemeinsame Bestellaktion von „Genuss Region Österreich“ und „Gutes vom Bauernhof“ ermöglicht die nassfesten, innovativ am Markt und für alle Produkte geeigneten Papiertragetaschen (Bild). Mit passendem Slogan zur Initiative „Plastikfrei“ zeigt der Produzent Verantwortungsübernahme und aktives Bewusstsein, das zunehmend mit Loyalität

der Kunden belohnt wird. Die nassfesten Papiertragetaschen um 18 Cent inklusive Umsatzsteuer (ARA-lizensiert) bieten Platz für vier Kilogramm Äpfel und zwei Obst- oder Gemüseschalen und sollten zum unverbindlich empfohlenen Verkaufspreis von 20 Cent angeboten werden, um der Verpackung auch in der Direktvermarktung einen Wert zu geben.

Obst- und Gemüseschalen

Die Obst- und Gemüseschalen werden in drei Größen angeboten und können – wie die Papiertragetaschen – in neutraler oder betriebseigener Ausführung bestellt werden.

Der Bienenhof Klaindl in Sina-belkirchen produziert Bienenwachstücher sowie -brotaschen und wurde dafür mit dem Nachhaltigkeits-Innovationspreis 2019 des Steirischen Vulkanlandes ausgezeichnet

KLAINDL, KK



Mehrweg zahlt sich aus

Pfandflaschen sind bis zu 200 Kilometern Transportweg ökologischer

Einweg oder Mehrweg? Diese Frage stellen sich umweltbewusste Konsumenten und Direktvermarkter gleichermaßen. Getränkehersteller argumentieren für Einweggebinde als hygienischere, leichtere und ressourcenschonendere Alternative.

Regionale Vorteile

Einer Ökobilanzstudie zufolge sind, unter Berücksichtigung von Transportentfernung, Transportgewicht, Rücknahmesystem, Umweltbelastung beim Waschen etc., Mehrweggebinde bei bis zu 200 Kilometern Transportentfernung den Einweggebinden ökologisch und ökonomisch überlegen. Positives Beispiel für funktionierende Flaschenrückgabe ohne

etabliertes Pfandsystem ist die Steiermark-Weinflasche (Rücklauf etwa 40 Prozent). Als hochwertiger Packstoff bringt Mehrweg-Glas in seiner Vielfalt viele Vorteile.

Über 20 Jahre Mehrweg

Familie Gartler aus Lieboch setzt schon seit über 20 Jahren in der Joghurtabfüllung auf Mehrweggläser. Seit fünf Jahren wird am Betrieb auch Rohmilch produziert und ausschließlich in Mehrweg-Glasflaschen abgefüllt: „Ausschlaggebend war für uns von Anfang an unsere persönliche Einstellung zur Müllvermeidung.“ Gut zwei Drittel der Pfandgläser kommen zurück. Der Einsatz von waschbaren Etiketten bewährt sich besonders.



Auch die Etiketten der Familie Gartler werden mehrfach verwendet

GARTLER

Bienenwachstücher halten frisch

Alternativen zu Kunststoffverpackungen haben jedoch Grenzen

Ein vergessenes Pausenbrot Ihres Sohnes brachte die Imkerin Judit und Karl Klaindl aus Sinabelkirchen auf die Idee, Taschen aus Bienenwachstuch zu verkaufen. Es war in Bienenwachstuch gewickelt und auch nach einer Woche noch schimmelfrei. Allerdings gibt es Einschränkungen, worauf sie selbst hinweisen: „Die EU-Verordnung 1935/2004 für Lebensmittelkontaktmaterial sieht Bienenwachstücher nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln vor, da geringe Bestandteile von Bienenwachs auf Lebensmitteln haften bleiben können. Um einen direkten Kontakt mit dem Bienenwachs zu vermeiden, empfehlen wir daher, das Brot in ein Papier zu wickeln, bevor man es in die Tasche gibt. Die

EU erlaubt jedoch Bienenwachs als Überzug für Lebensmittel wie Obst, Käse etc. und auch Honig mit Bienenwachswaben sind erlaubt.“

Kunststoff vermeiden

Für den umweltbewussten Konsumenten gilt gleichermaßen wie für den verantwortungsbewussten Produzenten, Kunststoff – wo möglich – zu vermeiden. Dennoch, es gibt Einsatzbereiche, wo es aus Hygienegründen oder um produktspezifische Eigenschaften gut aufrecht zu halten, nicht möglich ist, gänzlich auf Kunststoff zu verzichten. Vakuumbutel für Fleisch- und Milchprodukte, vor allem im Selbstbedienungsbereich, sind ein Beispiel dafür. Im Bedienungsbereich



J. und K. Klaindl mit Nachhaltigkeits-Innovationspreis 2019

(Hofladen, Bauernmarkt) ist der Einsatz von Pergamentersatzpapier eine gute Alternative zur Vakuumpackung. Pergamentersatzpapier ist fett- und wasserresistent



Vergessenes Jausenbrot war nach einer Woche noch schimmelfrei.

Familie Klaindl, Sinabelkirchen

und hilft zudem, kunststoffbeschichtetes Fettpapier (Verbundmaterial) zu vermeiden. Diese Materialien sind nur sehr schwer wieder voneinander zu trennen und beim Recycling eine große Herausforderung.

Natürliche Verpackung

Viele Lebensmittel sind von Natur aus gut verpackt

En Weg, Verpackung zu sparen ist, das Produkt möglichst in seiner natürlichen „Verpackung“ anzubieten. Nicht alle Waren sind von Haus aus so optimal geschützt wie ein Hühner, aber es gibt viele geeignete natürliche Materialien.

Natürliche Beispiele

Die Wursthülle aus Schafsaitlein ist essbar und an sich schon eine gute Verpackung. Vielfach werden Würste und andere Lebensmittel vakuumverpackt, um eine längere Haltbarkeit zu erzielen. Eine mögliche Alternative wäre Pergamentersatzpapier. Das ist fett- sowie wasserresistent und als Umhüllung gut geeignet. Ein weiteres Beispiel wäre Käse in der Spanschachtel, das Etikett eventuell direkt eingebrannt. Die Spanschachtel fällt durch ihre Individualität auf. Käse braucht aber eine zusätzliche, hygienische Schutzverpackung. Hier sollten mög-

lichst wenig und reinsortige Materialien verwendet werden und keine Mehrkomponentenverpackung.

Mehrschicht-Material

Diese Mehrschichtverpackungen, wie sie häufig aus der Feinkostabteilung bekannt sind, bestehen aus einem Papier, das mit einer Polyethylenfolie beschichtet ist. Die Trennung dieser zwei Materialien, wie sie für eine sachgemäße Entsorgung verlangt wird, ist ein schwieriges Unterfangen, weshalb sie meist über den Restmüll entsorgt wird. Diese Beispiele zeigen, dass es nicht einfach ist, alle Komponenten einer Produktverpackung zu erfüllen und es ist eine Herausforderung, für jedes Produkt die passende, nachhaltige und ressourcenschonende Verpackung zu finden.



Die Lieferanten und Verkäuferinnen des Bauernladens Murau setzen auf einen bewussten Einsatz von Verpackung



Empfehlungen für „plastikfrei“

Neun Punkte, die Sie beachten sollten

1. Ich bin Abfallwirtschafter

Plastikvermeidung geht uns alle an! Jede Verpackung hat eine (Aus-)Wirkung. Für den Direktvermarkter gilt es, die optimale Verpackung für SEIN Produkt zu finden – optimal im Sinne von produktgerecht, umweltgerecht und kundengerecht. Plastikvermeidung braucht das Mittun von Vermarktern und Kunden. Falsche Mülltrennung beim Konsumenten führt in der Müllindustrie zu enormen zusätzlichen Kosten.

2. Einkaufssackerl wiederverwenden

Egal ob Einkaufskörbe, Stoff- und nassfeste Papiertragetaschen, Kühl Taschen aus Papier oder plastikfreie Obst- und Gemüseschalen aus recycelbarem Karton – alle Varianten müssen sowohl wirtschaftlichen als auch individuellen Ansprüchen von Nachhaltigkeit und Kreativität entsprechen. Kunden sind dazu angehalten, wiederbefüllbare bzw. wiederverwendbare Einkaufstaschen

zum alltäglichen Einkauf mitzubringen. Ist dies aus unterschiedlichen Gründen nicht möglich, müssen entsprechende Tragetaschen zur Verfügung gestellt werden, die vom Kunden erworben werden können.

3. Mehrweg zahlt sich aus

Pfandsysteme sind im regionalen Verkauf mit bis zu 200 Kilometern Transportweg wirtschaftlicher und ökologischer.

4. Fleischprodukte – Glas gibt dem Inhalt mehr Wert

Je wertiger das Produkt ist, desto leichter lässt sich eine wertige Verpackung finanzieren. Auch Ästhetik und Wertigkeit sprechen für den Einsatz von Glas.

5. Kunden greifen gerne zur Glasflasche

Hochwertige Produkte verlangen hochwertige Verpackungen. Glas bietet dabei viele Vorteile:

es ist geruchlos, geschmacksneutral, luftdicht, kann das Produkt vor Sonne schützen (dunkle Farben), ist wiederverschließbar und kann wiederverwendet oder bis zu 100 Prozent recycelt werden.

Kunden und Produzenten sind überzeugt, dass Produkte im Glas besser schmecken.

6. G'scheite Verpackung – Obst und Gemüse im Plastiksackerl sind tabu

Obst und Gemüse offen anbieten und offen kaufen, dieses Ziel verfolgen Direktvermarkter und Kunden gleichermaßen.

Den Vorteil, mit dem Kunden direkt im Verkaufsgespräch zu sein, gilt es bei sämtlichen Verkaufswegen/ Vertriebswegen zu nutzen.

7. Kunststoff ja, ABER sinnvoll

Wenn ein Verzicht nicht möglich ist, sparen geht allemal und geht jedem was an. Um Geruch, Geschmack, Haltbarkeit, Ästhetik und Lebensmittelsi-

cherheit gewährleisten zu können, müssen Produkte nicht nur dementsprechend hergestellt und verarbeitet, sondern auch verpackt werden. Alternativen zum Vakuumbbeutel gibt es noch nicht. Diesen gilt es jedoch produktspezifisch, gezielt einzusetzen.

8. Müll mit Mehrweg-Geschirr vermeiden

Veranstaltungen haben große Umweltauswirkungen und gleichzeitig Vorbildwirkung für das Konsumverhalten. Der Trend, plastikfreie Alternativen zu verwenden und kreative Ideen umzusetzen, wird immer wichtiger.

9. „Geschenkmüll“ – es gibt Verpackungen mit Zweitnutzen

Ein hochwertiges Geschenk braucht auch eine entsprechende Umhüllung. Genau diese Umhüllung soll so gewählt werden, dass sie noch einen weiteren Einsatz finden kann.



In der Direktvermarktung ist der Verzicht auf bzw. die Vermeidung von Plastik schon lange Thema

FC PENTAMEDIA

Wettbewerb **PLASTIKFREI!**

Prämiert werden Projekte, bei denen im Verpackungsbereich Plastik vermieden wird.

Kategorie 1: Einzelbetriebe aus Direktvermarktung, Handel und Event

Kategorie 2: Gemeinschaften aus Direktvermarktung, Handel und Event

Einreichung per E-Mail, mit Projektbeschreibung an:

GENUSS REGION ÖSTERREICH | Mooslackengasse 17, 1190 Wien | office@gr-verein.at

Einreichungsschluss: 31. Mai 2019

Auszeichnung und Preisverleihung: 3. Juli 2019



Eine Initiative von GENUSS REGION ÖSTERREICH und LK Steiermark



Wettbewerb „Plastikfrei“

Eine Initiative von GENUSS REGION ÖSTERREICH und Landwirtschaftskammer Steiermark

Das Problem der Plastikmüllberge mit ihren schrecklichen Auswirkungen auf die Umwelt wird immer augenscheinlicher und die Vermeidung von Plastikmüll ist inzwischen zu einem wichtigen gesellschaftlichen Anliegen geworden. Plastikvermeidung geht uns alle an und jeder Einzelne kann seinen eigenen Beitrag dazu leisten.

Deshalb haben GENUSS REGION ÖSTERREICH und die Landwirtschaftskammer Steiermark gemeinsam den Wettbewerb „Plastikfrei – ohne Plastik geht’s auch!“ initiiert, um die besten Beispiele von Betrieben und Gemeinschaften auf die Bühne zu holen und ihren positiven Beitrag zur Plastikvermeidung auch zu prämiieren!

Direktvermarktung ohne Plastik

Viele Direktvermarkter sowie Handelspartner und Eventpartner zeigen tagtäglich, wie sich mit intelligenten Verpackungen effektiv Plastik vermeiden lässt. Gerade in der Direktvermarktung gewinnt das Thema plastikfreie Verpackung immer mehr an Bedeutung, da seitens der KonsumentInnen die Nachfrage nach plastikfreien

Produkten stetig steigt. Somit wird mit einer plastikfreien Verpackung auch der Wert regionaler Lebensmittel gehoben und gesteigert.

Auch gibt es im täglichen Gespräch mit den Konsumenten viel Spielraum für eine nachhaltige Abfallwirtschaft zu motivieren und diese gemeinsam umzusetzen.

Bitte auf die Bühne

Die spannendsten Umsetzungsmaßnahmen bekommen heuer erstmals eine Bühne und werden in zwei Kategorien ausgezeichnet. Die Preisverleihung des neuen Wettbewerbes findet am 3. Juli 2019, dem österreichweiten Aktionstag „Plastikfrei“, statt. Neben der medialen Aufmerksamkeit und einer breiten

Berichterstattung warten auf die Siegerprojekte auch wertvolle Sachpreise.

Zwei Kategorien

Der Wettbewerb findet in zwei Kategorien statt. Kategorie 1 wendet sich an Einzelbetriebe aus Direktvermarktung, Handel und Event; Kategorie 2 ist für Gemeinschaften wiederum aus Direktvermarktung, Handel und Event. In jeder Kategorie werden jeweils drei Siegerprojekte gekürt. Die Einreichung für den Wettbewerb soll in schriftlicher Form erfolgen. Dazu reicht eine Beschreibung von Umsetzungsmaßnahmen oder auch anstehender Vorhaben, die verdeutlicht, wo und wie ganz konkret Plastikverpackungen durch nachhaltigere

Verpackungslösungen ersetzt werden. Die Einreichungen sind bis spätestens 31. Mai 2019 per E-Mail vorzunehmen an: GENUSS REGION ÖSTERREICH | Mooslackengasse 17, 1190 Wien | office@gr-verein.at

Nützen Sie Ihre Chance!

Nützen Sie Ihre Chance, mit der Teilnahme an diesem Wettbewerb mit Ihren nachhaltigen Verpackungslösungen für regionale Lebensmittel bei einem breiteren Publikum bekannt zu werden!

Plastikfreie Verpackungslösungen in der Direktvermarktung erfreuen sich einer immer stärkeren Nachfrage, liegen voll im Trend und werden vor allem immer mehr zum Preisargument!



Moderne Glasverpackungen sind nicht nur stilvoll, sondern auch benutzerfreundlich

FACTUM GLAS

Beratungsteam Direktvermarktung der Landwirtschaftskammer Steiermark



Ing.ⁱⁿ Renate Edegger
 Bezirke Deutschlandsberg, Voitsberg
 Tel. 0664/602596-4261
renate.edegger@lk-stmk.at



DIⁱⁿ Irene Strasser, BEd
 Bezirke Graz, Graz-Umgebung, Murtal
 Tel. 0664/602596-4529
irene.strasser@lk-stmk.at



Andrea Maurer, BEd
 Bezirk Hartberg-Fürstenfeld
 Tel. 0664/602596-4644
andrea.maurer@lk-stmk.at



Mag.^a Marianne Reinegger
 Bezirk Leibnitz
 Tel. 0664/602596-4926
marianne.reinegger@lk-stmk.at



Dipl.-Päd.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Sabine Hörmann-Poier
 Bezirke Bruck-Mürzzuschlag,
 Leoben, Liezen, Murau
 Tel. 0664/602596-5132
sabine.poier@lk-stmk.at



Ing.ⁱⁿ Maria Strohmeier
 Bezirke Südoststeiermark, Weiz
 Tel. 0664/602596-4322
maria.strohmeier@lk-stmk.at

Aktuelle Beratungsangebote

Direktvermarktung – Betriebscheck vor Ort

- ▶ Analyse der Ausgangssituation
- ▶ Empfehlungen für die Optimierung des gesetzlich verpflichtenden Eigenkontrollsystems
- ▶ Empfehlungsliste für Weiterentwicklung von Produkten und Betriebsleistungen des Betriebes
- ▶ Information über Zusatzangebote zur Absatzförderung für Betriebe
- ▶ Klärung aktueller Fragen der Lebensmittelkennzeichnung und Durchsicht von bis zu 5 Etiketten am Betrieb, um mögliche Beanstandungen mit Mindestkosten von je € 168,- zu vermeiden

- ▶ Wir unterstützen Sie dabei, Ihre für Konsumenten relevanten Vorteile inklusive vorhandener externer Qualitätsnachweise in die Auslage zu stellen

Kosten: € 120,-
 exkl. Wegpauschale € 35,-

Richtige Kennzeichnung am Etikett – Etikettencheck und Nährwertberechnung

Die richtige Kennzeichnung von Lebensmitteln ist eine Herausforderung, der sich Produzenten stellen müssen. Wir unterstützen Sie dabei, neue Etiketten zu erstellen sowie bereits vorhandene Etiketten zu überarbeiten.

- ▶ Was gehört auf's Etikett? Welche Kennzeichnungselemente müssen deklariert sein?
- ▶ Sichtfeldregelung und weitere formale Vorgaben
- ▶ Wann ist eine Nährwertkennzeichnung erforderlich? Bestandteile und Darstellung der Nährwertdeklaration
- ▶ Vermeidung beziehungsweise Reduktion von amtlichen Beanstandungen und somit Vermeidung von Strafzahlungen

Kosten: Etikettencheck € 60,-
 Pauschale für Beratung mit Etikettencheck inkl. Ausfertigung schriftlicher Unterlagen für bis zu 3 Produkte,

jedes weitere Produkt € 10,-
 Nährwertberechnung: € 60,-
 Pauschale für Beratung mit Nährwertberechnung inkl. Ausfertigung schriftlicher Unterlagen für bis zu 3 Produkte, jedes weitere Produkt € 15,-



Margareta Reichsthaler
 Leiterin Direktvermarktung
 Tel. 0316/8050-1450
margareta.reichsthaler@lk-stmk.at

Die nächsten Veranstaltungen

AdventGenuss 2019 „Sinnvoll schenken“

Der AdventGenuss 2019 findet am 7. und 8. Dezember in der prächtigen Aula der Alten Universität Graz statt. Wir laden Sie herzlich zur Teilnahme ein.

Information und Anmeldung:

Andreas Tuscher
 Tel. 0664/602596-1454
andreas.tuscher@gutes.at

Steirische

Spezialitätenprämierung 2020

Am 18. und 19. Juni 2019 findet wieder die etablierte steirische Spezialitätenprämierung statt. Bäuerliche und gewerbliche Handwerksbetriebe

haben wieder die Chance, ihre Milch- und Fleischspezialitäten von einer unabhängigen Fachjury verkosten und bewerten zu lassen. Die Produkte werden anonym verkostet. Jeder Produzent erhält eine Mitteilung über die sensorische Beurteilung seines Produktes. Nutzen Sie die Chance und stellen Sie sich dem Qualitätswettbewerb! Eine Prämierung von Produkten aus handwerklicher Erzeugung und Veredelung ist eine Bestätigung der geleisteten Arbeit und der Bemühungen um beste Qualität. Eine Auszeichnung hebt ein Produkt hervor und bietet den Konsumenten eine wichtige Hilfe bei der Kaufentscheidung.
Anmeldeschluss: 31. Mai 2019

GenussSalon 2020

Am 14. März 2020 steht die Genuss-Hauptstadt Graz wieder ganz im Zeichen der regionalen Kulinarik. Die besten Produzenten des Landes stellen sich der Publikumsjury und kämpfen um den Landessieg für ihre Milch- und

Fleischspezialitäten sowie einer breiten Palette an traditionellen und innovativen Produkten. Machen Sie mit!

Nähere Informationen:

Tel. 0316/8050-1452 bzw.
www.genuss-abhof.at

Bestellaktion nassfeste Papiertragetaschen

Eine gemeinsame Initiative von GENUSS REGION ÖSTERREICH mit Gutes vom Bauernhof und der Landwirtschaftskammer Steiermark

- ▶ Nassfeste Tragetaschen aus ungebleichtem Papier, hergestellt in Österreich
- ▶ Innovativ am Markt und für alle Produkte geeignet
- ▶ Auch für kleine Partnerbetriebe verfügbar

Nähere Informationen: GRM GenussRegionen Marketing GmbH,
 Tel. 01/4034034, office@gr-marketing.at

