



25. September, Kick-Off Pressegespräch

Aktionstage „NIX ÜBRIG für Verschwendung“

Erster Welttag gegen Lebensmittelverschwendung

mit:

Leonore Gewessler

Österr. Bundesministerin für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie

Thorsten Schwede

Geschäftsführer Unilever Food Solutions Austria

Lorenz Halm

Geschäftsführer SV (Österreich) GmbH

Michael Freitag

Geschäftsführer, Country President Sodexo Österreich und Vize-Präsident GV Austria

25. September 2020, 10 Uhr

Restaurant UP! (Donau-City-Straße 7, 1220 Wien)

Großküchen in Österreich: Gemeinsam für weniger Lebensmittelabfall!

Erster Welttag gegen Lebensmittelverschwendung: Klimaschutzministerin Gewessler sieht Lebensmittelabfallvermeidung als große Chance für den Klimaschutz und setzt auf Bewusstseinsbildung

Wien, 25.09.2020

Rund ein Drittel der für den menschlichen Verzehr gedachten Lebensmittel wird laut FAO¹ jedes Jahr weltweit entsorgt. Auch in Österreich fallen jährlich mehr als 500.000 Tonnen genießbarer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette als vermeidbarer Lebensmittelabfall an. Anlässlich des Ersten Welttags gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September präsentiert das Bundesministerium für Klimaschutz; Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie gemeinsam mit Partnern aus der Wirtschaft und Betreibern von Großküchen in Personalrestaurants und Gesundheitseinrichtungen erfolgreiche Wege zur Vermeidung von Lebensmittelabfall. Mit einer Informationskampagne soll auch den Konsumentinnen und Konsumenten gezeigt werden, wie sie – auswärts als Gast aber auch zuhause – zum Kampf gegen Lebensmittelabfall beitragen können.

„Abfallvermeidung ist ein entscheidender Schritt zum Klimaschutz und wir haben diesbezüglich noch viel vor uns. Wäre die globale Lebensmittelverschwendung ein Staat, so wäre es der drittgrößte Produzent von Treibhausgasen weltweit. Wir alle können durch bewussteren Umgang mit unseren Lebensmitteln viel Gutes bewirken und damit gleichzeitig gegen Lebensmittelverschwendung und die Klimakrise ankämpfen“, fasst Klimaschutzministerin **Leonore Gewessler** die Botschaft rund um den UN-Welttag zusammen.

In Österreichs Haushalten landen rund 157.000 Tonnen Lebensmittel (verpackt und unverpackt) sowie vermeidbare Speisereste allein im Restmüll. Im Lebensmitteleinzelhandel fallen rund 74.100 Tonnen nicht mehr marktgängige Lebensmittel an. Weitere 175.000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfälle sind der Hotellerie, der Gemeinschaftsverpflegung in Betriebskantinen und Gesundheitseinrichtungen sowie der Gastronomie zuzuordnen.

Mit der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ – einer vom Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) koordinierten Stakeholder-Plattform – wird eine nachhaltige Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen angestrebt. Neben Bewusstseins- und Informationskampagnen, dem Ausbau der Weitergabe von noch genießbaren Lebensmitteln und der Förderung von Forschungsaktivitäten, unterstützt das BMK auch Optimierungen in allen Bereichen der Wertschöpfungskette. Unter anderem wurde ein gefördertes Beratungsprogramm für Küchenbetriebe der Gastronomie und Hotellerie entwickelt und ein Lebensmittelabfallmonitoring und –management-System für Großküchen etabliert.

„Nix übrig für Verschwendung“ in österreichischen Großküchen

„Die Gemeinschaftsverpflegung versorgt als systemrelevante Branche Krankenhäuser, Pflegeheime, Kindergärten, Schulen, Betriebe, Kasernen und Justizanstalten. Als Großverpfleger haben wir auch eine besondere Verantwortung im Umgang mit Lebensmitteln“, erklärt **Michael Freitag**, Vizepräsident des Dachverbands der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung (GV Austria) und Country President von Sodexo Österreich.

Im Rahmen der Initiative „United Against Waste“ (UAW) setzen die teilnehmenden 18 öffentlichen und privaten Betreiber von Großküchen in ganz Österreich seit 2017 ein umfassendes

¹ Welternährungsorganisation (FAO): <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/en/>

Maßnahmenprogramm um, damit weniger vermeidbare Essensabfälle in der Tonne landen. „Abfallvermeidung in Großbetrieben ist auch eine Frage der wirtschaftlichen Effizienz. Mit United Against Waste bieten wir Küchenbetrieben eine breite Palette an Hilfestellungen und Programmen, mit denen gezielte Einsparungen beim Abfall – und damit auch bei den Kosten und Umweltauswirkungen – gelingen. Über 150 Großküchenstandorte nehmen etwa an einem Monitoring ihrer Lebensmittelabfälle teil, um die Abfallmengen laufend im Blick zu haben, sich mit anderen zu vergleichen und gezielt Maßnahmen setzen zu können“, erklärt **Thorsten Schwede**, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions, Wirtschaftspartner und Mitbegründer der Brancheninitiative. Das Programm kann bereits Erfolge verzeichnen: „Durch die laufende Beobachtung des anfallenden Abfalls und die von den Betrieben gesetzten Maßnahmen konnte die Abfallquote von 2018 auf 2019 im Schnitt um 8 Prozent reduziert werden“, so Schwede.

Die Ursachen für Lebensmittelabfall in Großküchen sind vielfältig. Zum Teil sind Standardportionen zu groß dimensioniert oder es fehlt an Wahlmöglichkeiten was Portionsgrößen oder Menübestandteile betrifft. Dies führt verstärkt zu Tellerresten. Zu große Gefäße am Salatbuffet oder für Suppen erhöhen die Abfallquote, denn die Buffetreste müssen nach Buffetschluss entsorgt werden.

„Die stetige Analyse im Rahmen des Abfallmonitoring-Programmes hilft unseren Mitarbeitern, sinnvolle Maßnahmen auszuarbeiten und direkt umzusetzen. Dazu zählen beispielsweise die freie Auswahl bei den Portionsgrößen bzw. einzelner Speisenkomponenten sowie die Nachbestückung von Buffets in kleineren Einheiten. Das wird gut angenommen und bestärkt uns im Engagement einen wichtigen Beitrag zur Abfallvermeidung in unserer Branche zu leisten“, so **Lorenz Halm**, Geschäftsführer von SV Österreich.

Herausforderungen in der Verpflegungslogistik in Gesundheitsbetrieben

Die Covid19-Krise hat auch die österreichischen Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen in den letzten Monaten ins Zentrum der Aufmerksamkeit gerückt. Lebensmittelabfall ist dort ebenso ein Thema: „Patientinnen und Patienten sowie Bewohnerinnen und Bewohner der Pflegeeinrichtungen werden mit Essen und Getränken von Frühstück, Mittagessen, Abendessen bis Jause voll versorgt. Wechselnder Appetit und Gesundheitszustand, komplexe Verpflegungsstrukturen, der Bedarf an Sonderkostformen und die Einhaltung strenger Hygienerichtlinien stellen in der Verpflegungslogistik von Pflegeheimen und Krankenhäusern eine besondere Herausforderung dar“, erklärt Michael Freitag. Dies führt dazu, dass am Ende des Tages in Gesundheitseinrichtungen viele noch genießbare Lebensmittel entsorgt werden müssen. Das Monitoring der Initiative United Against Waste in ganz Österreich aus dem Jahr 2019 hat gezeigt: Das Verhältnis von vermeidbarem Lebensmittelabfall im Vergleich zum ausgegebenen Essen lag 2019 in österreichischen Krankenhäusern (31 %) und Pflegeheimen (26 %) deutlich über jenem von klassischen Betriebsrestaurants (13 %).

Ein neues Forschungsprojekt im Rahmen der Abfallvermeidungsförderung der österreichischen Sammel- & Verwertungssysteme (SVS) soll ab 2021 insbesondere die Bestellsysteme in Kranken- und Pflegeheimen und deren Einfluss auf das Lebensmittelabfallaufkommen unter die Lupe nehmen. Denn Patientinnen und Patienten erhalten – unabhängig von Appetit oder persönlichen Präferenzen – oft (zu große) Standardportionen oder ganze Menüs mit Suppe, Salat, Haupt- und Nachspeisen, welche oft nicht aufgegessen werden. Zudem sind manche Bestellsysteme nicht flexibel und Essen wird geliefert, obwohl der betreffende Patient aufgrund einer Behandlung oder Entlassung gar nicht anwesend ist.

Konsumverhalten kann entscheidend mitwirken

Im Rahmen der Aktionswoche „Nix übrig für Verschwendung“ rund um den Ersten Welttag gegen Lebensmittelabfall beziehen die beteiligten Betriebsrestaurants, Krankenhäuser und Pflegeheime auch ihre Gäste, Kundinnen und Kunden, Patientinnen und Patienten, Bewohnerinnen und Bewohner sowie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein und zeigen Handlungsmöglichkeiten auf:

„Wenn Gäste aktiv Wahlmöglichkeiten nutzen, nach ‚Bauchgefühl‘ die richtige Portionsgröße bestellen, Verständnis zeigen, wenn gegen Küchenschluss nicht mehr alles verfügbar ist und aktiv ihre Wünsche und Bedürfnisse kommunizieren, ist das eine große Unterstützung bei unseren eigenen Bemühungen gegen Lebensmittelabfall“, appelliert Freitag an die Konsumentinnen und Konsumenten. Diese Botschaften werden über Plakate, Freecards, Sticker, auf Menüplänen und Bildschirmen sowie via Social Media von den an der Aktionswoche teilnehmenden Großküchen verbreitet.

Den Konsumentinnen und Konsumenten kommt in der Abfallvermeidung eine tragende Rolle zu. Es fehlt nach wie vor an Bewusstsein, in welchem Ausmaß Lebensmittel verschwendet werden, welche Konsequenzen mit diesem sorglosen Umgang von tierischen und pflanzlichen Produkten verbunden sind und welche Alternativen bestehen.

Bereits kleine Maßnahmen im eigenen Haushalt können Wirkung zeigen – etwa durch ein bewusstes Einkaufsverhalten (nur so viel kaufen, wie tatsächlich verbraucht werden kann), die richtige Lagerung der Lebensmittel im Kühlschrank, um eine möglichst lange Haltbarkeit zu garantieren oder der Check von Geruch und Aussehen von Lebensmitteln mit abgelaufener Mindesthaltbarkeit, bevor man diese entsorgt, sind nur einige Beispiele.

Mehr Informationen und Presse-Download:

www.nixübrig.at

www.united-against-waste.at

Presserückfragen:

Christine Ehrenhuber

United Against Waste

Tel.: 01-409 55 81 – 223

Mail: christine.ehrenhuber@tatwort.at



"Lebensmittel sind kostbar!" ist die Initiative des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie die sich das Ziel gesetzt hat, in enger Kooperation mit der Wirtschaft, den Konsumentinnen und Konsumenten, mit Gemeinden und mit sozialen Einrichtungen eine nachhaltige Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen herbeizuführen.



United Against Waste ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung und wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und Wissenschaft getragen. Seit mehreren Jahren wirkt United Against Waste auf unterschiedlichen Ebenen – seit 2014 in der Gastronomie und Hotellerie mit dem Beratungsprogramm „Küchenprofijtj“ und seit 2017 auch im Bereich Großküchen/Gemeinschaftsverpflegung mit dem Monitoring- und Managementsystem „Moneytor“.



Die Durchführung der **Aktionswoche „Nix übrig für Verschwendung“** wird vom Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie, der Stadt Wien, den Ländern Oberösterreich, Niederösterreich, Steiermark und Tirol sowie dem UAW-Gründungsmitglied Unilever Food Solutions finanziell unterstützt.

Aktuelle Großküchenpartner von United Against Waste

Am Großküchenprogramm „Moneytor“ und der Aktionswoche beteiligen sich u.a. folgende Partner aus der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung mit über 150 Standorten:

- Gaumenglück
- GMS GOURMET GmbH
- GO Gastro
- Innsbrucker Soziale Dienste
- Steiermärkische Krankenanstaltengesellschaft m.b.H. KAGes (Standorte LKH Graz, LKH Hochsteiermark, LKH Weststeiermark)
- Kulinaro (Vinzenz Gruppe)
- Niederösterreichische Landeskliniken (Standorte LKH Amstetten, LKH Mauer und Uni.-Klinikum St. Pölten)
- Oberösterreichische Gesundheitsholding GmbH
- Ordensklinikum Linz Elisabethinen
- Pensionsversicherungsanstalt
- SANA Catering
- Seniorenwohnhäuser der Stadt Salzburg
- Sodexo
- SV (Österreich) GmbH
- Vorarlberger Landeskrankenhäuser
- Wiener Gesundheitsverbund (WGV)
- Wohn- und Pflegeheime der Stadt Hall Tirol

Daten zu potenziell vermeidbaren Lebensmittelabfällen in Österreich²:

- Die österreichischen **Haushalte** entsorgen jährlich rund 157.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle über den Restmüll.
- Rund 86.200 Tonnen Lebensmittelabfälle entstehen bei der heimischen **Lebensmittelproduktion**. Rund 35.600 Tonnen Brot und Gebäck sind Retourware vom Handel.
- Im **Lebensmitteleinzelhandel** fallen rund 74.100 Tonnen nicht mehr marktgängige Lebensmittel an. Mittlerweile werden rund 12.250 Tonnen pro Jahr noch genussfähige Lebensmittel weitergegeben. (z.B. an die [Österreichischen Tafelorganisationen](#))
- In der **Außer-Haus-Verpflegung** fallen jährlich gesamt ca. 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle (ohne Zubereitungsreste) an. Davon entfallen rund 45.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle auf die Gastronomie, 50.000 Tonnen fallen in der Beherbergung/Hotellerie an, 61.000 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung (Kantinen, Personalrestaurants, Krankenhäuser, Pflegeheime) sowie 19.000 in sonstigen Betrieben wie z.B. Kaffeehäusern.

² BMK, Zusammenfassung Datenlage im [Aktionsprogramm „Lebensmittel sind kostbar!“](#)

Was man zuhause gegen Lebensmittelabfall tun kann:

Bereits mit kleinen Maßnahmen kann eine große Wirkung erzielt werden:

- Kaufe bewusst ein und nimm nur so viel mit, wie du auch tatsächlich verbrauchen kannst.
- Achte auf die richtige Lagerung von Lebensmitteln, um eine möglichst lange Haltbarkeit zu garantieren.
- Checke anhand von Geruch und Aussehen, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist und wirf es nicht automatisch weg.
- Verarbeite Reste zu neuen Speisen oder konserviere Überschüsse, anstatt sie zu entsorgen.

Mehr Tipps des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie zur Abfallvermeidung durch richtige Lagerung, Einkauf und Konsum gibt's online (https://www.bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/abfallvermeidung/lebensmittel.html).

Was Großküchen gegen Lebensmittelabfall tun können:

- ✓ **Monitoring:** Lebensmittelabfall systematisch erheben und beobachten
- ✓ **Sensibilisierung:** MitarbeiterInnen auf das Thema aufmerksam machen und schulen
- ✓ **Portionsgrößen:** Gerichte in unterschiedlichen Portionsgrößen anbieten
- ✓ **Wählbarkeit:** Gäste bei Menükomponenten wählen lassen
- ✓ **Am Buffet:** Kleinere Gebinde verwenden und diese dafür öfters nachbestücken
- ✓ **Überproduktion vermeiden:** durch umsichtige Bedarfsplanung und laufende Nachproduktion
- ✓ **Kommunikation:** Gäste informieren bzw. Alternativen anbieten, wenn nicht mehr alle Menükomponenten bis zum Küchenschluss verfügbar sind
- ✓ **Wiederverwertung und Haltbarmachen:** Speisen am nächsten Tag als vergünstigte „Restmenüs“ anbieten oder für spätere Verwendung einfrieren (zum Beispiel Gulasch)
- ✓ **Genauere Abfragen** der Essenswünsche bei Kunden
- ✓ **Präzises Schöpfen** mit geeignetem Portionier-Werkzeug

Was Gäste tun können:

- ✓ **Wünsche und Änderungen rechtzeitig mitteilen**, damit nicht am Bedarf vorbei produziert wird.
- ✓ **Vorbestellmöglichkeit nutzen**, damit die benötigte Speisemenge richtig eingeschätzt werden kann.
- ✓ Je nach Hunger von der **Wahlmöglichkeit bei Portionsgrößen** Gebrauch machen.
- ✓ Die **Wahlmöglichkeit bei Menükomponenten bzw. Beilagen** nutzen.
- ✓ **Bewusste Mengenwahl** am Buffet
- ✓ **In Pflegeheimen:** Angehörigen nicht unangekündigt Essen von Zuhause mitbringen, damit der Betrieb nicht auf den zubereiteten Speisen sitzen bleibt.
- ✓ **Tages-Specials bzw. „Restgerichte“** nutzen, die aus wertvollen Lager(rest)beständen kreiert werden.
- ✓ **Verständnis zeigen**, falls kurz vor Küchenschluss nicht mehr alle Speisen verfügbar sind.
- ✓ **Konstruktives Feedback** geben, damit Betriebe besser auf die Bedürfnisse eingehen können.
- ✓ Nach einer **Einpackmöglichkeit für den späteren Verzehr** fragen, falls der Hunger einmal überschätzt wurde.

WIR MÜSSEN REDEN

*Teil uns deine Meinung
zum Essen mit!
So können wir besser auf
deine Wünsche eingehen.*

nixübrig.at



ICH BIN WIE FÜR DICH GEMACHT

*Nutze unsere
Wahlmöglichkeiten!
So landet am Teller nur
das, was dir schmeckt.*

nixübrig.at



WAS SAGT DEIN BAUCH- GEFÜHL?

*Wähle die passende
Portion für dich!
So hilfst du mit,
Essensreste zu vermeiden.*

nixübrig.at



ICH WAR EINFACH ZU GUT

*Dein Lieblingsgericht ist
aufgegessen?
Wir tun unser Bestes, um
Alternativen anzubieten.*

nixübrig.at

