

EINSPARTIPPS & SERVICEANGEBOTE  
FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



**LEBENSMITTELABFÄLLE  
VERMEIDEN  
KOSTEN SPAREN  
& UMWELT SCHÜTZEN**



### **Andr  Ruppreehter**

*Bundesminister für Land-, Forst-, Umwelt  
und Wasserwirtschaft*

Lebensmittel sind kostbar – von unseren Bäuerinnen und Bauern in höchster Qualität hergestellt. Der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln ist somit auch Zeichen einer besonderen Wertschätzung. Die Verringerung von Lebensmittelabfällen kann Küchenbetrieben eine deutliche Kostenreduktion bringen. Gleichzeitig sparen wir damit Energie und Ressourcen und leisten einen aktiven Beitrag für den Umwelt- und Klimaschutz!



### **Axel Schwarzmayr**

*Geschäftsführer,  
Unilever Food Solutions Austria*

Lebensmittelabfälle werden in Fachmedien heiß diskutiert – mit United Against Waste setzen wir dazu Taten. In Zeiten von Allergenverordnungen, Rauchverboten und Steuererhöhungen wollen wir den Betrieben dort zu Kosteneinsparungen verhelfen, wo es der Kunde nicht spürt und das Potenzial enorm ist.



### **Josef Pirker**

*Geschäftsführer, AGM*

Das Thema Lebensmittelabfälle gewinnt im Food Service Markt deutlich an Bedeutung. Das Bewusstsein für Umweltthemen steigt und gleichzeitig wird Kosteneffizienz immer wichtiger. Als Großhändler sehen wir es als Serviceleistung, unsere Kunden bei der Optimierung ihres Wareneinsatzes zu unterstützen.

#### **Impressum**

Herausgeber und Medieninhaber: tatwort Nachhaltige Projekte GmbH | Habergasse 56/17 | A-1160 Wien | tatwort@tatwort.at | T +43 (0)1 409 55 81; Text und Redaktion: Christine Ehrenhuber, Victoria Hala, Rainer Rockenbauer, Alexandra Schranzhofer, Franz Tragner, Andreas Zotz; Erscheinungstermin: Juni 2015; Graphische Gestaltung: Dagmar Krause; Bildnachweis: Titelfoto, wavebreakmedia/shutterstock.com; S3, UAW/Bernhard N ll; S4, Kzenon/shutterstock.com; S8, dio5050/shutterstock.com; S9, Maksim Toome/shutterstock.com, CandyBox Images/shutterstock.com, Monkey Business Images/shutterstock.com; S10, atm2003/shutterstock.com; S11, snvv/shutterstock.com; S12, RioPatuca/shutterstock.com; S13, A\_Lein/shutterstock.com; S15, bikeridelondon/shutterstock.com; S16, Adisa/shutterstock.com; S18, wavebreakmedia/shutterstock.com, S20, Spectral-Design/shutterstock.com (Fotomontage: D. Krause); Rückseite, Minerva Studio/shutterstock.com

Druck- und Satzfehler vorbehalten.



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“  
des  sterreichischen Umweltzeichens,  
Druckerei Odysseus Stavros Vrachoritis GmbH, UW-Nr. 830



Liebe Leserinnen und Leser!

Die globalen Lebensmittelverluste sind enorm: Rund ein Drittel der weltweit produzierten Nahrung landet im Müll oder geht im Wertschöpfungsprozess verloren. Das entspricht 1,3 Milliarden Tonnen im Jahr.

Der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln ist ein wichtiges Thema, bei dem alle gefordert sind: die Privathaushalte, die Lebensmittelproduzenten, der Handel sowie auch all jene, die sie zu fertigen Speisen verarbeiten – Köche und Köchinnen.

Für Küchenverantwortliche in der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie ist der effiziente Umgang mit Lebensmitteln nicht nur eine wichtige Frage der Berufsethik. Abfallvermeidung hat aufgrund des ständig steigenden Kostendrucks auch eine große betriebswirtschaftliche Bedeutung.

Die Initiative **United Against Waste** unterstützt Sie, wenn es darum geht, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und in Ihrem Betrieb Kosten zu sparen. Damit leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz und zum Erhalt der Genussvielfalt, auch für kommende Generationen!

Die Partner von United Against Waste

## Inhalt

---

Seite 4-5  
**Lebensmittelabfälle  
in Österreich**

Seite 6-7  
**Das Angebot von  
United Against Waste**

Seite 8-19  
**Lösungen aus  
der Praxis**

Seite 20-21  
**Abfälle  
selbst erheben**

Seite 22-23  
**Partner**



# EINSPARPOTENZIAL NUTZEN

*Im Rahmen der Initiative United Against Waste (UAW) setzen sich mehr als 30 Partner für einen sorgsameren Umgang mit Nahrung in der Gastronomie, Beherbergung und Gemeinschaftsverpflegung ein. Studienergebnisse bescheinigen ein deutliches Einsparpotenzial und unterschiedliche „Hot-Spots“ je Betriebstyp. Das gemeinsame Motto lautet: Lebensmittel sind ein wertvolles Gut und sollen als betriebliche Ressource voll genutzt werden!*

UAW wurde im Jahr 2014 in Form einer branchenübergreifenden Plattform ins Leben gerufen. Gemeinsam verfolgen Unternehmen aus dem Food Service Markt sowie Bund, Länder, Wissenschaft und NGOs ein ambitioniertes Ziel: **Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben sollen bis zum Jahr 2020 um die Hälfte reduziert werden!**

Die Umsetzung wird durch ein umfangreiches Aktivitätenprogramm vorangetrieben. Durch Abfallerhebungen in 29 österreichischen Küchenbetrieben wurden im Jahr 2014 die wichtigsten Einsparpotenziale identifiziert. Auf dieser Datengrundlage werden in einem fortlaufenden Dialog mit der Fachwelt praxistaugliche Reduktionsmaßnahmen entwickelt und umgesetzt. Darüber hinaus unterstützt UAW die Betriebe bei der Abfallanalyse und der Kommunikation des Themas gegenüber Gästen und der eigenen Belegschaft.



**Ewald-Marco Münzer**

Münzer Bioindustrie GmbH

Unser Unternehmen hat sich der effizienten Nutzung von unvermeidbaren Abfällen verschrieben - wir veredeln Altspeseöle zu ökologisch nachhaltigem Biodiesel. Auch beim Einsparen von vermeidbaren Lebensmittelabfällen möchten wir unsere Kunden optimal unterstützen.



**Ilse Merlinger-Boira**

Iglo Austria GmbH

Mit unserem Nachhaltigkeitsprogramm „Forever Food Together“ setzen wir uns für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln ein. Dabei unterstützen wir unsere Kunden beim bedarfsgerechten Portionieren durch Tiefkühlen - und damit Abfall zu reduzieren.

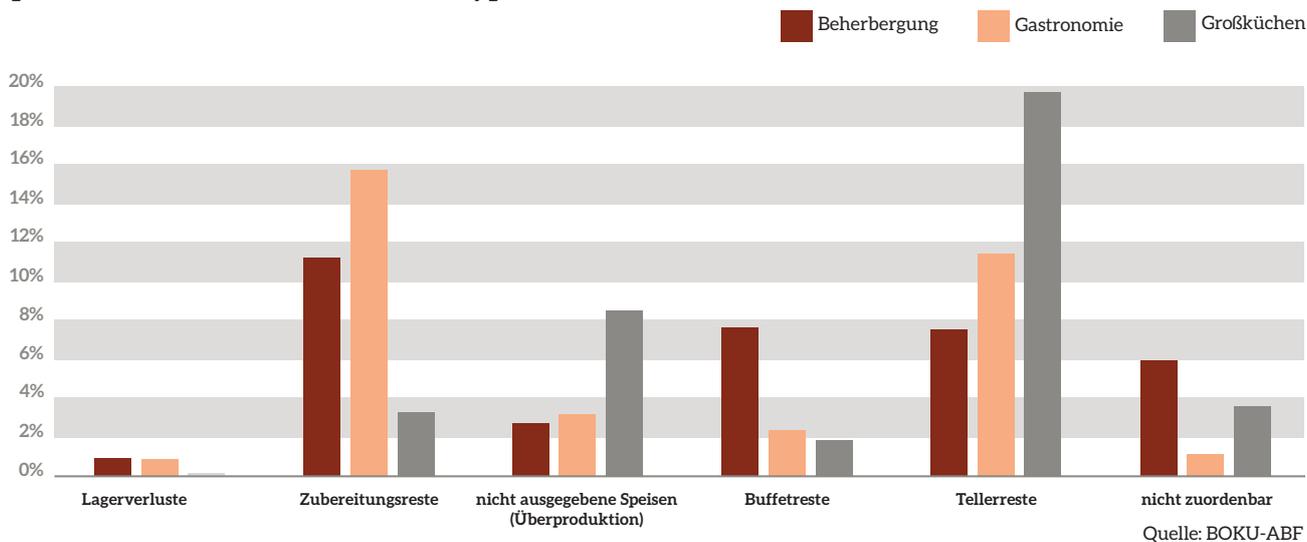
# LEBENSMITTELABFÄLLE IN ÖSTERREICH

Für die österreichische Außer-Haus-Verpflegung gab es bislang noch keine gesicherten Daten zum Lebensmittelabfall sowie über dessen Herkunft und Ursachen. Die Universität für Bodenkultur (BOKU) hat deswegen für die Initiative United Against Waste wissenschaftliche Erhebungen in 29 österreichischen Küchenbetrieben durchgeführt. Das Ergebnis: Der Lebensmittelabfall lag in den Testbetrieben bei 5 % bis 45 % des ausgegebenen Essens

- ohne Zubereitungsreste! Österreichweit hochgerechnet entstehen damit rund 55.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Beherbergung, 51.000 Tonnen in der Gastronomie und 79.000 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung. **Das entspricht einem durchschnittlichen Warenwert von ca. 380 Millionen Euro im Jahr für die ganze Branche bzw. 9.600 Euro pro Küchenbetrieb.**

## Lebensmittelabfälle im Verhältnis zum ausgegebenen Essen

pro Küchenbereich und Betriebstyp



## Jährliche Umweltauswirkungen der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich



420.000 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente – das entspricht 2,8 Milliarden Kilometer Autofahrt oder 70.000 Erdumrundungen mit dem Auto



24,6 Milliarden Liter Wasser – das entspricht dem Verbrauch von 500.000 ÖsterreicherInnen pro Jahr



42.400 Hektar Land beim Flächenverbrauch – das entspricht in etwa der Fläche Wiens

Quelle: Berechnungen von GLOBAL 2000

## ÜBER DIE STUDIE

In elf Großküchen, zehn Beherbergungsbetrieben und acht Gastronomiebetrieben wurden 2014 an jeweils einem repräsentativen Erhebungstag alle Lebensmittelabfälle gesammelt, sortiert und verwogen. Die Abfälle wurden nach fünf Küchenbereichen (Lager, Zubereitungsreste, nicht ausgegebene Speisen, Buffetreste, Tellerreste) und neun Produktgruppen (Fleisch & Fisch, Obst & Gemüse, Salat, Suppen, Stärkebeilagen, Süßspeisen, Getränke, Milchprodukte, Sonstiges) unterschieden. Die ermittelten Abfallmengen wurden danach in Relation mit den am

jeweiligen Erhebungstag ausgegebenen Essensmengen gesetzt. Dadurch wurden Vergleiche unter den Betrieben ermöglicht.

Anhand der ermittelten Abfallmengen wurden von Gastro-Data und GLOBAL 2000 österreichweite Hochrechnungen durchgeführt: Berechnet wurden Abfallmengen, Kosten und Umweltauswirkungen. Zubereitungsreste blieben dabei unberücksichtigt, da diese als nicht vermeidbare Abfälle eingestuft wurden!



# AUS DER PRAXIS FÜR DIE PRAXIS

*Durch zielgerichtete Maßnahmen lassen sich Lebensmittelabfälle merkbar und nachhaltig reduzieren. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Lösungsvorschlägen und Inspirationen aus dem Küchenalltag. Sparen Sie Geld und schonen Sie wertvolle Ressourcen!*

**Karl Koch**  
Küchenchef

*Ich werfe nicht gerne Nahrungsmittel weg  
– aber wie kann ich etwas dagegen tun?*

Unsere Kunden erwarten beste Qualität bei schnellstem Service. Bei der Zubereitung der Speisen arbeite ich unter höchstem Zeitdruck und bei vollster Konzentration. Jeder Handgriff muss so zeitsparend

wie möglich sein, für zusätzliche Dinge habe ich wenig Kopf. Ich frage mich, wie ich in meinem hektischen Küchenalltag das Thema Lebensmittelabfälle gut im Auge behalten kann.



## MIT INDIVIDUELLEN LÖSUNGEN, KREATIVEN IDEEN UND MUT ZUM AUSPROBIEREN!

Lebensmittelabfälle gering zu halten ist eine Herausforderung – keine Frage. Die gute Nachricht: Es gibt eine Reihe von Lösungen, die in der Praxis bereits erfolgreich umgesetzt werden. Die Beispiele auf den nachfolgenden Seiten zeigen: Schon kleine Veränderungen bei den Küchenabläufen können oft Großes bewirken.

Tellerretouren und nicht ausgegebene Speisen (Überproduktion) sind laut Abfallanalysen die Bereiche mit dem

größten Einsparpotenzial in der Gemeinschaftsverpflegung. Hinsichtlich der genauen Abfallquellen und konkreten Optimierungsmöglichkeiten ist dennoch jeder Betrieb verschieden.

Die Informations- und Serviceangebote von United Against Waste sollen Ihnen dabei helfen, Ihre individuellen Einsparpotenziale zu identifizieren, wirkungsvolle Einsparmaßnahmen zu entwickeln und sich mit Kolleginnen und Kollegen zum Thema auszutauschen.

# NUTZEN SIE DAS ANGEBOT VON UNITED AGAINST WASTE!

## ✓ Leih-Equipment zur Abfallerhebung

Erfassen und analysieren Sie Lebensmittelabfälle in Ihrem Betrieb und finden Sie heraus, wo Ihre Einsparpotenziale liegen. United Against Waste verleiht ein UAW-Wiege-Set mit einem Leitfaden zur Selbsterhebung.



## ✓ Online-Tool zur Abfallanalyse

Mit dem Food Waste Service Tool vergleichen Sie Ihre Ergebnisse mit Durchschnittswerten aus der Branche und rechnen finanzielle Verluste aus. (Details auf den Seiten 20-21)



## ✓ Einspar-Tipps aus der Praxis

Sie wollen einfach und nachhaltig Lebensmittelabfälle reduzieren? Erfahren Sie mehr auf den Seiten 8-19 und online auf [www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)

## ✓ Poster für Küchen

Die wichtigsten Einspar-Tipps sollte man im Betriebsalltag ständig vor Augen haben. United Against Waste stellt kostenlos Poster zum Aushängen in der Küche zur Verfügung.

## ✓ Informations- und Dialogveranstaltungen

In regelmäßigen Events tauschen Praktiker ihre Erfahrungen aus. Dadurch wird ein breiter Ideenpool an Einsparmöglichkeiten kontinuierlich ausgebaut. Aktuelle Veranstaltungstermine finden Sie online auf [www.united-against-waste.at/veranstaltungen](http://www.united-against-waste.at/veranstaltungen)

## ✓ UAW-Newsletter

Melden Sie sich auf der UAW-Website für unseren Newsletter an erfahren Sie laufend mehr über die Tätigkeiten und aktuellen Aktionen der Initiative.

### Sie haben Fragen oder möchten Materialien bestellen?

Kontaktieren Sie uns unter [united-against-waste@tatwort.at](mailto:united-against-waste@tatwort.at) oder unter der Telefonnummer +43 (1)409 55 81-215

Die Initiative im Web:  
[www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)



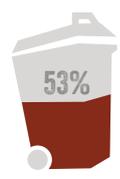
TELLERRESTE



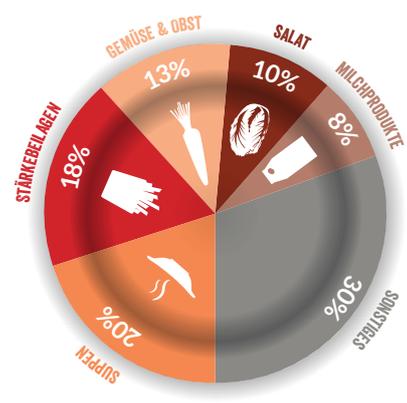
# LEERE TELLER - VOLLER ERFOLG!

Vor allem Suppen und Sättigungsbeilagen haben einen hohen Anteil an den Tellerresten bei Großküchen. In Spitälern, Pflegeheimen und Betriebsrestaurants spielt die Gestaltung der Portionen eine wesentliche Rolle. Wer die Menge und Zusammensetzung der Speisen an die individuellen Kundenwünsche anpasst, kann Retouren merkbar reduzieren!

## WAS KOMMT ALS TELLERREST ZURÜCK?



Anteil der Tellerreste an den gesamten Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung



Anteil der Produktgruppen an den Tellerresten in der Gemeinschaftsverpflegung

Quelle: Erhebungsdaten United Against Waste

## BEOBSACHTUNGEN & MÖGLICHE URSACHEN

- Zu große Standardportionen.
- Standardmäßig servierte Menü-Komponenten (Suppen, Milchprodukte etc.) werden vom Kunden nicht gewünscht und landen im Müll.
- Unzureichende Schulung bezüglich der Portionsgröße bei der Essensausgabe.
- Mangelnde Kommunikation bei der Essensbestellung in Spitälern und Pflegebetrieben aufgrund von Zeitmangel.
- Unpassende Arbeitsmittel für die Portionierung (z.B. Verwendung von zu großen Schöpfern).



## LÖSUNGSANSÄTZE

### Standardportionen verringern und Portionsgrößen wählbar machen

Verringern Sie die Standardmenge beim ausgegebenen Essen und stellen Sie unterschiedliche Portionsgrößen zur Wahl. Lassen Sie in Krankenhäusern und Pflegeheimen bei der Aufnahme die KundInnen ihren Hunger (kleiner - normal - größer) selbst einschätzen.

### Variable Komponentenwahl

Lassen Sie Ihren KundInnen die Wahl bei Suppen und Desserts, Milchprodukten, Sättigungs- oder Salatbeilagen. Unerwünschtes landet gar nicht erst auf dem Tablett.

### Zwischenmahlzeiten auf Wunsch

Servieren Sie Zwischenmahlzeiten nur auf aktive Bestellung.

### Richtige Arbeitsmittel

Statten Sie das Personal an der Essensausgabe mit ausreichend passendem Portionier- und Schöpfwerkzeug aus.

### Gute Kommunikation beim Schöpfsystem

Bei der Essensausgabe mit Schöpfsystem ist die direkte Kommunikation mit PatientInnen wichtig, weil übrig gebliebene Speisen auf den Stationen aus Hygienegründen entsorgt werden müssen. Das Schöpfsystem funktioniert, wenn die benötigte Essensmenge von den KundInnen frühzeitig abgefragt und gewissenhaft berechnet wird.

### Abschaffen von Schautellern

Verzichten Sie auf Schauteller und zeigen Sie stattdessen Bilder. Über das Jahr kann dadurch eine nicht unwesentliche Menge an Lebensmittelabfall eingespart werden. Nebenbei können auf Illustrationen auch zusätzliche nützliche Hinweise wie z.B. zu Allergenen platziert werden.

Tellerreste lassen sich oft schon durch die richtige Portionierung vermeiden. Platziert man statt einem Stück Fleisch zu 180 Gramm einfach drei kleinere Stücke zu 45-50 Gramm, wirkt der Teller ansprechend und genauso voll.

Willi Haider  
Erste Steirische Kochschule



## AUS DER PRAXIS

### Andrea Weidenauer

Küchenleitung, Krankenhaus der Elisabethinen Linz

**Anhand des Speisentrücklaufs von der Station sehen wir, wie viel Essen übrig bleibt. Den Kontakt zur Pflege nutzen wir für ein objektives Feedback.**

In Absprache mit der Pflege und dem Ernährungsteam haben wir Anpassungen vorgenommen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren: Sowohl die Standardportion als auch die kleine Portion wurden reduziert. Beim Frühstück servieren wir für die kleinen Portionen nur mehr ein Stück Gebäck und bei

der Diabetes-Kost verzichten wir auf die Nachmittagsjause, da diese meist unberührt wieder in die Küche zurückgeschickt wurde.

Es ist uns wichtig, auf die individuellen Wünsche unserer PatientInnen einzugehen. Bei den Menüs kann jederzeit z.B. die Suppe weggelassen oder die Nachspeise vom anderen

Menü gewählt werden. Auch die Portionsgröße kann für die gesamte Aufenthaltsdauer oder nur für eine einzige Mahlzeit angepasst werden.

**Maßnahme:**  
**Flexible Portionsgröße und Komponentenwahl**





**István Balogh**

Quality Manager, Eurest

**Eine kontrollierte Portionsgröße ist der Schlüssel zu einem wirtschaftlichen aber auch umweltbewussten Umgang mit Lebensmitteln. Das richtige Werkzeug und eine stetige Schulung der MitarbeiterInnen sind dabei entscheidend.**



Ein gut sortierter, systematisch angeordneter und sauberer Arbeitsplatz ist in Branchen wie Fahrzeug- oder Pharmaindustrie bereits seit Jahrzehnten Standard. Auch bei einer Ausgabestation in der Gemeinschaftsverpflegung oder in der gastronomischen Produktion sollte ein optimal ausgestatteter und übersichtlicher Arbeitsplatz zur Selbstverständlichkeit werden. Durch gute Ausstattung und Bewusstseinsbildung werden

Laufwege von MitarbeiterInnen minimiert und man hat immer das richtige Werkzeug zum Portionieren zur Verfügung. Arbeitsmaterial und Speisenkomponenten müssen zueinander definiert werden. Ob man das Konzept richtig umgesetzt hat, sieht man am Abfallaufkommen beim Tellerrücklauf!

**Maßnahme:  
Richtige Arbeitsmittel**

**Ernst Reitinger-Hubmer**

Küchenleiter, Oö. Gesundheits- und Spitals-AG (gespag), Salzkammergut Klinikum Gmunden

**Wir beliefern Kindergärten und haben ihnen empfohlen, beim Bestellverhalten mehr Rücksicht auf die Bedürfnisse der Kinder zu nehmen. Seitdem haben wir dort deutlich weniger Reste.**

Bei den Speisen, die wir an diverse Kindergärten auslieferten, kam immer eine große Menge an Resten retour. Vor allem Suppen, Salate und Desserts wurden oft nicht konsumiert. Wir machten darauf aufmerksam,

dass man anstatt der Vollmenüs auch die Komponenten einzeln bestellen kann – je nachdem, was die Kinder gerne essen. Dadurch konnten wir den Rücklauf aus den Kindergärten deutlich reduzieren. Wie wir hören, sind

auch die Kinder mit dem Essen zufriedener.

**Maßnahme:  
Variable Komponentenwahl**



### **Erika Riener**

Dipl. Großküchenleiterin, Oö. Gesundheits- und Spitals-AG (gespag), LKH Steyr

**Die Einstellung „möglichst viel, möglichst immer“ ist leider weit verbreitet. Die Sensibilisierung beim Kunden über die Wertigkeit von Lebensmitteln ist daher immens wichtig, um Verschwendung vorzubeugen.**

Viele KundInnen verlangen immer mehr Auswahl. Das Angebot soll immer größer werden. Dadurch landet viel Essen im Müll. Vor 4 Jahren haben wir uns entschlossen, die Aktion „Essen für einen guten Zweck“ im LKH Steyr einzuführen. An zwei Tagen in der Adventzeit bieten wir nur ein

einziges Menü im Speisesaal an – bestehend aus Suppe, einer einfachen Hauptspeise, grünem Salat und Obst. Pro verkauftem Menü werden 0,50€ für bedürftige Familien in der Region gespendet. Mit der Aktion wollen wir Bewusstsein schaffen, wie gut es uns geht und dass warme Mahlzeiten nicht für alle eine

Selbstverständlichkeit sind. So wird ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln gefördert.

**Maßnahme:**  
**Bewusstseinsbildung bei MitarbeiterInnen und KundInnen**



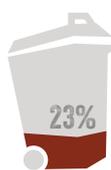
ÜBERPRODUKTION



# BEDARFSGERECHT PRODUZIERT UND VOLLSTÄNDIG VERWERTET!

*Schwankender Produktionsbedarf, ungenaue Bestellsysteme, der Wunsch nach unbegrenzter Vielfalt: Großküchen haben unterschiedliche Kundenstrukturen und Anforderungen. Auch vertragliche Rahmenbedingungen können Überproduktion verursachen. Durch die Einbindung von Auftraggebern und Diätologen in die Maßnahmenentwicklung, flexible Bestellsysteme oder die Weiterverwertung von Speisen können Lebensmittelabfälle minimiert werden.*

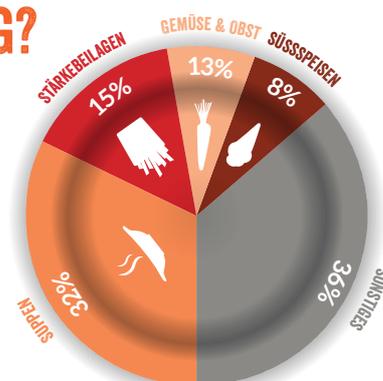
## WAS BLEIBT DURCH ÜBERPRODUKTION ÜBRIG?



Anteil der Überproduktion an den gesamten Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung

Quelle: Erhebungsdaten United Against Waste

Anteil der Produktgruppen an den Tellerresten in der Gemeinschaftsverpflegung



## BEOBSACHTUNGEN & MÖGLICHE URSACHEN

- Schwankende Kundenzahlen in Betriebsrestaurants erschweren die Planung.
- In Spitälern und Pflegeeinrichtungen werden Diäten bzw. einzelne Menü-Komponenten vielfach nicht konsumiert. Mangelnde Kommunikation und unklare Zuständigkeiten bei der Essensbestellung führen dazu, dass zu viel Essen an die Stationen geliefert wird.
- Hot-Spot Suppe: wird oft standardmäßig als Teil des Menüs angeboten, aber nicht konsumiert.
- Die Behälter an den Ausgabestationen sind teilweise zu groß dimensioniert.
- In manchen Spitälern kommt es zu bewusster Überproduktion wegen begrenzter Küchenöffnungszeiten.



# LÖSUNGSANSÄTZE

## Systeme zur Vorbestellung

Führen Sie in Betriebsrestaurants ein Anreizsystem ein. Gäste, die am Vortag bestellen, erhalten günstigere Preise oder Bonuspunkte – Ihnen erleichtert es die Planung.

## Haltbarmachen von Speisen

Nutzen Sie Techniken zum Haltbarmachen. Durch Vakuumieren in Mehrweg-Systemen, ‚Sous-vide Garen‘ oder ‚Cook&Chill‘ kann heute zubereitetes Essen zu einem späteren Zeitpunkt meist ohne Qualitätsverlust wieder ausgegeben werden. Besonders wo Speisepläne sich regelmäßig wiederholen, sind diese Methoden hilfreich.



## Suppe nach Bedarf

Führen Sie die Suppe als variable und vorab bestellte Zusatzoption zum Menü an, statt sie standardmäßig mitzuliefern. Produzieren Sie nur so viel Puffer vor, wie sie für kurzfristige Schonkost-Umstellungen benötigen.

## Pflegepersonal und Diätologen einbinden

Setzen Sie in Krankenhäusern oder Pflegeeinrichtungen auf gute Kommunikation mit dem zuständigen Pflegepersonal. Je genauer die Bedürfnisse der KundInnen abgefragt werden, desto weniger Vorproduktion als „Sicherheitspuffer“ ist notwendig. Binden Sie auch DiätologInnen in die Kommunikation ein und geben Sie Feedback, in welchem Ausmaß die Diäten tatsächlich angenommen werden.

## Gemüsebeilage wird zum Laibchen

Verarbeiten Sie nicht ausgegebene Speisen zu neuen Gerichten und überraschen Sie Ihre KundInnen mit spannenden Kreationen.

## Weiterverwendung als Mitarbeiteressen

Bieten Sie zubereitete, aber nicht ausgegebene Speisen der eigenen Belegschaft an. Achten Sie hier genauso auf eine attraktive Präsentation der Gerichte und profitieren Sie von einer internen Qualitätskontrolle.

## Interne Datengrundlage nutzen

Nutzen Sie Kassenauswertungen, Feedback-Bögen oder die Ergebnisse interner Kontrollen für die Produktionsplanung und Portionierung.

## Weitergabe als Spende

Zahlreiche karitative Einrichtungen freuen sich über fertig zubereitete Mahlzeiten.

Informationen zur Spende von überproduzierten Speisen an karitative Einrichtungen erhalten Sie z.B. beim Verband der Österreichischen Tafeln unter [dietafeln.at](http://dietafeln.at) oder per Email an [helmut.adam@dietafeln.at](mailto:helmut.adam@dietafeln.at)

## AUS DER PRAXIS



**Peter Zillner**

Geschäftsführer, SANA Catering / Haus der Barmherzigkeit (Wien)

**Eine gut funktionierende Kommunikation zwischen den Ausgabestationen und der Küche ist für uns das wirkungsvollste Instrument zur Reduktion von Überproduktionen.**

Im Haus der Barmherzigkeit wurde ein großer Teil des angeforderten Essens bei den Schöpfstationen später nicht ausgegeben. Die BewohnerInnen in den Pflegeheimen wurden oft nicht gefragt, was und wieviel sie essen möchten. Um dem zu begegnen, erklärten wir den Stationsmitarbeitenden ihre wichtige Rolle bei der Planung der

Essensmengen. Das Pflegepersonal fragt nun die BewohnerInnen kontinuierlich und proaktiv zu ihren Wünschen und Bedürfnissen. Außerdem gibt es regelmäßige Treffen zur Planung der Produktion zwischen Stationsleitungen, Küchenverantwortlichen und Diätologinnen. Allein durch diese Maßnahmen

konnten wir Essensreste um 10% reduzieren und die HeimbewohnerInnen sind zufriedener mit den Speisen.

**Maßnahme:**  
**Pflegepersonal einbinden**



## AUS DER PRAXIS



### Franz Happ

Küchenchef webrestaurant, Cateringsolutions

**Mit einer speziell entwickelten Bestell-Software gibt es bei uns quasi keine Küchenabfälle**

„webrestaurant“ ist ein ökologisches Verpflegungskonzept für das Mittagessen von Wiener Betrieben. Die KundInnen bestellen über unsere Website bis 11:30 Uhr am Vortag. Die Bestellung ist automatisch

mit unserer Rezeptdatenbank verknüpft und das System berechnet die benötigten Mengen und Zutaten auf Gramm genau. Eingekauft wird dann nur so viel, wie auch tatsächlich gebraucht wird. Damit vermeiden

wir Überproduktion und somit die Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln.

**Maßnahme:**  
**Bestellsystem optimieren**

### Andreas Horngacher

Regionalleiter, Sodexo Service Solutions Austria GmbH

**Nicht ausgegebene Suppen waren bei uns eine große Quelle für Lebensmittelabfälle. Durch einige gezielte Maßnahmen konnten wir in diesem Bereich wesentliche Optimierungen erreichen.**

Suppen sind Teil eines vereinbarten Inklusiv-Menüs, das unsere KundInnen aus mehreren Komponenten zusammenstellen können. Früher wurde nicht erhoben, wie viele Gäste tatsächlich die Suppe konsumierten. Wir haben

dann begonnen, zur Feststellung die Auswertungen aus der Kassa heranzuziehen. Dadurch konnten wir die benötigte Menge an Suppen mit Rücksicht auf Wochentag und Wetterlage besser kalkulieren. Durch diese Maßnahmen ist es uns

gelungen, den Abfall in der Nassmülltonne erheblich zu reduzieren.

**Maßnahme:**  
**Suppe nach Bedarf**



### Andrea Weidenauer

Küchenleitung, Krankenhaus der Elisabethinen Linz

**In unserer hauseigenen Armenausspeisung werden täglich von Montag bis Samstag ca. 50 bedürftige Menschen mit einer Gratis-Mahlzeit versorgt.**

Da die Essenszahlen in einem Krankenhaus nur ungefähr planbar sind und auch im Mitarbeiter-Restaurant keine Essensvoranmeldung vorgesehen ist, sind überproduzierte Speisen nicht immer vermeidbar. Durch chargenweises

Produzieren von Gemüse, Beilagen und Salat versuchen wir diese möglichst gering zu halten. Speisen, die die Küche nicht verlassen haben, können aber weiterverwendet werden. Wichtig ist rasches Abkühlen und richtige

Lagerung. Mit jenen Speisen vom Vortag versorgen wir auch unsere Essensgäste in der Armenausspeisung.

**Maßnahme: Weitergabe nicht benötigter Essen an Bedürftige**



### Philipp Voglhuber

GO Gaststättenbetriebs GmbH (Oberösterreich)

**Die Analysen von United Against Waste haben uns gezeigt, dass vor allem Suppen, Salat und Beilagen den größten Teil unseres Abfalles ausmachen.**

Bei vegetarischen Gerichten und Beilagen lässt sich die Nachfrage der Gäste oft nicht einschätzen. Wir können Überschussware aber nur schwer in den regulären Menüplan einbauen, weil dieser bereits im Vorhinein erstellt wird. Aus diesem Grund haben wir unser Angebot um ein „Beilagen-Buffer“ erweitert, an dem attraktiv auf-

bereitete Gerichte vom Vortag zu moderaten Preisen erhältlich sind. Die Schöpfstationen passen außerdem auf, dass gegen Ende der Ausgabezeit nicht mehr zu viele Reserven warm gestellt sind, denn bereits erwärmte Speisen dürfen wir nicht weiterverwenden. Dank dieser Maßnahmen muss weniger weggeworfen werden

und wir verzeichnen eine Kostenersparnis. Die Gäste sind außerdem mit der größeren Speisenvielfalt sehr zufrieden.

**Maßnahme:**  
**Weiterverwendung von nicht ausgegebenen Speisen**





# CLEVER PRÄSENTIERT – ALLES KONSUMIERT!

Prall gefüllte Behälter, üppige Salatschüsseln und große Suppentöpfe können schnell zu Resten an Buffets führen – die laut Hygienevorschrift danach entsorgt werden müssen. Mit ein paar simplen Tricks gelingt es, solche Abfälle zu vermeiden und den Gästen dennoch ein reichhaltiges, ansprechendes Buffet anzubieten.

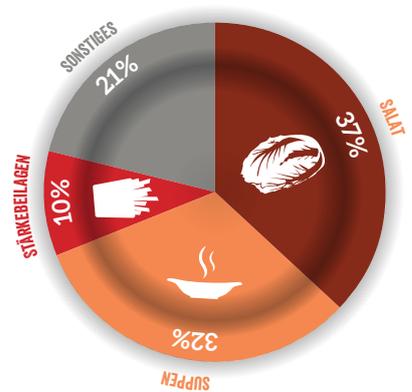
## WAS KOMMT ALS BUFFETREST ZURÜCK?



Anteil der Buffetreste an den gesamten Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung

Quelle: Erhebungsdaten United Against Waste

Anteil der Produktgruppen an den Buffetresten in der Gemeinschaftsverpflegung



## BEOBSACHTUNGEN & MÖGLICHE URSACHEN

- Gegen Ende des Buffets wird trotz sinkender Gästezahl noch großzügig nachbestückt.
- Gäste in Betriebsrestaurants wünschen hohe Wahlfreiheit und eine ansprechende Präsentation. Die Buffets müssen stets voll aussehen.
- Die Speisen werden oft in zu großen Gebinden eingestellt. Insbesondere bei Salaten und Suppen sind die Gefäße meist überdimensioniert und es bleibt viel übrig.
- Übrig gebliebene Speisen vom Buffet dürfen laut Hygienevorschriften nicht weiter verwendet werden.



## LÖSUNGSANSÄTZE

### Anpassen der Gebindegrößen

Verwenden Sie niedrigere oder teilbare Gebinde. Dadurch können Sie vor allem gegen Ende des Buffets die ausgegebenen Mengen besser steuern. Der frische, reichhaltige Eindruck bleibt – nicht konsumiertes bleibt in der Küche und kann später verwendet werden. Auch bei Salatdressings reichen kleinere Behälter meist aus.

### Bezeichnung der Speisen

Bezeichnen Sie die Speisen am Buffet mit deren Zutaten und Gewürzen möglichst klar. So müssen die Gäste weniger probieren, sie nehmen nur was ihnen schmeckt.

### Ausreichend passendes Schöpfwerkzeug

Sorgen Sie dafür, dass ausreichend passende Schöpfwerkzeuge am Buffet für die KundInnen zur Verfügung stehen.

### Überprüfung der Retouren

Überprüfen Sie, wo besonders viele Reste vom Buffet zurückkommen und setzen Sie dort gezielte Maßnahmen.

### Frische Zubereitung durch Front-Cooking

Bereiten Sie bestimmte warme Speisen direkt vor den Gästen zu. So fällt es leichter, passende Portionsgrößen auszugeben. Nebenbei demonstrieren Sie eine frische Zubereitung und den Showeffekt gibt es on-top.

### Getränke aus Automaten bzw. Zapfsystemen

Durch die Verwendung von Kaffee- und Saftautomaten können Getränke nach Bedarf entnommen werden.

## AUS DER PRAXIS

### Alexander Groß

Eurest- Regionalleiter in den Siemens Betrieben



**Bei der Erhebung von United Against Waste wurde das Salatbuffet als einer der größten Abfalltreiber identifiziert. Mit bestehendem Inventar galt es eine Lösung zu finden, bei der die Gäste nur positive Änderungen bemerken.**

Bei Eurest ist das Salatbuffet eine der größten Quellen für Lebensmittelabfälle. Uns ist wichtig, dass das Salatbuffet reichhaltig und vielfältig wirkt, ordentlich gekühlt ist und eine bestimmte Oberfläche

belegt. Wir entschieden uns daher, flachere Salatgebände einzusetzen und die Anzahl der Dressings zu halbieren. Wir bestücken nun regelmäßiger und häufiger nach – so bieten wir dem Gast ein attraktives, besser gekühltes

Salatbuffet und haben nur noch die halbe Menge an Salatabfällen.

**Maßnahme:**  
**Anpassung der Gebindegrößen**



### Madlena Komitova

Prozessmanagerin, Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser

**Durch die Umstellung von Filterkaffee auf moderne Frischbrühanlagen verzeichnen wir eine signifikante Kostenersparnis.**

In unseren 30 Häusern waren verschiedene Kaffeemaschinen im Einsatz. Es gab viel Filterkaffee, unterschiedliche Zubereitungsarten und diverse Kaffeesorten. Das führte nicht nur zu schwankender Produktqualität, sondern auch zu Überproduktion und erheblichen

Kosten. Seit 2011 haben wir 95% der Kaffeeanlagen durch moderne Frischbrüh-Anlagen ersetzt. Die BewohnerInnen sind mit dem erweiterten Angebot bei gleichbleibend hoher Qualität sehr zufrieden. Die Überproduktion bei der Kaffe Zubereitung fällt weg

und wir haben im Jahr eine Kostenersparnis von rund 70.000 Euro.

**Maßnahme:**  
**Frischbrühanlagen statt Filterkaffee**



# GUT KOMMUNIZIERT & RICHTIG ORGANISIERT!

*Kommunikation ist ein zentraler Erfolgsfaktor, wenn es darum geht, Lebensmittelabfälle in Großküchen zu vermeiden. Wo der Informationsfluss gut organisiert und die Verantwortung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter klar benannt ist, kann mit Weitsicht bestellt und produziert werden.*



## BEOBSACHTUNGEN & MÖGLICHE URSACHEN

- Aufgrund vertraglicher Verpflichtungen produzieren Betriebsrestaurants oft mit einem „Sicherheitspuffer“, um alle Speisen bis zum Ende der Öffnungszeiten anzubieten.
- In Spitälern und Pflegeeinrichtungen gestaltet sich die Kommunikation zwischen Küche, Stationen und PatientInnen aufgrund von Zeitmangel oft schwierig.
- Die Stationen fordern großzügig Essen an, um flexibel auf Patientenwünsche eingehen zu können.
- Elektronische Bestellsysteme in Krankenhäusern erlauben manchmal das Zu- und Abbestellen von Komponenten nicht und verhindern eine bedarfsorientierte Produktionsplanung.
- Lebensmittelabfälle werden direkt von den Stationen entsorgt und es kommt zu keiner Rückmeldung an die Küche, was und wie viel weggeworfen wurde.



## LÖSUNGSANSÄTZE

### Vertragliche Rahmenbedingungen anpassen

Führen Sie in Betriebsrestaurants einen Dialog mit Ihren Auftraggebern oder den Personalvertretungen über das Ausmaß der Speisenverfügbarkeit gegen Ende der Öffnungszeiten.

### Personalressourcen bereitstellen

Schaffen Sie eine verantwortliche Stelle - z.B. PflegeassistentIn oder StationsorganisatorIn - für die Kommunikation mit PatientInnen bezüglich der Essensbestellung. Sorgen Sie für ausreichend Zeitressourcen.

### Individualisierte Bestellung in Spitälern

Führen Sie ein Bestellsystem ein, in dem PatientInnen die gewünschte Größe und Komponenten ihrer Speisen täglich selbst wählen können. Fragebögen, die mit einfachen Symbolen arbeiten, erhöhen den Rücklauf.

### Internes Innovationspotenzial nutzen

Besprechen Sie regelmäßig intern, was gut funktioniert und wo es Verbesserungspotenzial gibt. Erarbeiten Sie gemeinsam Lösungen und regen Sie Ihre MitarbeiterInnen an, neue Ideen einzubringen - die besten Lösungen entstehen aus dem Alltag!

### Weitsichtiges Handeln fördern

Regen Sie Ihre MitarbeiterInnen an, das Thema Abfallvermeidung stets „mitzudenken“. Etwa indem das Personal seine Einschätzungen zu befürchteter Überproduktion frühzeitig kommuniziert oder Küchenkräfte an wärmeren Tagen automatisch weniger Suppe produzieren.

### Auf eigene Erfahrung vertrauen

Wenn Sie Vorgaben zur Menge oder Zusammensetzung der Speisen als unrealistisch einschätzen, verweisen Sie auf Ihre Erfahrung und schlagen Sie Kompromisslösungen vor.

### Software richtig bedienen

Wenn Sie eine Küchenmanagementsoftware einsetzen, schulen Sie Ihr Personal hinsichtlich einer richtigen und regelmäßigen Eingabe. Lassen Sie Fehler im System umprogrammieren, damit alle benötigten Funktionen verfügbar und flexible Änderungen möglich sind.

### Bewusstseinsbildung bei Kunden

Informieren Sie PatientInnen und Gäste über die gesetzten Abfallreduktionsmaßnahmen. Wenn Hintergründe und positive Auswirkungen verstanden werden, steigert dies die Akzeptanz.

### Qualitätskontrolle durch Personal

Lassen Sie die Speisen durch das eigene Personal verkosten. Sie erhalten unmittelbares Feedback über die Qualität und die MitarbeiterInnen können Ausgabemengen besser einschätzen.

## AUS DER PRAXIS

### Madlena Komitova

Prozessmanagerin, Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser



### Schon mit kleinen Investitionen und dem Drehen an diversen Rädchen kann man viel einsparen.

Die einzelnen unserer 30 Häuser produzierten bei gleichem Angebot, gleichen Qualitätsstandards und ähnlichem Equipment eine sehr unterschiedliche Menge an Lebensmittelabfällen.

Wir haben daher anhand von Vergleichszahlen und Erfahrungswerten eine Obergrenze für Nassmüll eingeführt. Die KüchenchefInnen sind angehalten, die Menge an Nass-

müll auf 0,17l pro Beköstigungstag zu begrenzen. Das Thema Lebensmittelabfälle wurde ein Bestandteil des Auditierungs-Fragebogens und des Berichtswesens. Sollte es den KüchenchefInnen nicht möglich sein, die Vorgaben zu erreichen, gibt es z.B. eine Prozessanalyse mit der Regionalleitung oder Hilfestellung durch KollegInnen von Häusern mit besseren Ergebnissen.

Zudem konnten wir mit einer Umstellung von Buffet auf Service die Zufriedenheit der KundInnen steigern und Überproduktion vermeiden.

**Maßnahmen:**  
Obergrenze für Nassmüll-Menge,  
Umstellung von Buffet auf Service



# ABFÄLLE SELBST ERHEBEN

Jeder Betrieb hat individuelle Abfallquellen und Einsparpotenziale. Zur Feststellung der Hot-Spots in Ihrem Haus unterstützt Sie United Against Waste mit einem Leih-Wiegeequipment, einem Erhebungsleitfaden und dem **Food Waste Service Tool**. Damit können Sie Ihre Abfälle analysieren und gezielte Maßnahmen zur Reduktion setzen!

## WAS WIRD ERHOBEN?

Sortieren Sie Ihre Lebensmittelabfälle nach **5 Bereichen**:

- 01/ Verdorbene Ware**  
Lebensmittel aus dem Lager, die entsorgt werden.
- 02/ Abfälle aus Produktion und Zubereitung**  
Alle Lebensmittel, die während der Zubereitung der Speisen entsorgt werden.
- 03/ Überproduktion**  
Lebensmittel, die nach der Zubereitung des Gerichtes nicht ausgegeben und in der Küche entsorgt werden.
- 04/ Tellerrücklauf**  
Speisereste, die von den Tellern Ihrer Kunden zurückkommen.
- 05/ Abfälle aus zusätzlicher Ausgabe/Bufetreste**  
Falls relevant: Lebensmittel, die am Buffet angeboten aber nicht konsumiert wurden.

## BENÖTIGTE MATERIALIEN

- ✓ Mindestens 5 große (Kunststoff-) Behälter für die Sortierung
- ✓ Optional: weitere Kübel, wenn auch nach Produktgruppen sortiert wird
- ✓ 1 wasserfester Marker + Etiketten
- ✓ 1 Laptop, PC oder Smartphone zur Dateneingabe
- ✓ 1-2 Teigspachteln
- ✓ 1 genaue Waage (zum Wiegen der Behälter)
- ✓ Einweghandschuhe / Arbeitsschürzen

**Detailanalyse:** Sie können optional die Abfälle in diesen Bereichen zusätzlich nach 9 Produktgruppen sortieren: Fleisch & Fisch, Obst & Gemüse, Salat, Suppen, Stärkebeilagen, Süßspeisen, Getränke, Milchprodukte, Sonstiges

## LEIHSERVICE

Sie möchten gleich losstarten und eine Abfallerhebung in Ihrem Betrieb durchführen? United Against Waste stellt Ihnen dafür ein Leihequipment zur Verfügung!  
Mehr Informationen erhalten Sie unter [www.united-against-waste.at/leihequipment](http://www.united-against-waste.at/leihequipment)

# SCHRITT FÜR SCHRITT

## ERHEBEN UND ANALYSIEREN

- 01/ Registrieren Sie sich online für das Food Waste Service Tool unter [www.united-against-waste.at/online-tool](http://www.united-against-waste.at/online-tool)
- 02/ Bestimmen Sie ein bis zwei engagierte Mitarbeitende aus Ihrem Unternehmen, die für die Lebensmittelabfallerhebungen im gewählten Zeitraum zuständig sind.
- 03/ Verwiegen Sie im gewählten Zeitraum die Lebensmittelabfälle entsprechend der fünf Bereiche und geben Sie die Mengen im Food Waste Service Tool an.
- 04/ Nach dem von Ihnen gewählten Erhebungszeitraum können Sie die Ergebnisse im Food Waste Service Tool auswerten lassen.

Eine ausführliche Beschreibung zur Selbsterhebung von Lebensmittelabfällen mit Hilfe des Food Waste Service Tools finden Sie unter [www.united-against-waste.at/selbsterhebung](http://www.united-against-waste.at/selbsterhebung)

## WIE SIEHT DAS ERGEBNIS AUS?

Folgende Ergebnisse erhalten Sie am Ende der Abfallerhebung:

- Anzahl der Lebensmittelabfälle pro Tag und Gesamtzeitraum
- Lebensmittelabfälle pro Bereich
- Gesamter Verlust in Euro
- Verlust pro Essen in Euro
- Gesamter CO<sub>2</sub>-Ausstoß in Kilogramm



## NUTZEN SIE DAS ANGEBOT VON UNITED AGAINST WASTE!

- ✓ Leihequipment und Food Waste Service Tool zur Abfallanalyse
- ✓ Einspar-Tipps aus der Praxis
- ✓ Poster für Küchen
- ✓ Informations- und Dialogveranstaltungen
- ✓ Newsletter

**Kontakt:** Mehr Informationen finden Sie auf der Website [www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)

Kontaktieren Sie uns unter [united-against-waste@tatwort.at](mailto:united-against-waste@tatwort.at) oder der Telefonnummer +43 (1) 409 55 81 - 215



Unilever Food Solutions unterstützt Köche dabei, schmackhafte und gesunde Mahlzeiten anzubieten und entwickelt Zutaten, die Zeit sparen und keine Kompromisse beim Geschmack eingehen. Unilever Food Solutions arbeitet eng mit Restaurants, Hotelketten, Großverpflegern und Caterern zusammen – und das in über 70 Ländern. Mit einem Team bestehend aus Köchen und Ernährungswissenschaftlern, die auf Kundengruppen spezialisiert sind, hilft Unilever Food Solutions dabei, das Gleichgewicht zwischen einem gesunden und schmackhaften Angebot zu finden und das in konstant hoher Qualität zu präsentieren.



In Österreich zählt Iglo mit rund 260 Produkten - darunter ein breites Sortiment an Fisch und Meeresfrüchten, Gemüse, Erdäpfelprodukten, Kräutern, Geflügelspezialitäten sowie Fertiggerichten, Mehlspeisen und einem hochwertigen Gastronomiesortiment- zu den bekanntesten Marken im heimischen Lebensmittelhandel und setzt sich für eine ressourcenschonende, nachhaltige Produktionsweise ein.



Die SV Group ist im Business, Care und Event Catering, in der Hotellerie und der Gastronomie tätig. In Österreich führt sie rund 80 Betriebe, darunter Mitarbeiterrestaurants und Küchen in Pflegeheimen, Sozialzentren und Schulen.



1.100 MitarbeiterInnen verwöhnen bei Eurest täglich über 50.000 Gäste mit Catering Services aus der Frischküche. Ob Restaurant, Kaffeebar, Konferenzservice oder Eventcatering – Hauptsache frisch gekocht!



Seit mehr als 45 Jahren ist AGM ein starker Partner für Gastronomie und Hotellerie und ist mit 19 Märkten und 900 kompetenten MitarbeiterInnen als einziger Vollsортiment-Anbieter flächendeckend in Österreich vertreten. Das sorgfältig ausgewählte Sortiment, das über 25.000 Artikel umfasst, ist hinsichtlich Preis, Verpackungsgrößen, Verfügbarkeit und Qualität perfekt auf die Bedürfnisse von Gastronomen, Hoteliers und Großverbrauchern zugeschnitten. Darüber hinaus setzt AGM Schwerpunkte auf regionale Produkte, Obst und Gemüse der Saison oder österreichische und internationale Rindfleischspezialitäten.



Münzer hat sich der energetischen Nutzung von Abfallstoffen verschrieben und betreibt in diesem Zuge ein österreichweites Sammelsystem für Altpeisefett. Kunden erhalten dabei attraktive Vergütungen. Das Altpeisefett wird in innovativen Behältnissen gesammelt und zu ökologisch nachhaltigen Biodiesel veredelt.



Als Tochterunternehmen des gemeinnützigen Haus der Barmherzigkeit ist SANA-Catering auf die Verpflegung hochbetagter und chronisch kranker Menschen spezialisiert und bietet auch ein Veranstaltungscatering für jeden Anlass.



Sodexo ist ein attraktiver Arbeitgeber für 4.000 MitarbeiterInnen und betreut Menschen in Wirtschaftsunternehmen, Behörden, Kliniken und Senioreneinrichtungen, Schulen und Kinderbetreuungsstätten mit vielfältigem Service.



Als traditionsreichstes Ordensspital Oberösterreichs steht das Krankenhaus der Elisabethinen Linz für eine Kombination aus High-Tech-Medizin mit klinischer Forschung und der herzlichen Fürsorge eines Ordenskrankenhauses.



Die oö. Gesundheits- und Spitals-AG (gespag) ist mit einem Marktanteil von rund 44% Oberösterreichs größter Krankenträger und betreibt 8 Krankenhäuser, davon 6 Allgemeine Krankenhäuser und 2 Sonderkrankenhäuser.



Die GO Gaststätten GmbH ist der „kleine, feine Caterer“ am Markt der Gemeinschaftsverpflegung und hat sich das konstante Bestreben nach erstklassiger Qualität in allen Bereichen der GO zum obersten Prinzip gesetzt.



Österreichs Marktführer bei Menü-, Catering- und Gastronomieservices hat sich dem Thema Essen & Genuss verschrieben. 1.500 MitarbeiterInnen begeistern die Gäste mit kulinarischen und gastronomischen Höchstleistungen.



Seit 1932 ist Engel ein verlässlicher Partner und Spezialist im Direktvertrieb für Gastronomie und Großküchen. Engel zeichnet sich durch hohe Qualität und Produkte mit Zusatznutzen (gluten- und laktosefrei, BIO, MSC) aus.



Seit 1889 hergestellt im Tiroler Familienunternehmen in höchster Qualität, traditionell mit Ei und immer wieder in neuen Formen. Damit die Tradition weiterlebt und lebendig bleibt, muss sie sich immer wieder neu erfinden.



Rieber gehört zu den führenden Anbietern von Küchentechnik für die professionelle Gastronomie und den privaten Haushalt. Im Zentrum stehen dabei der Mensch, das Lebensmittel und der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen.



Produkt Know-how, Kompetenz und Innovationskraft schaffen ein Produktangebot, das ein großes Geschmackserlebnis verspricht. Durch die große Anzahl unserer AußendienstmitarbeiterInnen ist die Nähe am Kunden gewährleistet.



Frivissa ist ein Hochleistungsfrittierfett aus natürlichen Rohstoffen, mit dem man doppelt so viele Portionen frittieren kann als mit herkömmlichem Speiseöl und so hilft in der Küche Ressourcen und Arbeitszeit zu sparen.



Die XXXLutz Gruppe ist einer der größten Möbelhändler im deutschsprachigen Raum und betreibt 194 Filialen in beinahe ganz Europa. XXXLutz stattet die Möbelhäuser außerdem mit Restaurants für das leibliche Wohl seiner Kunden aus.



hogast ist mit mehr als 2.400 Mitgliedsbetrieben die größte Einkaufsorganisation für Hotellerie & Gastronomie in Österreich. Neben einer Bestellplattform bietet hogast Beratung und Services zu einzelnen Produkten und Themen.



Das GastroPanel® zeigt mengen- und wertmäßig alle Warenflüsse von Großhandel bis Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung auf. Die Daten werden auf Ebene Warengruppe, Hersteller und Einzelartikel über alle Zeitperioden dargestellt.



MINISTERIUM  
FÜR EIN  
LEBENSWERTES  
ÖSTERREICH



Qualitativ hochwertige, sichere und leistbare Lebensmittel sind Grundelemente für ein lebenswertes Österreich. Aus diesem Grund hat das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ gestartet. Damit soll der Wert der Lebensmittel wieder stärker ins Bewusstsein gerufen werden. Ziel ist eine deutliche Reduktion der Lebensmittelabfälle entlang der ganzen Wertschöpfungskette. Dieses Vorhaben ist aber nur durch eine entschlossene Zusammenarbeit erreichbar.

Moderne Umweltpolitik muss langfristig gedacht werden. Deshalb stellt die Umweltpolitik in Oberösterreich nachhaltige Entwicklung für mehr Lebensqualität in den Mittelpunkt ihrer Tätigkeit und betont die Notwendigkeit der partnerschaftlichen Zusammenarbeit von Umwelt und Wirtschaft. Durch die erfolgreiche Regierungsarbeit des oö. Umweltressorts der vergangenen Jahre wurde Oberösterreich zur europaweit führenden Region im modernen Umweltschutz und hat tausende krisensichere „grüne Jobs“ geschaffen. So wird bereits heute nicht nur unsere, sondern auch die Lebensgrundlage künftiger Generationen gesichert!



Abfallvermeidung hat in Wien höchste Priorität - so auch die Reduktion von Lebensmittelabfällen. Diese fallen unter anderem in der Gastronomie, Beherbergung und Gemeinschaftsverpflegung an. Die aktive Teilnahme der Stadt Wien beim Projekt United Against Waste ist daher eine logische Folge des auf Initiative von Umweltstadträtin Ulli Sima eingeschlagenen Weges.

„Nachhaltige Entwicklung“ lautet die Handlungsmaxime für das 21. Jahrhundert. Aus einer vagen Zukunftsvision wird mehr und mehr Realität. Dazu bekennt sich die Tiroler Landesregierung und lässt den Worten Taten folgen. Die Tiroler Nachhaltigkeitsstrategie stellt Bereiche ins Rampenlicht, bei denen noch akuter Handlungsbedarf besteht.



Das Land Salzburg versucht dem Gedanken der „Nachhaltigen Entwicklung“ in Salzburg zum Durchbruch zu verhelfen. Wesentliche Grundlagen bilden auch die Beschlüsse der LandesumweltreferentInnen. Nachhaltigkeit soll zum ressortübergreifenden Kooperations- und Regierungsprinzip erklärt werden.

Für das Land Steiermark und Landesrat Johann Seitingner geht es darum, auch den nächsten Generationen ein wertvolles Leben garantieren zu können. Vom Lebensressort werden daher viele zukunftsweisende Initiativen und Projekte unterstützt, damit die Steiermark auch in Zukunft ihrem Ruf als grünes Herz Österreichs gerecht wird.



Die Altstoff Recycling Austria AG ist seit mehr als 20 Jahren Österreichs führendes Sammel- und Verwertungssystem für Verpackungen. 2014 erfasste die ARA 845.000 Tonnen Verpackungsmaterial und sparte damit über 670.000 Tonnen CO<sub>2</sub> ein.

Entsprechend dem Drei-Säulen-Prinzip der Universität für Bodenkultur (BOKU) entwickelt das Institut für Abfallwirtschaft innovative Konzepte, Methoden und Verfahren für nachhaltige Lösungen in der Abfallwirtschaft.

Die FH Oberösterreich ist mit über 50 Studienzeigen eine der führenden Hochschulen Österreichs und erarbeitet als Forschungspartner für regionale und internationale Unternehmen innovative Produkte und Dienstleistungen.

GLOBAL 2000 ist Österreichs führende, unabhängige Umweltschutzorganisation und kämpft als Teil von Friends of the Earth International für eine intakte Umwelt, eine zukunfts-fähige Gesellschaft und nachhaltiges Wirtschaften.



Der Verband der Köche Österreichs ist mit rund 1.300 Mitgliedern die größte Berufsvereinigung für Köchinnen und Köche. Besondere Anliegen der Ständevertretung sind Nachwuchsförderung, Weiterbildung und Nachhaltigkeit.

Der Dachverband der Österreichischen Gemeinschaftsverpfleger wurde im Frühjahr 2013 gegründet und besteht aus in Österreich ansässigen Unternehmen, Organisationen oder Institutionen aus dem Bereich Gemeinschaftsverpflegung.

Beste Österreichische Gastlichkeit ist Österreichs größte Plattform für Qualitätsgastronomen und Produzenten hochwertiger Nahrungsmittel. Zu den Mitgliedern zählen rund 300 Betriebe zwischen Neusiedlersee und Bodensee.

Die Österreichische Hoteliervereinigung (ÖHV) vertritt die Interessen von rund 1.300 führenden Betrieben der Hotellerie und setzt sich für eine laufende Verbesserung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen ein.

## Über United Against Waste

In der Initiative United Against Waste setzen sich Unternehmen aus dem Food Service Markt sowie Bund, Länder, Wissenschaft und NGOs für einen sorgsam Umgang mit Nahrung in der Gastronomie, Beherbergung und Gemeinschaftsverpflegung ein.

Das gemeinsame Motto: Lebensmittel sind ein wertvolles Gut und sollen als betriebliche Ressource voll genutzt werden.

 ist eine gemeinsame Initiative von

