**I N F O R M A T I O N**

zur Pressekonferenz mit

Landesrat Rudi Anschober

**Josef Pirker**

AGM

**Ilse Merkinger-Boira**

Iglo

**Prof. Dr. Alexander Jäger**

FH Oberösterrech

9. Juni 2015

zum Thema

**"Initiativen des oö. Umweltressorts**

**zur Halbierung des Lebensmittelmülls bis 2020:**

**Startschuss für effiziente Lebensmittelnutzung  
 in oberösterreichischen Küchenbetrieben"**

"Initiativen des oö. Umweltressorts

zur Halbierung des Lebensmittelmülls bis 2020:

Startschuss für effiziente Lebensmittelnutzung  
 in oberösterreichischen Küchenbetrieben"

Schluss mit der Lebensmittelverschwendung: Oberösterreich will die Menge des Essens im Müll bis 2020 halbieren und setzt dazu konkrete Initiativen. Heute: Maßnahmen im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung – geschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel werden hier durchschnittlich pro Jahr und Betrieb entsorgt. Die Initiative United Against Waste und Landesrat Rudi Anschober fördern die Reduktion von Lebensmittelabfällen in der oberösterreichische Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung: Betriebe werden durch Fachveranstaltungen, Informationsangebote und Analyse-Tools bei der Optimierung ihres Wareneinsatzes unterstützt.

Geschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro werden pro Betrieb in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung jährlich entsorgt. Nicht aufgegessene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder nicht ausgegebene Speisen – viele Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltwirkungen sind vermeidbar. Die Initiative „United Against Waste“ (UAW) hat 2014 begonnen, Mengen und Ursachen für Lebensmittelabfälle in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung zu analysieren und konkrete Einsparmaßnahmen aufzuzeigen. Die breite Weiterführung des Projekts in OÖ wird vom oö. Umweltressort von LR Rudi Anschober finanziell gefördert.

LR Anschober: „*Wir müssen das Problem der Lebensmittelverschwendung für diverse Zielgruppen angehen: für Konsument/innen, beim Handel, bei Produzent/innen und auch in Küchenbetrieben. In meinem Ressort setze ich daher im Schwerpunkt „Besser Essen“ zahlreiche Initiativen für ein neues Bewusstsein gegenüber unseren Lebensmitteln um. „United Against Waste“ als Information, Analyse und konkrete Handlungsanleitung für die Außer-Haus-Verpflegung unterstütze ich sehr gern und freue mich auf eine breite Umsetzung in OÖ. So können wir das Ziel einer Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2020 erreichen*!“

**Einsparpotenzial nutzen und Kosten reduzieren: UAW bietet Hilfestellungen**

In einem Pilotprojekt der Initiative United Against Waste wurden im Jahr 2014 in 29 österreichischen Küchenbetrieben die Quellen und Ursachen von Lebensmittelabfällen untersucht. Bei den Erhebungen wurde ein deutliches Einsparpotenzial festgestellt, die Speiseabfälle beliefen sich in den Testbetrieben auf 5 – 45 % des ausgegebenen Essens (ohne Zubereitungsreste). Die Betriebe erhielten eine detaillierte Auswertung ihrer individuellen Einsparpotenziale und konkrete Handlungsempfehlungen.

„*Die Analysen zeigten, dass viele Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung vermeidbar sind. Wir freuen uns, dass sich durch die unternommenen Schritte in den Pilotbetrieben schon erste Erfolge einstellen. Durch ein breites Service- und Informationsangebot im Rahmen der Initiative United Against Waste werden wir unsere Kunden künftig noch besser bei der Reduktion ihres Wareneinsatzes unterstützen. Als Auftakt diskutieren wir mit oberösterreichischen Köchinnen und Köchen verschiedene Lösungsansätze in zwei Fachveranstaltungen.*“, so Josef Pirker, Geschäftsführer von AGM und Mitinitiator von UAW.

UAW stellt oberösterreichischen Betrieben verschiedene Hilfsmittel zur Reduktion von Lebensmittelabfällen zur Verfügung: Infobroschüren mit Einspar-Tipps von Köchinnen und Köchen, Poster, Wiege-Equipment und Leitfaden zur Abfallerhebung sowie ein umfassendes Online-Tool zur Analyse der individuellen Einsparpotenziale im eigenen Betrieb.

Die Maßnahmenumsetzung wird durch eine österreichweite Roadshow unterstützt – in Oberösterreich finden im Juni dazu zwei Veranstaltungen statt. Im Zentrum der Events stehen der Erfahrungsaustausch in der Branche und die kontinuierliche Weiterentwicklung von Lösungsansätzen.

**Beispiele zu Reduktionsmaßnahmen aus der Praxis**

In Rücksprache mit Küchenbetrieben hat UAW eine Reihe von Maßnahmenbeispielen erarbeitet und veröffentlicht. Ein Schwerpunkt wurde dabei auf jene Bereiche gelegt, wo bei den Erhebungen die meisten vermeidbaren Lebensmittelabfälle gemessen wurden.

"*Freie Wählbarkeit von Portionsgrößen und Beilagen, flexible Nachbestückung bei Buffets, zweckmäßiges Weiterverwenden von nicht ausgegebenen Speisen oder kreative Verwertung von Zubereitungsresten – diese und viele weitere Maßnahmen kommen in heimischen Küchenbetrieben bereits erfolgreich zum Einsatz. Durch die Informationsangebote und Veranstaltungen von United Against Waste geben wir inspirierenden Vorzeigebeispielen eine Bühne.*“, so Ilse Merkinger-Boira von Iglo. Das Unternehmen unterstützt als Tiefkühl-Experte für natürliche Haltbarmachung von Lebensmitteln die Initiative im Rahmen seines Nachhaltigkeitsprogramms „Forever Food Together“.

**Neue Erhebungsserie in Oberösterreich zur Verbesserung der Datenbasis**

Parallel zur Informations-Offensive führt die Fachhochschule Oberösterreich für UAW weitere wissenschaftliche Abfallerhebungen durch. Prof. Dr. Alexander Jäger von der Fakultät für Technik und Umweltwissenschaften in Wels: *"In Kooperation mit der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) erheben wir in zwölf oberösterreichischen Gastronomie-, Beherbergungs- und Großküchenbetrieben die Menge an Lebensmittelabfällen und identifizieren die Abfallquellen anhand von fünf Küchenbereichen und neun Lebensmittelgruppen. Diese Analysen ermöglichen die Entwicklung von punktgenauen Reduktionsmaßnahmen in den Testbetrieben. Wir können dabei auf die langjährigen Erfahrungen des Studiengangs Bio-und Umwelttechnik zurückgreifen. Auch eine Masterarbeit wird eigens über dieses Thema erstellt, die Ergebnisse der Untersuchungen fließen direkt in die Lehre ein."*

**Initiativen gegen Lebensmittel im Müll des oö. Umweltressorts**

Umwelt- und Konsument/innenschutz-Landesrat Rudi Anschober: „Mein Ziel ist es, Lebensmittelmüll in Oberösterreich bis ins Jahr 2020 zu halbieren. Dazu braucht es einerseits eine neue Wertschätzung für unsere Lebensmittel und ihre Produzent/innen, andererseits Initiativen zur Lebensmittelweitergabe und längeren Nutzung. Nur, wenn wir beides realisieren, gelingt uns die Ernährungssicherheit für sozial Schwache ebenso wie ein Beitrag zum Klimaschutz.“

Das oö. Umweltressort setzt neben der Unterstützung von United Against Waste schon zahlreiche Initiativen zur Bewusstseinsbildung um, betreibt Aufklärungs- und Informationsarbeit mit Partnern bei diversen Zielgruppen. Die Maßnahmen: Info-Kochshows, Foodsharing, FairTeiler oder das Projekt Umbesa mit Großküchen.

**Info-Kochshow „Kochtopf statt Mistkübel“**

Die Info-Kochshow von LR Anschober zeigt, wie einfach und schmackhaft Lebensmittelmüll vermieden werden kann. Krumme Karotten schmecken genauso gut wie gerade, und Joghurt ist oft sogar noch Wochen nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Genuss. Bei der Kochshow wird gezeigt, informiert und gekostet, was man aus Lebensmitteln kocht, die sonst im Müll landen würden.

**Foodsharing**

Auf foodsharing.at können überschüssige Lebensmittel verschenkt oder zum Kauf angeboten werden. Der Folder „Nicht wegwerfen! Teilen!“ beinhaltet Infos zum Teilen bzw. Verschenken von nicht mehr benötigten Lebensmitteln und gibt hilfreiche Tipps, wie ein Zuviel an Lebensmitteln vermieden werden kann.

**FairTeiler – Lebensmittel-Tausch-Kühlschränke**

Lebensmittel holen und abliefern kann man direkt auch bei den FairTeilern, also bei eigens aufgestellten Kühlschränken, z.B. an der JKU, PH OÖ, Kunstuni in Linz oder in Neukirchen an der Vöckla.

**Aufklärung für ein neues Bewusstsein der Konsument/innen**

Für eine neue Wertschätzung gegenüber unseren Lebensmitteln und ihren Produzent/innen sorgen auch folgende Initiativen aus dem oö. Umweltressort: das Koch- und Lesebuch „Besser Essen – Mit Genuss die Welt verändern“, Urban Gardening-Gemeinschaftsgärten, Schulgartenwettbewerb, die Initiative FleischfreiTag, die Handy-App „Gutes Finden“, ...

**Über United Against Waste**

UAW ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung und wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft getragen. Das Ziel ist die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung bis 2020. Laut Erhebungen von UAW entstehen landesweit jährlich rund 51.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Gastronomie, 55.000 Tonnen in der Beherbergung und 79.000 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung – ein durchschnittlicher Gesamtwarenwert von rund 380 Millionen Euro. (Lt. Abfallanalyse 2014 durch die BOKU Wien und Hochrechnungen durch Gastro-Data im Auftrag von UAW, Zahlen ohne Zubereitungsreste)

Mehr Informationen zur Initiative und kostenloser Download von Hilfsmaterialien unter:

[www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)