



LEITFADEN LEBENSMITTELABFÄLLE SELBST ERHEBEN



LEBENSMITTELABFÄLLE SORTIEREN

Jeder Betrieb hat individuelle Abfallquellen und Einsparpotenziale. Um diese festzustellen und zu analysieren, empfiehlt es sich, eine Abfallerhebung im eigenen Betrieb durchzuführen.

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

SCHRITT FÜR SCHRITT LEBENSMITTELABFÄLLE ERHEBEN UND ANALYSIEREN

01/ Personal

Bestimmen Sie ein bis zwei engagierte Mitarbeitende aus Ihrem Unternehmen, die für die Lebensmittelabfallerhebungen im gewählten Zeitraum zuständig sind.

Damit Sie gute Resultate erzielen, muss Ihr gesamter Betrieb wissen, was am Erhebungstag passiert. Das heißt vom Abwäscher über das Service, bis zum Küchenchef sollten alle informiert sein, dass eine Lebensmittelabfallerhebung durchgeführt wird und die Lebensmittelabfälle in den vorgesehenen Behältnissen gesammelt werden sollen.

02/ Wahl des Erhebungszeitraums

Sie können wählen, über wie viele Tage die Erhebungen erfolgen sollen. Das Food Service Tool gibt Ihnen die Möglichkeit, die Erhebungen über 5 Tage, 1 Woche oder 4 Wochen durchzuführen.

Je länger der Zeitraum, in dem die Lebensmittelabfälle gemessen werden, desto genauer werden auch die Ergebnisse.



03/ Registrierung Food Waste Service Tool

United Against Waste stellt Ihnen ein Online Tool zur Verfügung, mit welchem Sie Ihre Lebensmittelabfälle erfassen und analysieren können. Mit dem Tool können Sie außerdem Ihre Ergebnisse mit denen anderer Betriebe Ihres Betriebstyps vergleichen.

Registrieren Sie sich für das Food Service Online Tool;
www.united-against-waste.at/online-tool

Geben Sie nach der Registrierung die allgemeinen Daten Ihres Betriebes ein.

BENÖTIGTE MATERIALIEN

- ✓ Mindestens 5 große (Kunststoff-) Behälter für die Sortierung
 (Empfohlen werden zusätzliche Reservebehältnisse. Nehmen Sie bevorzugt mehrere kleinere Behältnisse, dies erleichtert die anschließende Verwiegung der verschiedenen Abfälle)
- ✓ 1 wasserfester Marker + Etiketten, Kugelschreiber
- ✓ 1 Laptop, PC oder Smartphone zur Dateneingabe
- ✓ 1-2 Teigspachteln
- ✓ 1 genaue Waage
 (zum Wiegen der Behälter)
- ✓ Einweghandschuhe / Arbeitsschürzen
- ✓ Rutschfestes Schuhwerk

LEIHSERVICE

United Against Waste stellt Ihnen ein Leihequipment für die Abfallerhebung zur Verfügung!

Mehr Informationen dazu auf [Seite 9](#)

04/ Abfallsortierung nach 5 Bereichen

Bei der Erhebung wird nach den folgenden **5 Bereichen** unterschieden:

LAGERVERLUSTE (VERDORBENE WARE)

Dazu zählen alle Lebensmittel, die bei der Kontrolle gleich direkt aus dem Lager aussortiert oder unmittelbar nach dem Holen aus dem Lager in der Küche als nicht mehr tauglich eingestuft und weggeworfen werden.

RÜSTABFÄLLE (ABFÄLLE AUS PRODUKTION UND ZUBEREITUNG)

Darunter fallen alle Lebensmittel, die während der Zubereitung der Speisen entsorgt werden, z.B. übrig gebliebene Panade (nach dem Panieren), Schalen, Kerne, Knochen, Strunk, Eierschalen, Kaffeesud, Fettränder, etc.

Sie können alle Rüstabfälle in einen Behälter zusammenleeren.

Falls Sie bereits für den nächsten Tag vorkochen, heben Sie bitte auch diese Rüstabfälle auf.

ÜBERPRODUKTION (NICHT AUSGEBEBENE SPEISEN)

Dazu zählen jene Lebensmittel, die als fertiggekochtes Gericht in der Küche entsorgt werden (Fehl- und Überproduktion in der Küche).

z.B. heruntergefallene fertige Speisen, Topf- und Pfannenreste, verkochte Nudeln, verkohltes Fleisch, Reste im Topf nach der Befüllung der GN-Behälter, Lebensmittel, die in der Ausgabe waren und nicht verteilt wurden, Schöpfverluste (Reste in GN-Behältern), Schauteller, Rückstellproben; Lebensmittel, die vorgeschnitten, aber nicht ausgegeben wurden (z.B. Zitronenscheiben für Schnitzeldekoration).

TELLERRESTE

Das sind jene Speisereste, die von den Tellern Ihrer Kunden zurückkommen. Bitte stellen Sie sicher, dass am Erhebungstag Ihre Mitarbeiter davon informiert sind, dass sie die Teller der Kunden nach dem Abservieren Ihrem Erhebungsteam direkt bereitstellen bzw. gleich in die dafür vorgesehenen Behältnisse entsorgen.

BUFFETRESTE (OPTIONAL)

Lebensmittel, die am Buffet angeboten, aber nicht genommen wurden, und entsorgt werden. Dazu zählen z.B. Reste von der Salatbar, Reste in GN-Behältern vom Buffet, nur teilweise aufgegessene Käse- und Wurstplatten, Deko von Buffetplatten etc.

WICHTIG: Lebensmittel/Speisen, die wieder zurück ins Lager gehen sind KEIN Lebensmittelabfall!

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihre Mitarbeiter am Erhebungstag die Lebensmittelabfälle in die dafür vorgesehenen Behälter entsorgen bzw. diese dem Erhebungsteam für die Abfallsortierung zur Verfügung stellen.

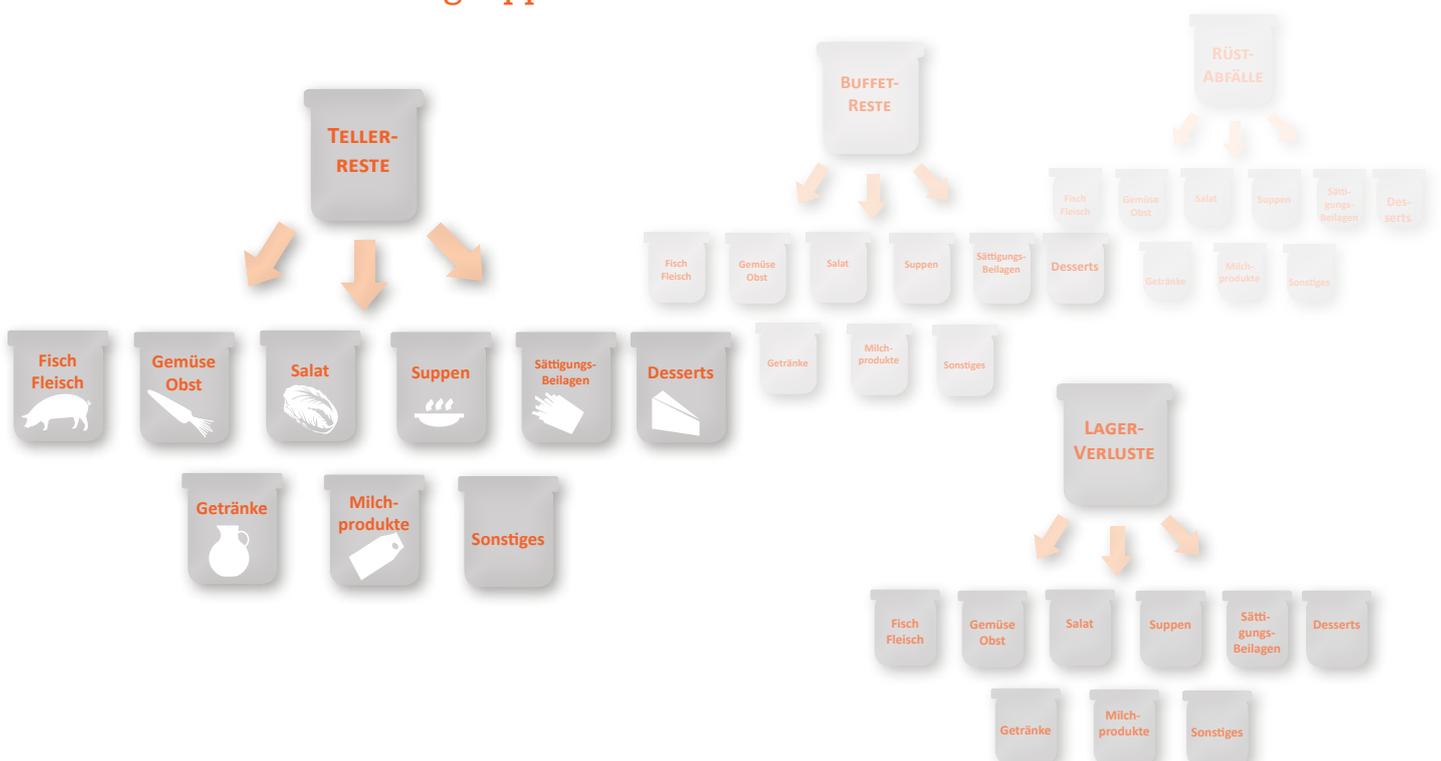


05/ Optional: Detailliertes Sortieren nach Produktgruppen

Wenn Sie besonders genaue Ergebnisse erhalten möchten, trennen Sie die Lebensmittelabfälle optional noch nach **9 verschiedenen Produktgruppen**. Im Food Waste Service Tool haben Sie die Möglichkeit, diese Produktgruppen für jeden Bereich einzutragen.

FISCH UND FLEISCH	Einzelne Fleisch-/Fischstücke; Gerichte, die hauptsächlich aus Fleisch bestehen, z.B. Gulasch, Sauce Bolognese; Wurst und Blut
GEMÜSE UND OBST	Einzel erkennbares Gemüse/Obst; Gerichte, die hauptsächlich aus Gemüse/Obst bestehen; Obstsalat mit Wasser und Obstsalatwasser; Pilze
SALAT	Übrig gebliebener Salat aus Schüsseln und vom Buffet (inklusive Dressing); Salatblätter, die als Dekoration gedient haben
SUPPEN	Suppe samt Inhalt wie Knödeln, Frittaten, Gemüse, Nudeln etc., trockene Suppeneinlagen vom Buffet
STÄRKE- UND SÄTTIGUNGS-BEILAGEN	Reis, Nudeln, Brot, Kartoffel, Knödel, Pommes, Wedges, Kartoffelpüree, Getreidekörner, Couscous, Polenta, leere Waffeltassen etc.
SÜSSSPEISEN	Torten, süße Aufläufe, Mousse, Eis, Marmelade etc. Preiselbeeren, Honig, Waffeltassen mit Marmelade
GETRÄNKE	alle Getränke KEINE Milch und Milchgetränke KEIN Leitungswasser
MILCHPRODUKTE	Milch, Milchgetränke, Joghurt, Käse, Butter, Fruchtjoghurt etc.
SONSTIGES	Eier, Saucen, Mischgerichte, die nicht trennbar sind, z.B. Pizza, Aufstriche, Tatziki, Tofu

Sie können optional die Abfälle in den 5 Bereichen zusätzlich nach diesen 9 Produktgruppen sortieren.



...SCHRITT FÜR SCHRITT

LEBENSMITTELABFÄLLE ERHEBEN UND ANALYSIEREN

06/ Vorbereitung

Die Vorbereitung sollte **mindestens einen Tag vor der Sortierung** erfolgen.

- Das zuständige Personal sollte sich rechtzeitig auf die Sortierung vorbereiten und sich mit dem Food Waste Service Tool vertraut machen. Allgemeine Informationen zum Unternehmen können schon vorab eingetragen werden.
- Zur Vorbereitung können die für die Sortierung zuständigen Mitarbeiter gegebenenfalls den Sortierungsprozess schon an einem Arbeitstag vor dem Erhebungstag „trocken“ Schritt für Schritt durchgehen.
- Die gewählten Sortierbehälter müssen vor dem Start der Erhebung abgewogen werden. Die Tara, das Gewicht jedes Behälters, wird ermittelt und auf den Behältern mit einem wasserfesten Marker oder einer Etikette gut leserlich vermerkt.
- Die Behälter werden dem jeweiligen Abfallbereich (siehe Punkt 04 und 05) zugeordnet und beschriftet/ nummeriert.
- Wenn möglich sollten am Vortag der Erhebung alle Zubereitungsabfälle jener Speisen aufgehoben werden, die erst am Erhebungstag ausgegeben, aber am Vortag zubereitet werden bzw. ist es auch möglich, die Zubereitungsreste schon am Vortag zu verwiegen. Ist jeden Tag mit zirka derselben Menge an Zubereitungsabfällen zu rechnen, ist dieser Schritt nicht nötig.



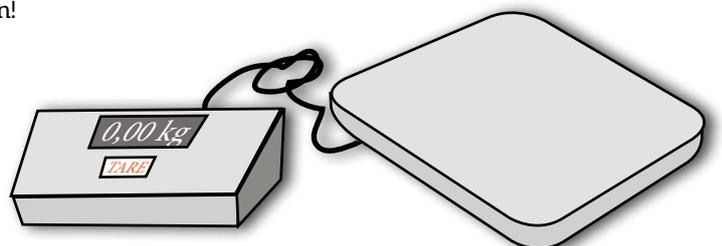
07/ Durchführung der Sortierung

- 1** Mit Start des Küchenbetriebes beginnt auch der Erhebungstag.
Stellen Sie das Equipment bereit !
- 2** Die Sortierung erfolgt in **5 Bereiche** (siehe Punkt 04) und optional in **9 Produktgruppen** (siehe Punkt 05)
- 3** Platzieren Sie sich so, dass Sie einen guten Überblick haben und sehen, wo Lebensmittelabfälle anfallen und ob diese in die richtigen Behältnisse entsorgt werden.
- 4** Erfassen Sie am Erhebungstag **ALLE** anfallenden Lebensmittelabfälle !
(z.B. auch Reste in Pfannen, übrig ge liebener Teig o.Ä.)
Wirklich jeder Lebensmittelabfall ist wichtig.
- 5** Speiseöle und Nudelwasser sowie Leitungswasser werden **NICHT** erfasst
- 6** Achten Sie darauf , dass Pfannen, Töpfe etc. erst dann gewaschen werden, wenn die Rückstände entnommen wurden bzw. in die richtigen, dafür vorgesehenen Behältnisse entsorgt wurden.
- 7** **Erheben Sie genau!**
Von Tellern müssen auch kleine Reis- und Nudelreste gesammelt werden, die vielleicht sonst noch am Teller bleiben würden und in den Geschirrspüler wandern.
- 8** Auch „nur“ zur Dekoration verwendete Lebensmittel müssen in die Sortierung einbezogen werden.
- 9** Wenn eine Sortierung beendet ist (d.h. es fallen keine relevanten Abfälle mehr an), verwiegen Sie die verschiedenen Behälter auf einer Waage.
- 10** Tragen Sie die Gewichte der jeweiligen Bereiche und Produktgruppen in das **Food Waste Service Tool** ein.

Beim Verwiegen achten Sie auf folgendes:

- Notieren Sie die richtige Tara des Behälters!
- Geben Sie das Gesamtgewicht pro Bereich / pro Produktgruppe ein!
- Wenn Sie zwischendurch verwiegen, beachten Sie auch die zweite Tara!
- Wenn z.B. 20 Liter Suppe entsorgt werden, können Sie diese gleich im Suppentopf verwiegen, aber **ACHTUNG**, die Tara des Topfs feststellen und abziehen!

TIPP: Notieren Sie die Tara (=das Gewicht jedes Behälters) schon am Vortag mit einem wasserfesten Marker oder einer Etikette auf dem Behälter.



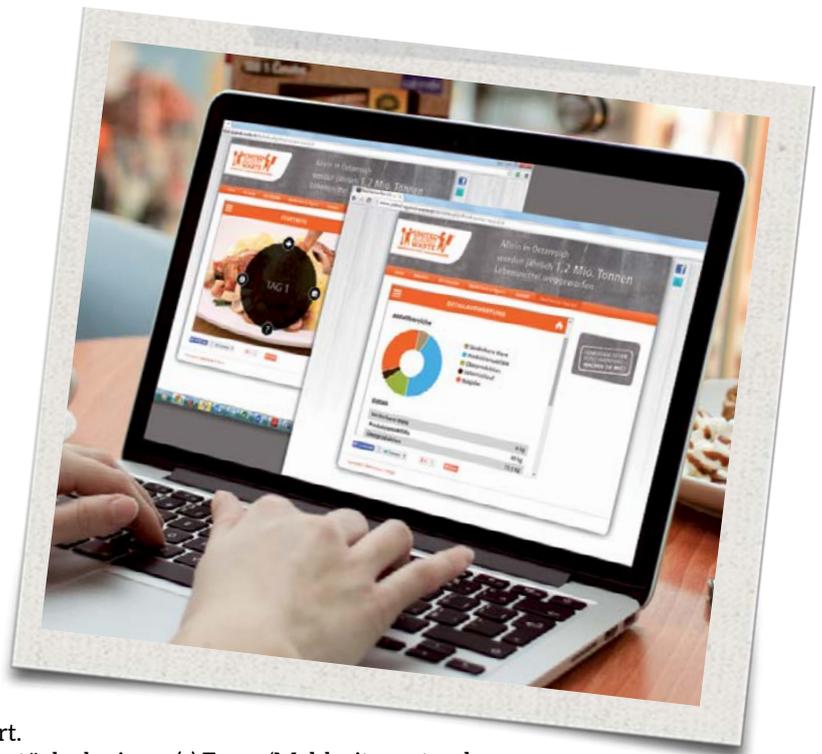
08/ Auswertung im Food Waste Service Tool

Eingabe „Anzahl der Essen“

Wenn Sie die Ergebnisse aus dem Verwiegen der Abfälle vollständig eingegeben haben, geben Sie die Anzahl der am jeweiligen Erhebungstag ausgegebenen Essen in das Online Tool ein.

Unter „Essen“ oder „Mahlzeit“ wird in der Gastronomie und in der Gemeinschaftsverpflegung jeweils beim Mittag- und beim Abendessen ein Speisenablauf von Suppe bis Nachspeise verstanden, also Suppe, Hauptspeise, Salat und Dessert.

Bei Beherbergungsbetrieben wird zusätzlich das Frühstück als eigene(s) Essen/Mahlzeit verstanden.



Detaillierte Auswertungsergebnisse

Die detaillierte Auswertung erhalten Sie, sobald Sie an allen Tagen, die Sie vorab definiert haben (5 Tage, 7 Tage, 4 Wochen) die Lebensmittelabfälle eingetragen haben.

Erfassen Sie täglich Ihren Abfall – das System erinnert Sie per Mail, falls Sie einen Tag vergessen haben.

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 CO₂-Ausstoß in Kilogramm

Zudem ermöglicht Ihnen das Food Service Online Tool einen **Vergleich mit anderen Unternehmen** Ihres Betriebstyps mithilfe einer Benchmark.



LEIHSERVICE

Sie möchten gleich losstarten und eine Abfallerhebung in Ihrem Betrieb durchführen?
United Against Waste stellt Ihnen dafür ein Leihequipment zur Verfügung!

LEIHEQUIPMENT ZUR ABFALLANALYSE

Bestandteile Leihequipment

- ✓ 5 große (Kunststoff-)Tröge
- ✓ 9 Kübel
- ✓ 4 Spachteln
- ✓ 1 Sieb
- ✓ 1 genaue Waage
(zum Wiegen der Behälter)



vom Betrieb selbst zu stellen:

- Wasserfeste Marker + Etiketten
- Einweghandschuhe + Arbeitsschürzen
- 1 Laptop, PC oder Smartphone zur Dateieingabe

Informationen zum Leihequipment

- Der Leihservice ist kostenlos.
Für den Versand verrechnen wir einen Selbstkostenbetrag von 40-50 EURO pro Betrieb.
- Für die Erhebung und Analyse, sowie die Reinigung des Equipments ist jeder Betrieb selbst verantwortlich.
- Das Equipment wird in dem Betrieb zwischengelagert, in dem es zuletzt verwendet wurde.

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

Kontaktieren Sie uns unter 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, Sozialtoren 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 Vollsoriment-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 Altpeiseöle. 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 Veranstaltungs-catering 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 Krankenhausträger 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 CO₂ 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 zukunftsfähige 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 Landesvertretung 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 Hotellervereinigung (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 sorgsamen 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

