150 Großküchen machen mobil gegen Lebensmittelabfall

Kick-off zur österreichweiten Aktionswoche „Nix übrig für Verschwendung“

Eine breite Allianz von Großküchenbetreibern macht rund um den Welternährungstag am 16. Oktober 2019 auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln aufmerksam. Nachdem die teilnehmenden Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen und Betriebsrestaurants ein gemeinsames System zur Dauerbeobachtung und Reduktion ihres Küchenabfalls etabliert haben, werden nun durch eine Informationskampagne erstmals auch deren Kundinnen und Kunden für die Maßnahmenumsetzung an Bord geholt.

Lebensmittelabfallquote von rund 20 Prozent in der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung

In der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung (dazu zählen Krankenhäuser, Pflegeheime, Betriebsrestaurants etc.) macht der entsorgte Lebensmittelabfall (ohne Zubereitungsreste) rund 20 Prozent der ausgegebenen Speisenmenge aus.[1] Tendenziell ist die Verlustquote im Care-Bereich (Krankenhäuser und Pflegeheime) höher, als in Betriebsrestaurants. Allgemein zeigt sich: es gibt großes Potenzial, Lebensmittelabfälle in österreichischen Großküchen und damit wertvolle Ressourcen einzusparen. Einer Hochrechnung zu Folge landen rund 61.000 Tonnen Lebensmittelabfall pro Jahr in österreichischen Großküchen in der Tonne – das entspricht dem Gewicht von 2.350 voll beladenen Müllsammelfahrzeugen.[2] Das jährliche Einsparpotenzial umgerechnet in Wareneinsatz beträgt im Durchschnitt pro Krankenhaus 164.000 EUR, pro Pflegeheim 61.000 EUR und pro Betriebsrestaurant 12.000 EUR. Der Verlustgrad (entsorgter Lebensmittelabfall im Verhältnis zur ausgegebenen Speisemenge) variiert allerdings stark je nach Betrieb und Standort mit einer Bandbreite von aktuell 3 bis zu 48 Prozent – das zeigt, es gibt einerseits Standorte mit deutlichem Handlungsbedarf sowie andererseits Betriebe, die sich dem Thema bereits erfolgreich annehmen. „Österreich hat sich zum Ziel der UN-Agenda 2030 bekannt, die Lebensmittelabfälle drastisch zu reduzieren. Im Rahmen der Initiative ‚Lebensmittel sind kostbar!‘ unterstützt das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus auch Projekte von United Against Waste, um die dramatischen ökologischen Auswirkungen zu reduzieren und damit einen wichtigen Schritt in Richtung Zielerreichung zu setzen.“ so Christine Hochholdinger, Leiterin der Abteilung für Abfallvermeidung, -verwertung und -beurteilung im BMNT.

Aktionswoche zum Welternährungstag „Nix übrig für Verschwendung“

Im Rahmen der Initiative United Against Waste setzen 18 Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung mit vereinten Kräften ein umfassendes Maßnahmenprogramm um, damit weniger vermeidbare Essensabfälle in der Tonne landen. Der bisherige Höhepunkt findet kommende Woche anlässlich des UN-Welternährungstages statt: Von 14. bis 20. Oktober werden Gäste, PatientInnen und HeimbewohnerInnen im Rahmen einer Aktionswoche unter dem Motto „Nix übrig für Verschwendung“ an mehr als 150 Großküchenstandorten von Vorarlberg bis Wien mittels Tisch- und Buffetaufsteller, Flyer, Poster,

[1] Lt.: UAW-Monitoring Stand Oktober 2019 basierend auf einer Auswertung von 105 Großküchenstandorten
[2] Zum Vergleich: in der Gastronomie fallen jährlich 45.000 Tonnen Lebensmittelabfälle an, in der Beherbergung 50.000 Tonnen. Lt. Einer Hochrechnung mit der Universität für Bodenkultur Wien, siehe https://united-against-waste.at/erheben/ergebnisse-der-testerhebung/

Roll-Ups und Slide-Shows für das Thema sensibilisiert. Bei begleitenden Presseevents in mehreren Bundesländern werden besonders engagierte KüchenleiterInnen ausgezeichnet und ein österreichweites Gewinnspiel ruft die Bevölkerung unter dem Motto „#nixübrig“ auf, Fotos von Einspar-Ideen in sozialen Netzwerken zu teilen.

Brancheninitiative zur Dauerbeobachtung und Reduktion von Großküchenabfall

Im Rahmen der Initiative United Against Waste wird seit nunmehr 2 Jahren ein eigenes Programm zur Lebensmittelabfallvermeidung für den Bereich der Großküchen umgesetzt („Moneytor“). Dank der laufenden und standardisierten Beobachtung der monatlichen Ausspeise- und Abfallmengen haben die teilnehmenden Betriebe ihren Lebensmittelabfall kontinuierlich im Blick und erhalten einen aussagekräftigen Branchenvergleich – dadurch können sie gezielte Reduktionsmaßnahmen setzen und diese laufend evaluieren. Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions und Mitinitiator von UAW, hierzu: „Durch die laufende Beobachtung des anfallenden Abfalls konnte die Abfallquote von 2018 auf 2019[3] im Schnitt um 9 Prozent reduziert werden.“

Ursachen und Lösungsansätze zu Lebensmittelabfall in österreichischen Großküchen

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, was verstärkt zu Tellerresten führt. Zu große Gebinde am Buffet für Salate oder Suppen erhöhen die Lebensmittelabfallquote, denn die Buffetreste müssen nach Buffetschluss entsorgt werden. In Krankenhäusern und Pflegeheimen erschwert die hohe Fluktuation von Patientinnen und Patienten die Berücksichtigung von unterschiedlichen Sonderkostformen eine bedarfsgerechte Planung. Hier ist die Kommunikation zwischen Gast, Stationen und der Küche besonders wichtig. Eine flächendeckende Maßnahme quer durch alle Betriebstypen stellt die Sensibilisierung der Gäste dar. „Gemeinsam mit unseren Kunden entwickeln wir das passende Speisenangebot und individuelle Maßnahmen. Durch die Informationskampagne während der Aktionswoche können wir unsere Gäste verstärkt einbeziehen und unser Engagement für den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln verstärken. Denn am besten gelingt Lebensmittelabfallvermeidung gemeinsam“, berichtet Herbert Fuchs, Geschäftsführer der GMS GOURMET GmbH, ein Partnerunternehmen, das bereits seit der Pilotphase am UAW-Monitoring teilnimmt.

Ansprache der Kundinnen und Kunden

Im Rahmen der nun startenden Aktionswoche beziehen deshalb die beteiligten Krankenhäuser, Pflegeheime und Betriebsrestaurants erstmals verstärkt auch die Kundinnen und Kunden in die Kommunikation ein und zeigen diesen Handlungsmöglichkeiten auf, wie zum Beispiel aktive Nutzung von Vorbestellmöglichkeiten, bewusste Mengenwahl am Buffet, Abbestellen von nicht gewünschten Menübestandteilen oder Entgegenbringen von Verständnis, falls einzelne Menüs gegen Ende der Restaurantzeiten nicht mehr verfügbar sind. Bernhard Wiesinger, A1 Telekom Austria AG, Leiter Business World Management & Real Estate, Finance, ergänzt: „Die Aktionswoche leistet einen wichtigen Beitrag zu unserer unternehmenseigenen Nachhaltigkeitsstrategie. Alleine an unserem Wiener Hauptstandort mit über 2.500 Beschäftigten kann damit ein sehr großer Personenkreis zum nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert werden.“ In Form eines Gewinnspiel sind die Kundinnen und Kunden bei der Aktionswoche außerdem aufgerufen, mit Fotos von leergegessenen Tellern oder Restl-Rezepten auf Instagram, Facebook oder per Mail zu zeigen, dass sie selbst nichts übrig für Verschwendung haben.

[3] Zwischenauswertung 1. Halbjahr 2019

Zeitgleich starten die Großküchenpartner in Zusammenarbeit mit UAW auch mit einer Reihe von internen Trainingsmaßnahmen, wie zum Beispiel Workshops zum Erfahrungsaustausch, der Streuung von zielgruppenspezifischen Trainingsmaterialien oder der Ausbildung von betriebsinternen „Lebensmittelabfall-Coaches".

Die Durchführung der Aktionswoche wird vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus, der Stadt Wien, den Ländern Tirol und Steiermark sowie dem UAW-Gründungsmitglied Unilever Food Solutions finanziell unterstützt.

Über United Against

United Against Waste (UAW) 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 mehr als fünf Jahren wirkt United Against Waste auf unterschiedlichen Ebenen – in der Gastronomie und Hotellerie mit dem Beratungsprogramm „Küchenprofi[t]" und seit 2017 auch im Bereich Gemeinschaftsverpflegung mit dem Monitoring- und Managementsystem „Moneytor". **www.united-against-waste.at**

Kontakt und Rückfragen:
Mag.(FH) Stefanie Lehrner, MA
T +43 (1) 409 55 81-213
stefanie.lehrner@tatwort.at

Anhang

1. Aktuelle Großküchenpartner von United Against Waste
2. Zahlen und Fakten
3. Maßnahmen für weniger Lebensmittelabfall in der Gemeinschaftsverpflegung
4. Fotomaterial

UNITED AGAINST WASTE
LEBENSMITTEL WERT:VOLL:NUTZEN

United Against Waste ist eine Initiative von:

„Lebensmittel sind kostbar“

„Lebensmittel sind kostbar!“ ist die Initiative des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus, 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. www.lebensmittel-sind-kostbar.at

1. 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:

- Eurest
- Gaumenglück
- GMS GOURMET GmbH
- Go Gastro
- Innsbrucker Soziale Dienste
- Steiermärkische Krankenanstaltengesellschaft m.b.H. KAGes (Standorte LKH Graz, LKH Hochsteiermark, LKH Weststeiermark
- Kulinario (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
- Vorarlberger Landeskrankenhäuser
- Wiener Krankenanstaltenverbund (KAV)
- Wohn- und Pflegeheime der Stadt Hall Tirol

2. Zahlen und Fakten:

- Die aktuelle **Lebensmittelabfallquote** in der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung beträgt **rund 20 Prozent** der ausgegebenen Essensmenge (ohne Zubereitungsreste).[4]
- **61.000 Tonnen Lebensmittelabfälle** fallen pro Jahr in österreichischen Großküchen an – das entspricht dem Gewicht von 2.350 voll beladenen Müllfahrzeugen bzw. jährlichen Umwelteffekten von 140.000 Tonnen CO2-Äquivalenten (=rund 23.000 Erdumrundungen mit dem Auto), 9,6 Milliarden Liter Wasserverbrauch oder 12.600 Hektar Landverbrauch.
- 2017 wurde von United Against Waste ein Monitoring-Programm („Moneytor“) ins Leben gerufen, das die **systematische Beobachtung des anfallenden Lebensmittelabfalls in Großküchen** erleichtert.
- **Über 150 Großküchenstandorte, darunter Krankenhäuser, Pflegeheime und Betriebsrestaurants,** nehmen aktuell daran teil.
- Das Monitoring zeigt: Der erhobene **Verlustgrad** (entsorgter Lebensmittelabfall im Verhältnis zur ausgegebenen Speisemenge) variiert von Standort zu Standort stark mit einer derzeitigen **Bandbreite von 3 bis zu 48 Prozent**.
- Tendenziell ist im **Care-Bereich** (Krankenhäuser und Pflegeheime) das größte Einsparpotenzial auszumachen. Das **jährliche Einsparpotenzial** umgerechnet in Wareneinsatz beträgt im Durchschnitt pro Krankenhaus 164.000 EUR, pro Pflegeheim 61.000 EUR und pro Betriebsrestaurant 12.000 EUR.
- Von **14. bis 20. Oktober** setzen 150 Großküchenstandorte anlässlich des **Welternährungstages am 16. Oktober** ein Zeichen für einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln im Rahmen einer Aktionswoche unter dem Motto „**Nix übrig für Verschwendung“.**
- **Die Botschaft der Aktionswoche:** Lebensmittelabfallvermeidung gelingt nur gemeinsam – in einem Zusammenspiel von Betriebsleitung, MitarbeiterInnen, Gästen bzw. PatientInnen.
- In einer **Konsumentenbefragung[5] unter 1000 Befragten** in Österreich hat sich gezeigt, dass Gäste durchaus **Bereitschaft** zeigen, Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfall mitzutragen: So wünschten sich mehr als 60% der Befragten, Wahlmöglichkeiten hinsichtlich Portionsgrößen, Beilagen-und Menüzusammenstellung in Verpflegungsbetrieben.
- 83% der Befragten haben **Verständnis** dafür, wenn in einer Kantine oder einem Betriebsrestaurant gegen Ende der Öffnungszeiten nicht mehr alle Speisen verfügbar sind. Auch bei Buffets erwarten 78% nicht, dass alle Speisen bis zur letzten Minute angeboten werden.
- **Seit 2014** setzt sich die **Initiative United Against Waste** für Lebensmittelabfallvermeidung in der Außer-Haus-Verpflegung ein – in der Hotellerie und Gastronomie und in der Gemeinschaftsverpflegung.

[4] Lt.: UAW-Monitoring Stand Oktober 2019 basierend auf einer Auswertung von 105 Großküchenstandorten
[5] Lt. Meinungsumfrage 2016. Siehe auch: https://united-against-waste.at/konsumentenumfrage/

3. Maßnahmen für weniger Lebensmittelabfall in der Gemeinschaftsverpflegung

Was Großküchen tun können:

- ✓ **Monitoring:** Lebensmittelabfall systematisch erheben und beobachten
- ✓ **Sensibilisierung:** MitarbeiterInnen auf das Thema aufmerksam machen
- ✓ **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
- ✓ **Wiederverwertung von Resten:** zum Beispiel als Zwischengerichte am nächsten Tag (wie etwa Käsespätzle aus Nockerln)
- ✓ **Kommunikation:** Gäste informieren bzw. Alternativen anbieten, wenn nicht mehr alle Menükomponenten bis zum Küchenschluss verfügbar sind
- ✓ **Haltbarmachen:** Speisen am nächsten Tag als vergünstigte „Restlmenüs“ anbieten oder für spätere Verwendung einfrieren (zum Beispiel Gulasch)
- ✓ **Genaues 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. „Restlgerichte“** 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.

3 Tipps für Zuhause:

- ✓ **Bewusst einkaufen** und sich nicht von Rabattaktionen verleiten lassen, damit nur das besorgt wird, was auch wirklich verbraucht werden kann.
- ✓ **Richtig lagern,** um die Haltbarkeit frischer Lebensmittel zu erhöhen.
- ✓ Zubereitungsreste und Überschüsse **haltbar machen** oder zu neuen Gerichten **weiterverarbeiten** (z.B. zu Suppen, Saucen, Eintöpfen, Pesto).

4. Fotomaterial

Bilder zur Nutzung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zu United Against Waste unter Angabe des Fotocredits honorarfrei abdruckbar.

Pressefotos Auftakt: https://bit.ly/35n8rMM (verfügbar ab 11.10. ca. 14:00)

Fotomaterial allgemein: https://bit.ly/35osXwA

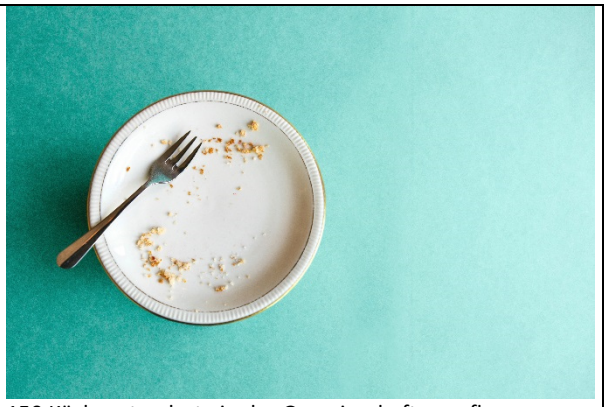
Aktionswoche für weniger Lebensmittelabfall © Foto Radmilla/Shutterstock.com; Grafik: United Against Waste
Bilddownload

"Restlmenüs" aus wertvollen Lagerbeständen © unsplash.com
Bilddownload

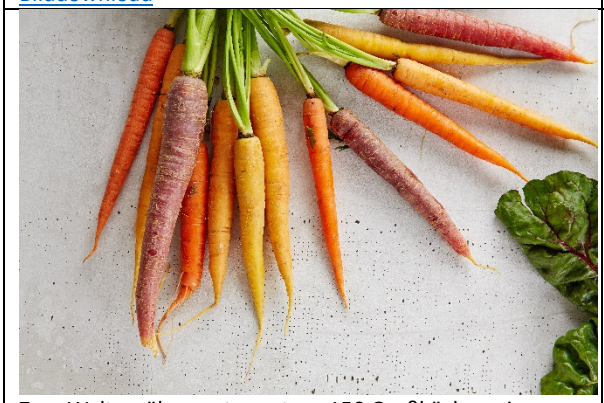
Österreichische Großküchenbetreiber setzen sich für weniger Lebensmittelabfall ein ©JackFrog/Shutterstock.com
Bilddownload

Zum Welternährungstag: Aktionswoche für wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung ©Lanasweet/Shutterstock.com
Bilddownload

Gewinnspiel zum Welternährungstag #nixübrig: Foto von leergegessenem Teller posten und 2 Nächte im Rogner Bad Blumau gewinnen! © Hundertwasser Architekturprojekt
Bilddownload



150 Küchenstandorte in der Gemeinschaftsverpflegung haben nix übrig für Verschwendung Bilddownload



Zum Welternährungstag setzen 150 Großküchen ein Zeichen für weniger Lebensmittelverschwendung © unsplash.com
Bilddownload

150 Großküchen setzen sich für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln ein © pexels.com
Bilddownload

Logodownload