



28. September, Pressegespräch

Aktionstage „NIX ÜBRIG für Verschwendung“

Erster Welttag gegen Lebensmittelverschwendung

mit:

Johann Seitinger

Nachhaltigkeitslandesrat, Lebensressort Land Steiermark

Walter Mayer

Leiter Zentralküche, LKH Graz II, Steiermärkische Krankenanstaltengesellschaft

Johann Schweiger

Bereich Seniorenverpflegung, Gaumenglück

28. September 2020, 09:30 Uhr

**Restaurant „[das O]“ am MED CAMPUS Graz
(ZWT, Neue Stiftingtalstraße 2, 8010 Graz)**

Steirische Gesundheitsbetriebe: Gemeinsam für weniger Lebensmittelabfall!

Erster Welttag gegen Lebensmittelverschwendung: LR Seitinger sieht Chance für den Klimaschutz und setzt auf regionale Produkte

Graz, 28.09.2020

Allein im steirischen Restmüll landen jährlich etwa 19.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen. Weltweit wird sogar bis zu einem Drittel der für den menschlichen Verzehr gedachten Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette entsorgt. Anlässlich des Ersten Welttags gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September verstärkt das Land Steiermark gemeinsam mit Betreibern von Großküchen in Gesundheitseinrichtungen Bemühungen zur Lebensmittelabfallvermeidung. Mit einer Informationskampagne soll auch den Konsumentinnen und Konsumenten gezeigt werden, wie sie – auswärts als Gast aber auch zuhause – zum Kampf gegen Lebensmittelabfall beitragen können.

„Abfallvermeidung ist ein wichtiger Schritt zum Klimaschutz! Auch als Land Steiermark haben wir hier eine Verantwortung: Allein im steirischen Restmüll landen jährlich fast 19.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen. Das wollen wir ändern – denn wir verschwenden damit nicht nur kostbare Produkte, sondern auch die Ressourcen, die in deren Produktion, Verarbeitung und Transport investiert wurden. Die Wertschätzung für Lebensmittel aus regionalen Betrieben und nachhaltiger Landwirtschaft ist nicht zuletzt in der Krise enorm gestiegen – das muss sich auch in einem sorgsameren Umgang mit den Produkten widerspiegeln,“ fasst Nachhaltigkeitslandesrat Johann Seitinger die Botschaft rund um den Ersten Welttag gegen Lebensmittelverschwendung zusammen.

„Nix übrig für Verschwendung“ in steirischen Großküchen

Im Rahmen einer Aktionswoche von 28. September bis 4. Oktober unter dem Motto „Nix übrig für Verschwendung“ sagen 16 steirische Gesundheitseinrichtungen und 10 Betriebskantinen in Kooperation mit dem Land Steiermark und dem Bundesministerium für Klimaschutz, der Lebensmittelverschwendung den Kampf an und laden ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aber auch die Kundinnen und Kunden, Gäste, Patientinnen und Patienten sowie Bewohnerinnen und Bewohner ein auch ihren Beitrag zu leisten.

Das LKH-Univ. Klinikum Graz, das LKH Hochsteiermark und das LKH Weststeiermark der Steiermärkische Krankenanstalten-gesellschaft (KAGes) beteiligen sich seit 2019 am Programm „United Against Waste“ und bemühen sich, ihre Lebensmittelabfälle zu reduzieren: „Wir versorgen unsere Patientinnen und Patienten nicht nur medizinisch, sondern diese werden auch von Frühstück, Mittagessen, Jause und Abendessen voll versorgt. Allein die Zentralküche am Standort Süd des LKH Graz produziert täglich rund 3.000 Mahlzeiten in verschiedensten Kostformen für die PatientInnen und MitarbeiterInnen an vier Standorten. Dementsprechend komplex sind unsere Verpflegungsstrukturen. Wechselnder Appetit und Gesundheitszustand sowie ein ständiges Kommen und Gehen der PatientInnen aufgrund von Entlassungen und Behandlungen erschweren die Planung zusätzlich“, berichtet Walter Mayer, Leiter der Zentralküche im LKH Graz II über die Herausforderungen bei der Lebensmittelabfallvermeidung in Krankenhäusern.

Dies führt dazu, dass am Ende des Tages in Gesundheitseinrichtungen viele noch genießbare Lebensmittel entsorgt werden müssen. Das Monitoring der Initiative United Against Waste in ganz Österreich aus dem Jahr 2019 hat gezeigt: Das Verhältnis von vermeidbarem Lebensmittelabfall

im Vergleich zum ausgegebenen Essen lag 2019 in österreichischen Krankenhäusern (31 %) und Pflegeheimen (26 %) deutlich über jenem von klassischen Betriebsrestaurants (13 %).

Durch den Vergleich und den Austausch mit anderen am Monitoringsystem teilnehmenden Gesundheitseinrichtungen können Problemstellen analysiert und dafür gezielt Lösungsmöglichkeiten erarbeitet werden. Zur Reduktion von Abfall können Betriebe an unterschiedlichen Stellschrauben drehen. So kann es sich lohnen, unterschiedliche Portionsgrößen anzubieten und eine freie Wahl der Beilagen oder Menükomponenten (Suppe, Salat oder Nachspeisen) zu ermöglichen. Auch die Speisenausgabe mittels Schöpfsystem ist ein Ansatz, um Retouren zu reduzieren, da das Stationspersonal bei Portionsgrößen und Menübestandteilen gezielt auf Tagesverfassung und unterschiedlichen Appetit eingehen kann.

Johann Schweiger, zuständig für den Bereich Seniorenverpflegung des steirischen Unternehmens „Gaumenglück“, das 550 Bewohnerinnen und Bewohner in sechs adcura-Seniorenwohnhäusern in der Steiermark verpflegt, erzählt: „Gerade in Pflegeheimen kommt dem Ausgabepersonal eine wichtige Rolle zu, da diese in direktem Kontakt mit den Bewohnerinnen und Bewohnern stehen. Wir setzen deshalb auf Schulungen des Personals zum Beispiel was den Einsatz adäquater Schöpfwerkzeuge für Saucen, Reis oder Suppen bei der Speisenausgabe betrifft und haben unsere Schöpfer auch mittels Farbsystem markiert. Wir achten zudem bereits bei der Menüplanung und bei Portionsgrößen auf die Bedürfnisse älterer Menschen“. Der Verlustgrad der adcura-Seniorenwohnhäuser liegt (basierend auf einer Auswertung vom 1. Halbjahr 2020) mit durchschnittlich 21 % deutlich unter dem Österreich-Schnitt von 26 % bei Pflegeheimen österreichweit.

Auch Bewohnerinnen und Bewohner in Pflegeheimen und Patientinnen und Patienten in Krankenhäusern tragen entscheidend dazu bei, Tellerreste zu vermeiden, zum Beispiel durch bewusstes Bestellen oder Abbestellen von Menübestandteilen und Komponenten. Um auch diese Zielgruppe anzusprechen, machen Großküchen in ganz Österreich rund um den neu von der UNO ausgerufenen „Welttag gegen Lebensmittelverschwendung“ am 29. September auf das Thema Lebensmittelabfallvermeidung aufmerksam (nähere Infos: nixübrig.at).

„Es geht um eine gute Zusammenarbeit zwischen den Konsumentinnen und Konsumenten, den Küchen, den Verarbeitungsbetrieben, dem Handel und den Lebensmittelproduzenten und Bauern. Geld und Ressourcen, die durch Abfallvermeidung eingespart werden, können in qualitativ hochwertige, regionale Produkte reinvestiert werden“, so Seitinger abschließend.

Zahlreiche steirische Projekte im Einsatz gegen Lebensmittelabfälle

In der Steiermark wird das Angebot von United Against Waste über die Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit (WIN) seit 2016 als Schwerpunkt unterstützt. Mit G'SCHEIT FEIERN, GREEN EVENTS, dem steirischen Haushaltssparbuch sowie „restlos g'scheit essen“ und „Lebensmittel sind kostbar“ gibt es weitere Initiativen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Zusätzlich dazu steht auch immer mehr der Einkauf von regionalen Lebensmitteln im Mittelpunkt, die einerseits höchste Qualität aufweisen und andererseits den ökologischen Fußabdruck niedrig halten.

Mehr Informationen und Presse-Download:

www.nixübrig.at

www.united-against-waste.at

Presserückfragen:

Christine Ehrenhuber

United Against Waste

Tel.: 01-409 55 81 – 223

Mail: christine.ehrenhuber@tatwort.at

Über United Against Waste

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

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

Daten zu potenziell vermeidbaren Lebensmittelabfällen in Österreich¹:

- Die österreichischen **Haushalte** entsorgen jährlich rund 157.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle über den Restmüll.
- In der **Steiermark** finden sich laut Restmüllanalysen 2018/2019 28.666 Tonnen an organischen Abfällen im Restmüll. 18.875 Tonnen davon gelten als vermeidbar (also ungeöffnete oder teilweise angebrochene Packungen mit mehr als 10% Produktrest, ganze oder angebissene Gebäck-/Obststücke etc.)
- Rund 86.200 Tonnen Lebensmittelabfälle entstehen bei der heimischen **Lebensmittelproduktion**. Rund 35.600 Tonnen Brot und Gebäck sind Retourware vom Handel.
- Im **Lebensmitteleinzelhandel** fallen rund 74.100 Tonnen nicht mehr marktgängige Lebensmittel an. Mittlerweile werden rund 12.250 Tonnen pro Jahr noch genussfähige Lebensmittel weitergegeben. (z.B. an die [Österreichischen Tafelorganisationen](#))
- In der **Außer-Haus-Verpflegung** fallen jährlich gesamt ca. 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle (ohne Zubereitungsreste) an. Davon entfallen rund 45.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle auf die Gastronomie, 50.000 Tonnen fallen in der Beherbergung/Hotellerie an, 61.000 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung (Kantinen, Personalrestaurants, Krankenhäuser, Pflegeheime) sowie 19.000 in sonstigen Betrieben wie z.B. Kaffeehäusern.

Tipps für Zuhause:

Bereits mit kleinen Maßnahmen kann eine große Wirkung erzielt werden:

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

[Mehr Tipps des Bundesministeriums für Klimaschutz zur Abfallvermeidung durch richtige Lagerung, Einkauf und Konsum gibt's online.](#)

¹ BMK, Zusammenfassung Datenlage im [Aktionsprogramm „Lebensmittel sind kostbar!“](#)

Folgende Gesundheitsbetriebe in der Steiermark sind aktuell Partner von United Against Waste

- KAGes (Steiermärkische Krankenanstaltengesellschaft):
 - o LKH-Univ. Klinikum Graz
 - o LKH Hochsteiermark
 - o LKH Weststeiermark
- Steirische Sonderkrankenanstalten der Pensionsversicherungsanstalt (PVA)
 - o SKA Aflenz
 - o SKA Bad Aussee
 - o SKA Gröbming
 - o SKA St. Radegund
- **Gaumenglück**
 - o Neurologisches Therapiezentrum Gmundnerberg GmbH
 - o und mit folgenden **adcura**-Standorten in der Steiermark:
 - Perlstein
 - Stadtresidenz Graz
 - Schloss Arnfels
 - Pflegeheim Feldkirchen
 - Pflegeheim Judendorf-Straßengel
 - Pflegeheim Gössendorf

Was Großküchen gegen Lebensmittelabfall 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
- ✓ **Kommunikation:** Gäste informieren bzw. Alternativen anbieten, wenn nicht mehr alle Menükomponenten bis zum Küchenschluss verfügbar sind
- ✓ **Wiederverwertung und Haltbarmachen:** Speisen am nächsten Tag als vergünstigte „Restmenüs“ anbieten oder für spätere Verwendung einfrieren (zum Beispiel Gulasch)
- ✓ **Genauere Abfragen** der Essenswünsche bei Kunden
- ✓ **Präzises Schöpfen** mit geeignetem Portionier-Werkzeug

Was Gäste tun können:

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

WIR HABEN NIX ÜBRIG FÜR VERSCHWENDUNG.

*Aktionstage
für weniger
Lebensmittelabfall*



nixübrig.at

WIR MÜSSEN REDEN

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



nixübrig.at

ICH BIN WIE FÜR DICH GEMACHT

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



nixübrig.at

WAS SAGT DEIN BAUCH- GEFÜHL?

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



nixübrig.at

ICH WAR EINFACH ZU GUT

*Dein Lieblingsgericht ist
aufgegessen?*

*Wir tun unser Bestes, um
Alternativen anzubieten.*

nixübrig.at

