



Aktionstage „NIX ÜBRIG für Verschwendung“ in niederösterreichischen Großküchen

Erster Welttag gegen Lebensmittelverschwendung

Erster Welttag gegen Lebensmittelverschwendung: Niederösterreichische Krankenhausküchen gehen mit gutem Beispiel voran

LH-Stv. Pernkopf sieht Chance für den Klimaschutz und für die Erhöhung des Anteils regionaler Lebensmittel

St. Pölten, 28.09.2020

Anlässlich des Ersten Welttags gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September 2020 sagen das Universitätsklinikum St. Pölten, das Landesklinikum Amstetten und das Landesklinikum Mauer in Kooperation mit dem Land Niederösterreich und dem Bundesministerium für Klimaschutz mit einer Bewusstseinskampagne der Lebensmittelverschwendung den Kampf an. Im Rahmen von Aktionstagen von 28. September 2020 bis 4. Oktober 2020 unter dem Motto „Nix übrig für Verschwendung“ zeigen sie zusammen mit United Against Waste, wie ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, aber auch Patientinnen und Patienten einen Beitrag zur Lebensmittelabfallvermeidung leisten können.

Rund ein Drittel der für den menschlichen Verzehr gedachten Lebensmittel wird laut Welternährungsorganisation¹ jedes Jahr weltweit entsorgt. Auch in Österreich fallen jährlich mindestens 500.000 Tonnen genießbarer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette als vermeidbarer Lebensmittelabfall an. Großküchen von Krankenhäusern kommt bei Lebensmittelabfallvermeidung eine besonders wichtige Rolle zu – denn hier werden täglich tausende Menschen mit Essen versorgt. Überproduktion und Tellerretouren führen dazu, dass am Ende des Tages viele noch genießbare Lebensmittel entsorgt werden müssen. Das Monitoring der Initiative United Against Waste aus dem Jahr 2019 hat gezeigt: Das Verhältnis von vermeidbarem Lebensmittelabfall im Vergleich zum ausgegebenen Essen lag 2019 in österreichischen Krankenhäusern im Durchschnitt bei rund 31 Prozent, in Pflegeheimen bei 26 Prozent und in Betriebskantinen bei 13 Prozent, wobei es von Standort zu Standort große Schwankungen gibt. Das ist auch ein Handlungsauftrag – denn vermeidbare Abfälle verbrauchen nicht nur wertvolle Ressourcen, sondern belasten auch das Klima.

„Gerade die aktuelle Krise hat uns vor Augen geführt, wie wertvoll die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln ist, was sich auch in unserem Verhalten widerspiegeln muss. Lebensmittelabfallvermeidung hilft nicht nur der Umwelt, sondern kann auch die regionale Wertschöpfung erhöhen, wenn Ressourcen, die durch einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln eingespart werden, wiederum in die Beschaffung regionaler und gesunder Produkte fließen“, sagt LH-Stellvertreter **Stephan Pernkopf**.

„Nix übrig für Verschwendung“ in niederösterreichischen Krankenhäusern

Das Universitätsklinikum St. Pölten, das Landesklinikum Amstetten und das Landesklinikum Mauer gehen mit gutem Beispiel voran und beobachten laufend ihre Lebensmittelabfälle im Rahmen des Lebensmittelabfall-Monitoringprogramms für Großküchen von „United Against Waste“. Durch den Vergleich und den Austausch mit anderen am Monitoringsystem teilnehmenden Gesundheitseinrichtungen können Problemstellen analysiert und dafür gezielt Lösungsmöglichkeiten erarbeitet werden. „Gerade in großen und komplexen Betrieben wie Krankenhäusern – wir produzieren im Uniklinikum St. Pölten allein an einem einzigen Tag rund

¹ Welternährungsorganisation (FAO): <http://www.fao.org/climate-change/our-work/areas-of-work/food-loss-and-waste/en/>

6000 Portionen Essen – ist konsequente Lebensmittelabfallvermeidung eine Herausforderung, denn die große Anzahl und hohe Fluktuation von Patientinnen und Patienten, deren wechselnder Appetit und Gesundheitszustand und komplexe Rahmenbedingungen erschweren die Planung. Neben den wirtschaftlichen Faktoren ist für uns auch der ethische und verantwortungsvolle Umgang mit allen Ressourcen zum Leitgedanken geworden.“, berichtet **Dr. Bernhard Kadlec**, kaufmännischer Direktor des Universitätsklinikums St. Pölten.

Küchenleiterin **Renate Vielmetti** vom LK Mauer berichtet über erste Erfolge: „Durch die konsequente Beobachtung des anfallenden Lebensmittelabfalls, die Sensibilisierung des Personals, die genaue Überwachung der Warenein- und ausgänge und überarbeitete Rezepturen konnten wir die anfallenden Abfälle im Klinikum Mauer im ersten Moneytor-Teilnahmejahr 2017 um 22 Prozent reduzieren. Das eingesparte Budget fließt wieder in den Lebensmitteleinkauf zurück – so können wir regionale Produkte mit 38 Prozent Bioanteil garantieren“.

Lebensmittelabfallvermeidung gelingt nur gemeinsam

Auch Patientinnen und Patienten in Krankenhäusern und Bewohnerinnen und Bewohner in Pflegeheimen tragen entscheidend dazu bei, Tellerreste zu vermeiden, zum Beispiel durch bewusstes Bestellen oder Abbestellen von Menübestandteilen wie Suppe oder Nachspeise, durch konstruktives Feedback und indem mit Verständnis reagiert wird, wenn einmal etwas ausgeht und dafür eine gleichwertige Alternative angeboten wird, denn das hilft dabei, dass mit weniger Puffer vorproduziert werden muss. Um auch diese Zielgruppe anzusprechen, machen Großküchen in ganz Österreich rund um den neu von der UNO ausgerufenen „Welttag gegen Lebensmittelverschwendung“ am 29. September 2020 mit Infomaterial und Aktionen auf das Thema Lebensmittelabfallvermeidung aufmerksam. Nähere Infos: nixübrig.at

Zahlreiche niederösterreichische Projekte zur Reduktion von Lebensmittelabfällen

Das Land Niederösterreich unterstützt United Against Waste seit 2015 und fördert über das Ökomanagement Niederösterreich Beratungen für Gastronomie und Hotellerie zur Lebensmittelabfallvermeidung. Zudem wird in den über 100 Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen des Landes Niederösterreich großer Wert auf die Verwendung regionaler Lebensmittel gelegt – der Anteil soll in Zukunft noch weiter ausgebaut werden. Ebenso wird im Rahmen der „APPetit Schulstunde“, gemeinsam mit den NÖ Umweltverbänden, Wissen zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung im Stil einer Quiz-Show an Schülerinnen und Schüler vermittelt. Zudem machen das Land NÖ und die NÖ Umweltverbände in den nächsten Wochen in Kooperation mit dem ORF Landesstudio NÖ mit TV-Spots auf das Thema aufmerksam.

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 „Küchenprofif[t]“ 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.

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

Daten zu potenziell vermeidbaren Lebensmittelabfällen in Österreich²:

- Die österreichischen **Haushalte** entsorgen jährlich rund 157.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle über den Restmüll.
In **Niederösterreich** finden sich laut Restmüllanalysen 2018/2019 34.216 Tonnen an organischen Abfällen im Restmüll. 29.615 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 Tonnen 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.](#)

Folgende Gesundheitsstandorte in Niederösterreich sind aktuell Partner von United Against Waste

- NÖ Landesgesundheitsagentur:
 - o LK Amstetten
 - o LK Mauer
 - o UK St. Pölten
- Sodexo:
 - o Seniorenzentrum Schwechat
 - o Alten- und Pflegeheim Marienheim
- Sonderkrankenanstalten der Pensionsversicherungsanstalt (PVA):
 - o SKA Alland
 - o SKA Felbring
 - o SKA Hochegg
 - o SKA Laab im Walde
- SANA Catering:
 - o Haus der Barmherzigkeit
- Wiener Gesundheitsverbund
 - o Therapiezentrum Ybbs

² BMK, Zusammenfassung Datenlage im [Aktionsprogramm „Lebensmittel sind kostbar!“](#)

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