



**25. September, Kick-Off
Pressegespräch**

Aktionstage „NIX ÜBRIG für Verschwendung“

Erster Welttag gegen Lebensmittelverschwendung

mit:

Leonore Gewessler

Österr. Bundesministerin für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie

Thorsten Schwede

Geschäftsführer Unilever Food Solutions Austria

Lorenz Halm

Geschäftsführer SV (Österreich) GmbH

Michael Freitag

Geschäftsführer, Country President Sodexo Österreich und Vize-Präsident GV Austria

25. September 2020, 10 Uhr

Restaurant UP! (Donau-City-Straße 7, 1220 Wien)

Mehr als 500.000 Tonnen an Lebensmitteln landen in Österreich im Abfall

Erster Welttag gegen Lebensmittelverschwendung: Klimaschutzministerin Gewessler sieht Lebensmittelabfallvermeidung als große Chance für den Klimaschutz

Wien, 25.09.2020

Rund ein Drittel der für den menschlichen Verzehr gedachten Lebensmittel wird laut Welternährungsorganisation jedes Jahr weltweit entsorgt. Auch in Österreich fallen jährlich mehr als 500.000 Tonnen genießbarer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette als vermeidbarer Lebensmittelabfall an. Darauf macht Klimaschutzministerin Leonore Gewessler anlässlich des Ersten UN-Welttags gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September 2020 aufmerksam.

In Österreichs Haushalten landen rund 157.000 Tonnen Lebensmittel (verpackt und unverpackt) sowie vermeidbare Speisereste allein im Restmüll. Im Lebensmitteleinzelhandel fallen rund 74.100 Tonnen nicht mehr marktgängige Lebensmittel an. Weitere 175.000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfälle sind der Hotellerie, der Gemeinschaftsverpflegung in Betriebskantinen und Gesundheitseinrichtungen sowie der Gastronomie zuzuordnen.

„Abfallvermeidung ist ein entscheidender Schritt zum Klimaschutz und wir haben diesbezüglich noch viel vor uns. Die globale Lebensmittelverschwendung gehört zu den drittgrößten Produzenten von Treibhausgasen weltweit. Wir alle können durch bewussteren Umgang mit unseren Lebensmitteln für soziale Gerechtigkeit sorgen und gleichzeitig gegen die Klimakrise ankämpfen“, fasst **Leonore Gewessler** den Umgang mit unseren Ressourcen zusammen.

Mit der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ – einer vom Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) koordinierten Stakeholder-Plattform – wird eine nachhaltige Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen angestrebt. Neben Bewusstseins- und Informationskampagnen, dem Ausbau der Weitergabe von noch genießbaren Lebensmitteln und der Förderung von Forschungsaktivitäten, unterstützt das BMK auch Maßnahmen in allen Bereichen der Wertschöpfungskette.

„Nix übrig für Verschwendung“ in österreichischen Großküchen

Im Rahmen einer Aktionswoche von 28. September bis 4. Oktober 2020 sagen österreichweit 150 Großküchen der Betriebsverpflegung und in Gesundheitsbetrieben unter dem Motto „Nix übrig für Verschwendung“ dem Lebensmittelabfall den Kampf an.

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. Dies führt verstärkt zu Tellerresten. Zu große Gefäße am Salatbuffet oder für Suppen erhöhen die Abfallquote, denn die Buffetreste müssen nach Buffetschluss entsorgt werden. „Zu den Maßnahmen gegen Lebensmittelabfall zählen beispielsweise die freie Auswahl bei den Portionsgrößen bzw. einzelner Speisekomponenten sowie die Nachbestückung von Buffets in kleineren Einheiten.“, so **Lorenz Halm**, Geschäftsführer von SV Österreich.

Die Konsumentinnen und Konsumenten müssen bei solchen Maßnahmen mitziehen: „Wenn Gäste aktiv Wahlmöglichkeiten nutzen, nach ‚Bauchgefühl‘ die richtige Portionsgröße bestellen, Verständnis zeigen, wenn gegen Küchenschluss nicht mehr alles verfügbar ist und aktiv ihre Wünsche und Bedürfnisse kommunizieren, ist das eine große Unterstützung bei unseren eigenen Bemühungen gegen Lebensmittelabfall“, ergänzt **Michael Freitag**, Vizepräsident des Dachverbands der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung (GV Austria) und Country President von Sodexo Österreich. Diese Botschaften werden über Plakate, Freecards, Sticker, auf Menüplänen und Bildschirmen sowie via Social Media von den an der Aktionswoche teilnehmenden Großküchen verbreitet.

Im Rahmen der Brancheninitiative „United Against Waste“ nehmen 18 öffentliche und private Betreiber von Großküchen in ganz Österreich an einem Monitoring ihrer Lebensmittelabfälle teil. Ein durch das BMK und die Bundesländer gefördertes Beratungsprogramm der Initiative bietet Gastronomie und Hotellerie-Betrieben zudem individuelle Begleitung bei der Maßnahmenumsetzung und Abfallanalysen an. „Abfallvermeidung in Großbetrieben ist auch eine Frage der wirtschaftlichen Effizienz“, erklärt **Thorsten Schwede**, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions, Wirtschaftspartner und Mitbegründer der Initiative. „Durch die laufende Beobachtung des anfallenden Abfalls und die von den Betrieben gesetzten Maßnahmen konnte die Abfallquote von 2018 auf 2019 im Schnitt um 8 Prozent reduziert werden“, so Schwede.

Konsumverhalten anpassen

Den Konsumentinnen und Konsumenten kommt in der Abfallvermeidung eine tragende Rolle zu. Es fehlt vielfach nach wie vor an Bewusstsein, in welchem Ausmaß Lebensmittel verschwendet werden, welche Konsequenzen mit diesem sorglosen Umgang von tierischen und pflanzlichen Produkten verbunden sind und welche Alternativen bestehen.

Bereits kleine Maßnahmen im eigenen Haushalt können Wirkung zeigen – etwa durch ein bewusstes Einkaufsverhalten (nur so viel kaufen, wie tatsächlich verbraucht werden kann), die richtige Lagerung der Lebensmittel im Kühlschrank, um eine möglichst lange Haltbarkeit zu garantieren oder der Check von Geruch und Aussehen von Lebensmitteln mit abgelaufener Mindesthaltbarkeit, bevor man diese entsorgt, sind nur einige Beispiele.

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



"Lebensmittel sind kostbar!" ist die Initiative des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie, 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.



United Against Waste ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung und wird von einem breiten Partner Netzwerk 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 „Küchenprofi[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, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie, der Stadt Wien, den Ländern Oberösterreich, Niederösterreich, Steiermark und Tirol sowie dem UAW-Gründungsmitglied Unilever Food Solutions finanziell unterstützt.

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