



**28. September 2020, Pressegespräch**

## **Aktionstage „NIX ÜBRIG für Verschwendung“**

Erster UN-Welttag gegen Lebensmittelverschwendung

mit:

**Mag. Ingrid Felipe**

LH-Stellvertreterin und Landesrätin für Umwelt- und Klimaschutz sowie Abfallwirtschaft

**Dr. Eva Maria Posch**

Bürgermeisterin, Hall in Tirol

**Martin Burger**

Küchenleiter, Wohn- und Pflegeheime der Stadt Hall i. Tirol

**Dr. Hubert Innerebner**

Geschäftsführer, Innsbrucker Soziale Dienste

**28. September 2020, 13:00 Uhr**

**Ratssaal des Rathauses der Stadtgemeinde Hall in Tirol, Oberer Stadtplatz 1, 6060 Hall in Tirol (im ersten Stock)**

# Tiroler Gesundheitsbetriebe: Gemeinsam für weniger Lebensmittelabfall!

## Erster UN-Welttag gegen Lebensmittelverschwendung: Land Tirol setzt auf Monitoring und Bewusstseinsbildung

Hall in Tirol, 28.09.2020

Rund ein Drittel der für den menschlichen Verzehr gedachten Lebensmittel wird laut Welternährungsorganisation<sup>1</sup> jedes Jahr weltweit entsorgt. Auch in Österreich fallen jährlich mindestens 500.000 Tonnen genießbarer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette als vermeidbarer Lebensmittelabfall an. Anlässlich des Ersten Welttags gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September 2020 setzt das Land Tirol einen Schwerpunkt auf Lebensmittelabfallvermeidung in Gesundheitseinrichtungen und auf Bewusstseinsbildung: Mit einer Informationskampagne soll auch den Konsumentinnen und Konsumenten gezeigt werden, wie sie zur Reduktion von Lebensmittelabfall beitragen können.

„Abfallvermeidung ist ein wichtiger Schritt zum Klimaschutz! Auch als Land Tirol haben wir hier eine Verantwortung: Alleine im Tiroler Restmüll landen jährlich fast 13.500 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen. Durch Verhaltensänderungen zuhause, als Gast im Restaurant oder als Konsumentin im Handel können wir auch als Einzelpersonen einen Beitrag leisten, um kostbare Lebensmittel sowie die darin investierten Ressourcen für Produktion, Verarbeitung und Transport nicht zu verschwenden“, fasst LH-Stellvertreterin Ingrid Felipe die Botschaft rund um den Ersten Welttag gegen Lebensmittelverschwendung zusammen.

### „Nix übrig für Verschwendung“ in Tiroler Gesundheitsbetrieben

Im Rahmen von Aktionstagen von 28. September bis 4. Oktober 2020 unter dem Motto „Nix übrig für Verschwendung“ zeigen acht Tiroler Gesundheitseinrichtungen zusammen mit United Against Waste und in Kooperation mit dem Land Tirol und dem Bundesministerium für Klimaschutz, wie sie selbst der Lebensmittelverschwendung den Kampf ansagen. Denn gerade Krankenhäusern und Pflegeheimen kommt als Großversorger eine wichtige Rolle bei der Lebensmittelabfallvermeidung zu.

Die Wohn- und Pflegeheime der Stadtgemeinde Hall in Tirol zum Beispiel beherbergen in verschiedenen Wohnformen bis zu 230 Menschen. Diese werden nicht nur sozial und medizinisch betreut, sondern auch täglich mit Essen und Getränken von Frühstück, Mittagessen, Abendessen bis Jause voll versorgt. Hinzu kommt noch die Verpflegung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. „Gut 72.000 Tagesmenüs wurden im Jahr 2019 allein in den Heimen für Bewohnerinnen und Bewohner ausgegeben, sowie weitere 31.000 Mahlzeiten für Essen auf Rädern, Kindergärten, Kinderkrippen und Schulen in Hall in Tirol. Wir setzen auf Bewusstseinsbildung, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren – bei unseren Beschäftigten, aber auch bei den Konsumenten. So wird zum Beispiel reifes Obst direkt mit den Bewohnerinnen und Bewohnern in den Wohnheimen zu Kompott oder Obstkuchen verarbeitet, bevor dieses verderbt.“, erklärt Eva Maria Posch, Bürgermeisterin der Stadt Hall in Tirol, die wichtige Rolle, die auch städtische Pflegeeinrichtungen im Bereich der Lebensmittelversorgung und -abfallvermeidung spielen.

„Wechselnder Appetit und Gesundheitszustand, der Bedarf an Sonderkostformen und die Einhaltung strengster Hygienrichtlinien stellen in der Verpflegungslogistik von Gesundheitseinrichtungen eine besondere Herausforderung dar“, weiß **Martin Burger**, Küchenleiter des Pflegeheims Hall in Tirol. 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

---

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

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

### **Laufende Überwachung des Lebensmittelabfalls und Maßnahmen zur Abfallvermeidung**

Die Pflegeheime Hall in Tirol und die Innsbrucker Sozialen Dienste gehen mit gutem Beispiel voran und nehmen mit ihren Einrichtungen am Lebensmittelabfallmonitoring von United Against Waste teil. Dabei überwachen sie laufend Abfallaufkommen im Vergleich zum ausgegebenen Essen. Durch den Vergleich mit anderen am System teilnehmenden Pflege- und Betreuungseinrichtungen können Problemstellen analysiert werden und dafür gezielt Lösungsmöglichkeiten entwickelt.

„Wir haben unter anderem bereichsübergreifende Arbeitsgruppen eingesetzt, damit wir bei der Reduktion von Speiseabfällen an einem Strang ziehen und bieten unseren BewohnerInnen zudem unterschiedliche Portionsgrößen und das Abbestellen einzelner Komponenten an, um Tellerretouren zu vermeiden. Wir versuchen auch auf individuelle Bedürfnisse, besonders älterer BewohnerInnen, einzugehen und unser System dahingehend zu verbessern“, berichtet **Daniel Wirtenberger**, stellvertretender Heimleiter und Qualitätsmanager des Pflegeheims Hall in Tirol, über das bisherige Engagement zur Abfallvermeidung.

Ein neues Forschungsprojekt im Rahmen der Abfallvermeidungsförderung der österreichischen Sammel- & Verwertungssysteme (SVS), an welchem auch die Pflegeheime Hall in Tirol sowie die Innsbrucker Soziale Dienste beteiligt sind, soll ab 2021 insbesondere die Bestellsysteme in Krankenhäusern und Pflegeheimen und deren Einfluss auf das Lebensmittelabfallaufkommen unter die Lupe nehmen.

**Hubert Innerebner**, Geschäftsführer der Innsbrucker Soziale Dienste berichtet über seine Erkenntnisse bei der Lebensmittelabfallvermeidung in den Wohn- und Pflegeheimen der Innsbrucker Sozialen Dienste: „97 Prozent aller Speisen werden bei uns vorbestellt. Das hilft uns, bedarfsgerecht zu produzieren. Wir setzen auf Frischküche und bieten drei unterschiedliche Portionsgrößen an, um Tellerrückläufe zu vermeiden. Als größter Heimträger Westösterreichs mit acht Wohn- und Pflegeheimen mit über 1.000 Heimplätzen ist ein sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln fest in unserer Philosophie verankert.“

### **Was Patientinnen und Patienten bzw. Bewohnerinnen und Bewohner tun können**

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 2020 auf das Thema Lebensmittelabfallvermeidung aufmerksam. Nähere Infos: [nixübrig.at](http://nixübrig.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.*

### **Über „Lebensmittel sind kostbar!“**

*"Lebensmittel sind kostbar!" ist die Initiative des Bundesministeriums für Klimaschutz, 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.*

Mehr Informationen und Presse-Download:

[www.nixübrig.at](http://www.nixübrig.at)  
[www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)

Presserückfragen:

Christine Ehrenhuber  
United Against Waste  
Tel.: 01-409 55 81 – 223  
Mail: [christine.ehrenhuber@tatwort.at](mailto:christine.ehrenhuber@tatwort.at)

**Daten zu potenziell vermeidbaren Lebensmittelabfällen in Österreich<sup>2</sup>:**

- Die österreichischen **Haushalte** entsorgen jährlich rund 157.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle über den Restmüll.
  - o In **Tirol** finden sich laut Restmüllanalysen 2018/2019 18.286 Tonnen an organischen Abfällen im Restmüll. 13.491 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** (Gesamtösterreich). 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.](#)

**Folgende Gesundheitsbetriebe in Tirol sind aktuell Partner von United Against Waste in Tirol**

Innsbrucker Soziale Dienste:

- Wohnheim Pradl
- Wohnheim Hötting
- Wohnheim Saggen
- Wohnheim Reichenau
- Wohnheim LohbachWohnheim

Wohn- und Pflegeheime Hall in Tirol

Sodexo Österreich mit folgenden Standorten in Tirol:

- Heim St. Vinzenz der Barmherzigen Schwestern Innsbruck
- Soziales Kompetenzzentrum der Marktgemeinde Rum

---

<sup>2</sup> 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)
- ✓ **Genaueres 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 BAUCHGEFÜHL?

*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