



**30. September 2020, Pressegespräch**

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

Erster Welttag gegen Lebensmittelverschwendung

mit:

**Stefan Kaineder**

Landesrat für Klimaschutz, Umwelt, KonsumentInnenschutz und Zusammenleben

**Markus Millidorfer**

Geschäftsführer, GO Gastro & Catering

**Karl Lehner**

Geschäftsführer, Oberösterreichische Gesundheitsholding GmbH (OÖG)

**Christine Ehrenhuber**

Initiative United Against Waste

**30. September 2020, 15:00 Uhr**

Mitarbeiterrestaurant GO Gastro & Catering

GRZ IT Center GmbH, Goethestraße 80, 4020 Linz

# Oberösterreichische Großküchen: Gemeinsam für weniger Lebensmittelabfall!

## Erster Welttag gegen Lebensmittelverschwendung: LR Kaineder sieht Lebensmittelabfallvermeidung als Chance für den Klimaschutz

Linz, 30.09.2020

Allein im oberösterreichischen Restmüll landen jährlich mehr als 25.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen. Weltweit wird laut Welternährungsorganisation<sup>1</sup> sogar bis zu einem Drittel der für den menschlichen Verzehr gedachten Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette entsorgt. Anlässlich des Ersten Welttags gegen Lebensmittelverschwendung zeigt das Land Oberösterreich gemeinsam mit Betreibern von Großküchen in Gesundheitseinrichtungen und Betriebskantinen erfolgreiche Wege 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.

„Rund 17 Kilogramm vermeidbarer Lebensmittelabfälle landen pro Kopf und Jahr in Oberösterreich allein in der Restmülltonne. Das sind 17 Kilo zu viel. Originalverpackte Joghurts, angebissene Semmeln, halbvolle Erdäpfelsackerl – das alles sind kostbare Produkte, die nicht im Müll landen sollten und durch kleine Verhaltensänderungen vermeidbar wären“, fasst Umweltlandesrat **Stefan Kaineder** das Problem zusammen.

Verhaltensänderungen sind aber nicht nur im Umgang mit Lebensmitteln zuhause gefragt. Konsumentinnen und Konsumenten haben auch im Handel oder als Gast in Restaurants oder Betriebskantinen einen wesentlichen Einfluss auf die dort anfallenden Abfallmengen. Darauf möchte die Initiative „United Against Waste“ mit einer Aktionswoche von 28. September bis 4. Oktober 2020 unter dem Motto „Nix übrig für Verschwendung“ aufmerksam machen. 23 oberösterreichische Großküchen in Betriebskantinen und Gesundheitseinrichtungen in Kooperation mit dem Land Oberösterreich und dem Bundesministerium für Klimaschutz, wie sie selbst der Lebensmittelverschwendung den Kampf ansagen und wie ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aber auch die Kundinnen und Kunden, Gäste, Patientinnen und Patienten sowie Bewohnerinnen und Bewohner einen Beitrag leisten können.

„Wenn Gäste nach ihrem ‚Bauchgefühl‘ die für sie passende Portionsgröße bestellen, aktiv Wahlmöglichkeiten beim Essen nutzen, 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“, appelliert **Markus Millidorfer**, Geschäftsführer der GO Gastro & Catering an die Konsumentinnen und Konsumenten. Diese Botschaften werden auch über Plakate, Freecards, Sticker, auf Menüplänen und Bildschirmen sowie via Social Media von den an der Aktionswoche teilnehmenden Großküchen verbreitet.

### „Nix übrig für Verschwendung“ in oberösterreichischen Gesundheitseinrichtungen

Im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung (also in Gastronomie, Hotellerie und Großküchen) liegen die größten Einsparpotenziale bei vermeidbaren Lebensmittelabfällen im Gesundheitswesen, denn hier sind die Rahmenbedingungen besonders herausfordernd: In Österreichs Krankenhäusern macht der entsorgte Lebensmittelabfall 31 % der ausgegebenen Essensmenge aus, in Pflegeheimen durchschnittlich 26 % und in Betriebskantinen 13 %.<sup>2</sup>

Als Oberösterreichs größter Spitalsträger beteiligt sich die Oberösterreichische Gesundheitsholding bereits seit 2017 mit ihren acht Regionalklinikstandorten an einem Lebensmittelabfallmonitoring von

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

<sup>2</sup> Ergebnisse für teilnehmende Betriebe im MONEYTOR-Abfallmonitoring-Programm – Jahresbericht 2019

United Against Waste: „An unseren Regionalkliniken versorgen wir jährlich rund 122.000 stationäre Patientinnen und Patienten medizinisch, pflegerisch und therapeutisch. Ein zusätzlicher wesentlicher Baustein, der zur Genesung unserer PatientInnen beiträgt, ist die kulinarische Versorgung, die vom Frühstück über Mittagessen und Zwischenmahlzeiten bis hin zum Abendessen reicht.“, berichtet **Karl Lehner**, Geschäftsführer der OÖG. Rund 2.000 Mittagessen mit einer Vielzahl an unterschiedlichen Kostformen werden täglich für PatientInnen produziert. Daneben gilt es noch die Mittagsverpflegung für rund 7.500 MitarbeiterInnen in den Regionalkliniken sowie die 600 SchülerInnen bzw. rund 1.800 StudentInnen in den Gesundheitsberufen zu berücksichtigen. „Jährlich werden demnach rund 1,3 Mio. Mittagsportionen in den Küchen der OÖG zubereitet. Entsprechend komplex gestalten sich die Verpflegungsstrukturen. Ein ständiges Kommen und Gehen unserer PatientInnen, aufgrund unterschiedlicher Aufnahme- und Entlassungszeitpunkte, sowie der individuelle Gesundheitszustand und damit in Verbindung stehende Appetit, stellen eine zusätzliche Herausforderung in der Produktionsplanung bzw. Produktion dar“, berichtet **Karl Lehner** über die Herausforderungen bei der Lebensmittelabfallvermeidung in Krankenhäusern.

Durch den Vergleich und den Austausch mit anderen am Monitoringsystem teilnehmenden Gesundheitseinrichtungen können Problemstellen analysiert und dafür gezielt Lösungsmöglichkeiten erarbeitet werden. So können PatientInnen in den Regionalklinikstandorten zum Beispiel bereits unterschiedliche Portionsgrößen wählen oder auch auf einzelne Komponenten des Mittagessens (z.B. Suppe) oder beim Frühstück (z.B. Marmelade) verzichten, was dabei hilft, Tellerretouren zu vermeiden. Eine gute Information der PatientInnen über die Möglichkeiten bei der Essensbestellung und deren Feedback dazu ist entscheidend und ermöglicht den Küchen, die Produktion und Speisenplanung bestmöglich auf die Bedürfnisse der PatientInnen abzustimmen.

Ein neues Forschungsprojekt im Rahmen der Abfallvermeidungsförderung der österreichischen Sammel- & Verwertungssysteme (SVS), an welchem auch die OÖG beteiligt ist, soll ab 2021 insbesondere die Bestellsysteme in Kranken- und Pflegeheimen und deren Einfluss auf das Lebensmittelabfallaufkommen unter die Lupe nehmen.

### **Abfallvermeidung als Beitrag zum Klimaschutz**

**LR Kaineder** betont, dass Maßnahmen zur Abfallvermeidung ein wesentlicher Beitrag zum Klimaschutz sind: „Die Produktion, Verarbeitung, der Transport und schlussendlich die Entsorgung der Lebensmittel verbrauchen unnötigerweise Unmengen von Ressourcen, etwa Wasser, Energie, Land für Ackerbau, Arbeitskraft und Kapital. Wäre die globale Lebensmittelverschwendung ein Staat, so wäre es der drittgrößte Produzent von Treibhausgasen weltweit! Es liegt an jedem von uns, dagegen etwas zu tun, zuhause, beim Einkaufen oder wenn wir auswärts essen.“

Das Land Oberösterreich unterstützt neben der Aktion „Nix übrig für Verschwendung“ auch andere Initiativen, etwa die Kampagne „Is nu guat“ der OÖ. Umwelt Profis, die unter anderem die Fehlinterpretation des Mindesthaltbarkeitsdatums zum Thema machen.

Im Rahmen der Betrieblichen Umweltförderung bietet das Land Oberösterreich in Kooperation mit United Against Waste auch das geförderte Beratungsprogramm „KÜCHENPROFI(T)“ für Gastronomie & Hotellerie an. Küchenbetriebe erhalten eine individuelle Abfallanalyse und Begleitung bei der Umsetzung von Reduktionsmaßnahmen durch einen Küchenprofi. 50% der Kosten werden gefördert. Für die Abwicklung ist in Oberösterreich das Klimabündnis zuständig.

### **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 „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, 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.nixuebrig.at](http://www.nixuebrig.at)

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

Presserückfragen:

Stefanie Lehrner

United Against Waste

Tel.: 01-409 55 81 – 213

Mail: [stefanie.lehrner@tatwort.at](mailto:stefanie.lehrner@tatwort.at)

### Daten zu potenziell vermeidbaren Lebensmittelabfällen in Österreich<sup>3</sup>:

- Die österreichischen **Haushalte** entsorgen jährlich rund 157.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle über den Restmüll.
  - o In **Oberösterreich** finden sich laut Restmüllanalysen 2018/2019 28.110 Tonnen an organischen Abfällen im Restmüll. 25.480 Tonnen davon gelten als vermeidbare Lebensmittelabfälle (also ungeöffnete oder teilweise angebrochene Packungen mit mehr als 10% Produktrest, ganze oder angebissene Gebäck-/Obststücke etc.). Das sind 17,3 kg pro Oberösterreicher/in und Jahr.
- 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.](#)

<sup>3</sup> BMK, Zusammenfassung Datenlage im [Aktionsprogramm „Lebensmittel sind kostbar!“](#)

## Folgende Großküchenbetriebe in Oberösterreich sind aktuell Partner von United Against Waste

- Oberösterreichische Gesundheitsholding GmbH (OÖG) mit acht Kliniken
- Ordensklinikum Linz
- Pensionsversicherungsanstalt mit drei Sonderkrankenanstalten in OÖ
- Kulinaro / Vinzenz Gruppe mit drei Standorten
- Sodexo Österreich mit zwei Betriebsrestaurants
- GMS Gourmet mit vier Betriebsrestaurants
- GO Gastro & Catering mit zwei Betriebsrestaurants

## 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