

A photograph of a table set for a gathering. In the foreground, a woven basket is filled with various types of bread, including round rolls and long loaves, some topped with seeds. To the right, several wooden trays hold an assortment of appetizers, such as small sandwiches, bread slices with spreads, and garnishes. The background is slightly blurred, showing more of the table and possibly other people. An orange semi-transparent banner is overlaid on the image, containing white text.

Rückblick Aktionstage „Nix übrig für Verschwendung“

Mo, 26. September bis So, 2. Oktober 2022

29. September

WELTTAG GEGEN
LEBENSMITTEL-
VERSCHWENDUNG

nixuebrig.at

UNSER ZIEL

- Bewusstseinsbildung & Sensibilisierung für das Thema Lebensmittelabfallvermeidung
- Einbeziehung der Mitarbeiter:innen & Gäste in die Bemühungen zur Abfallreduktion
- Aufzeigen von Handlungsmöglichkeiten & Tipps

ZIELGRUPPEN

- Mitarbeiter:innen, Gäste, Kundi:nnen, Pflegeheim-BewohnerInnen, PatientInnen, Schüler:innen in der Außer-Haus-Verpflegung
- Interessierte Öffentlichkeit



Aktionstage 2022

SEIT 2019...

- Bewährtes Format
- Jedes Jahr zum Welttag gegen Lebensmittelverschwendung die Möglichkeit für neue Akzente und Highlights

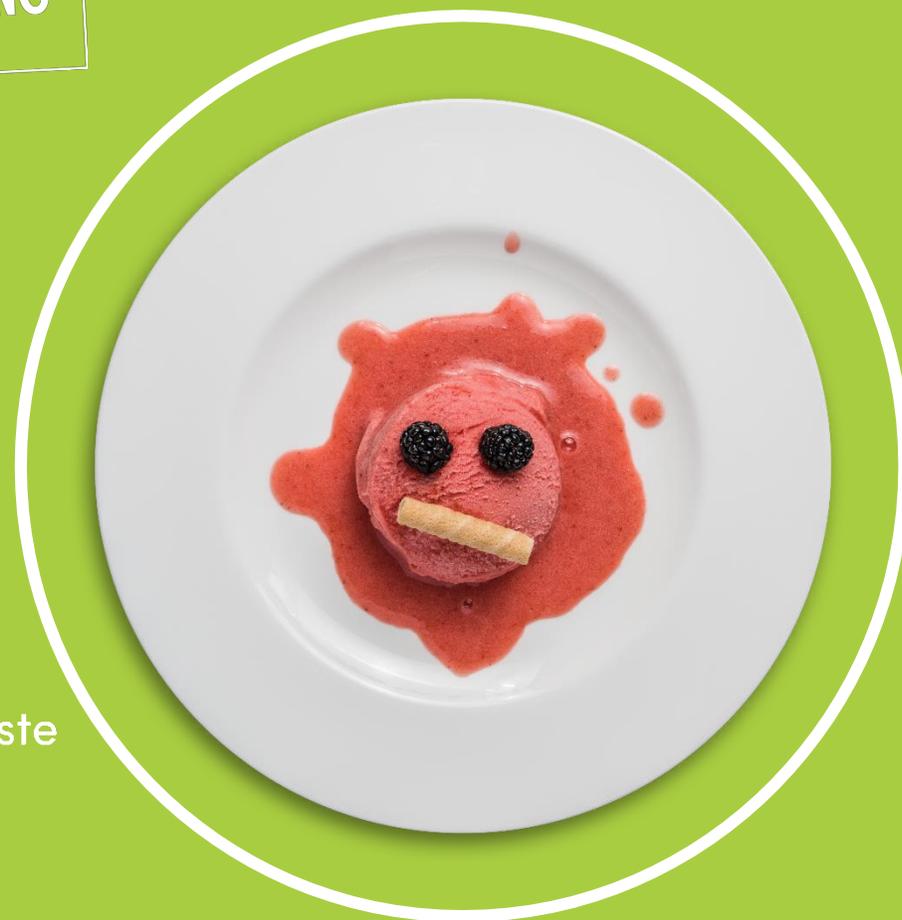
PARTNERINNEN 2022

- Klimaschutzministerium & Stadt Wien
- Teilnehmende Bundesländer: Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich, Steiermark und Tirol
- 179 Moneytor-Großküchenpartner von United Against Waste
- 14 Gastrobetriebe, die bereits an einer Küchenprofi(t)-Beratung teilgenommen haben
- Weitere Netzwerkpartner wie die BOKU

29. September

WELTTAG GEGEN
LEBENSMITTEL-
VERSCHWENDUNG

nixübrig.at



Aktionstage 2022

AKTIONSTAGE 2022 IN ZAHLEN

179  GV-
Standorte

14  Gastro-&
Hotelleriebetriebe

05  Presseaktionen

81  Medienberichte

1  Woche im Zeichen gegen Verschwendung

DANKE!

Aktionstage Rückblick

UMSETZUNGSPARTNER

Gemeinschaftsverpflegung

- Contento
- Gaumenglück
- GOURMET GmbH
- GO Gastro
- Göttlicher Heiland Krankenhaus Wien, Herz-Jesu Krankenhaus Wien
- Innsbrucker Soziale Dienste
- ISS
- Kulinario (Vinzenz Gruppe)
- Kuratorium Wiener Pensionistenwohnhäuser (KWP)
- Markas (Krankenhaus der Elisabethinen Klagenfurt GmbH)
- MAX Catering
- Menümanufaktur
- Niederösterreichische Landeskliniken
- Oberösterreichische Gesundheitsholding GmbH
- Ordensklinikum Linz
- Pensionsversicherungsanstalt PVA
- SANA Catering
- Seniorenwohnhäuser Salzburg
- Sodexo Österreich
- St. Josef Krankenhaus Wien
- Steiermärkische Krankenanstaltengesellschaft m.b.H. KAGes
- SV (Österreich) GmbH
- Vorarlberger Landeskrankenhäuser
- Wiener Gesundheitsverbund
- Wohn- und Pflegeheime der Stadt Hall Tirol

Gastronomie & Hotellerie

- Family und Sporthotel Kärntnerhof
- Almhof Kammerlander
- Hotel Standlhof
- Hotel Hilton Vienna Park
- Hotel Guglwald
- Hotel Seeglück - Forelle
- artHOTEL BLAUE GANS
- St. Virgil Salzburg Restaurant
- WRB Hotelbetriebe GmbH & Co KG
- Wintersport Tirol AG & Co Stubai Bergbahnen KG
- Stadtoase Kolping
- Forstnig Betriebs GmbH & Co AG - Hotel Trattlerhof
- Genuss- und Aktivhotel Sonnenburg
- Hotel Schneider ****Superior

Aktionstage 2022



Informationskampagne
für MitarbeiterInnen und
Gäste – analog & digital



Medienarbeit



Weitere Aktionen: Fotoaktion
#nixübrig, Gewinnspiel



**Eine Woche lang BEWUSSTSEINSBILDUNG
rund um den Welttag gegen Lebensmittelverschwendung**

Aktionstage 2022

Infomaterial

- **ERGÄNZT: Sticker (A6) in 9 Varianten:** mit Sprüchen, um Kund:innen zum Nachdenken zu motivieren (z. B. Aufkleben für Vitrinen an Ausgabestationen/auf Plexiglaswänden)
- **Postkarte (A6, gefaltet) inkl. Gewinnspielteil zum Abtrennen:** Auflegen bei der Speisenausgabe, auf Stationen, Infotheke, Beilegen auf Tablett etc.
- **Dispenser mit Entnahmefach für Postkarten**
- **Sonderausgabe Flyer:** für Gesundheitseinrichtungen (ohne Gewinnspielteil; zum Auflegen auf Tablett)
- **NEU Sonderausgabe Karte:** für Schulen, mit Mitmachteil
- **Getränkeuntersetzer in zwei Varianten**
- **A4-Aufsteller mit Stehfuß in drei Varianten:** z.B. für Theke, bei der Speisenausgabe
- **NEU Tischaufsteller 4-seitig:** zum Aufstellen auf Tischen z.B. im Mitarbeiter:innenrestaurant oder im Zimmer von Patient:innen
- **A2-Plakat:** zum Aufhängen
- **Roll-Ups:** 85x200cm



Aktionstage 2022

Aktionstage gegen
Lebensmittelabfall

**WIR HABEN
NIX ÜBRIG FÜR
VERSCHWENDUNG.**



**RETTE
MICH!**

Lebensmittel retten
heißt Klima schützen.



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

**WAS SAGT DEIN
BAUCHGEFÜHL?**



**RESTLOS
GUT.**

Lebensmittelüberschüsse sind
wertvoll, deshalb verwandeln
wir sie in neue Gerichte.



**LASS UNS DAS
WIEDERHOLEN**

Lieber etwas weniger nehmen und
dann Nachschlag holen. So hilfst
du, Essensreste zu vermeiden.



**ICH BIN
DANN
MAL WEG**

Dein Wunschgericht ist aus?
Wir tun unser Bestes, um
Alternativen anzubieten.



29. September

**WELTTAG GEGEN
LEBENSMITTEL-
VERSCHWENDUNG**

nixübrig.at

**ICH BIN WIE
FÜR DICH
GEMACHT.**

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



**LASS UNS
REDEN.**

Teile uns früh genug deine
Wünsche zum Essen mit.



**LASS MICH
NICHT
LIEGEN!**

Wir packen dein
Essen für dich ein.



9 Kurzbotschaften wurden gestreut zu:

- Engagement gegen Verschwendung
- Kommunikation & Bestellprozess
- Portionsgröße
- Wahlmöglichkeit bei Komponenten/Menübestandteilen
- Verständnis zeigen, wenn Gerichte/Menübestandteile ausgehen
- Mitnahmemöglichkeit
- NEU: Bewusst schöpfen am Buffet
- NEU: Wiederverwertung von Überschüssen
- NEU: Klimaauswirkungen von Lebensmittelabfall



Aktionstage 2022



Das Angebot an zielgruppenspezifischen Drucksorten wurde erweitert!

Faltkarte für Schulen

A5-Flyer für Gesundheitseinrichtungen

A4-Thekensteller in zwei zusätzlichen Varianten

4-seitiger-Tischauflager

Aktionstage 2022

Digitales Contentpackage für Partner



Die Botschaften wurden auch auf den digitalen Kanälen unserer Partner verbreitet.

TEXTBAUSTEINE

Aktionstage gegen Lebensmittelabfall „Nix übrig für Verschwendung“

Welttage gegen Lebensmittelverschwendung

Unter großem Ressourcenaufwand werden täglich Tonnen an Lebensmitteln produziert, weiterverarbeitet, gelagert, transportiert, gehandelt und zubereitet – 1/3 davon land gesehen allerdings nicht in unseren Mägen, sondern im Mist. Lebensmittelabfälle sind der gesamten Wertschöpfungskette: Bei der Produktion, im Handel, in Privathaushalten und der Außer-Haus-Verpflegung. Um auf diese globale Herausforderung aufmerksam zu machen, haben die Vereinten Nationen den 29. September zum [Welttag gegen Lebensmittelverschwendung](#).

Wir sind Teil der Aktionstage

Gemeinsam mit der Initiative [United Against Waste \(UAW\)](#) beteiligen wir uns **mit unseren Standorten XX auch heuer** an den [Aktionstagen gegen Lebensmittelverschwendung](#) dem Motto **„Nix übrig für Verschwendung“** von 26. September bis 2. Oktober und setzen einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln ein. Dafür beobachten wir regelmäßig den Abfallaufkommen und setzen mit unseren Mitarbeiter:innen Maßnahmen um, damit Lebensmittel entsorgt werden müssen. Zudem informieren wir unsere **Gäste/Patient:innen/Bewohner:innen**, wie sie selbst einen Beitrag leisten können – z.B. durch die Wahl einer kleineren Portion oder das rechtzeitige Bekanntgeben von Wünschen.

Zahlen zum Thema Lebensmittel(abfall)

30 %	...beträgt die durchschnittliche Verlustquote in Krankenhäusern. Die Verlustquote ist das Verhältnis von ausgegebenem Essen zu entsorgtem Lebensmittelabfall (ohne Zubereitungsreste). Beispiel hat 1.000 kg Essen zu 200 kg Lebensmittelabfall, was einer Verlustquote von 20 % entspricht.
23 %	...beträgt die durchschnittliche Verlustquote in Rehakliniken. Die Verlustquote ist das Verhältnis von ausgegebenem Essen zu entsorgtem Lebensmittelabfall (ohne Zubereitungsreste). Beispiel hat 1.000 kg Essen zu 230 kg Lebensmittelabfall, was einer Verlustquote von 23 % entspricht.



Aktionstage 2022



Unsere Partner haben an ihren Standorten ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung gesetzt und uns mit der United Against Waste-Fotoaktion daran teilhaben lassen!

Fotoaktion #nixübrig



Fotoaktion #nixübrig

Medienarbeit

Wir haben fünf Medienaktionen zu unterschiedlichen Themenschwerpunkten umgesetzt darunter:

- Lebensmittelabfallvermeidung in der Schulverpflegung (Fokus Wien)
- Lebensmittelabfallvermeidung in Krankenhäusern
- Sensibilisierung von Küchenmitarbeiter:innen mittels neuem eLearning-Kurs „Food Waste Hero“



Kick-Off: Mediengespräch in Wien

„Lebensmittelabfallvermeidung in der Schulverpflegung“

Ganztagesvolksschule Wilhelm-Kreß-Platz
Wien Simmering am 27.9.22

Mit: Christian Holzer (Sektionschef für
„Umwelt und Kreislaufwirtschaft“ im
Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität, Innovation und
Technologie), Vizebgm. & Bildungsstadtrat
Christoph Wiederkehr, Klimastadtrat Jürgen
Czernohorszky, Gudrun Obersteiner (BOKU),
Claudia Ertl-Huemer (Gourmet) und Franz
Lahmer (Max Catering).



Aktionstage 2022

Kick-Off: Mediengespräch in Wien



© UAW / Sophisticated Pictures

Aktionstage 2022

Mediengespräch in Graz

„Steirische Krankenanstalten im Kampf gegen Lebensmittelabfälle“

LKH Graz II Standort Süd am 28.9.22

Mit: Nachhaltigkeitslandesrat Johann Seitinger, Umwelt- und Klimaschutzkoordinator KAGes, Bernhard Haas (Betriebsdirektor LKH Graz II Standort Süd, KAGes) und Walter Mayer (Leiter der Zentralküche LKH Graz II Standort Süd, KAGes).



Aktionstage 2022

Mediengespräch in Graz



Mediengespräch in Innsbruck

„Kostenfaktor Lebensmittelverschwendung
& Präsentation eLearning-Kurs“

Wifi Tirol, Innsbruck am 28.9.22

Mit: LH-Stv.in Ingrid Felipe, Landesrätin für
Umwelt- und Klimaschutz sowie
Abfallwirtschaft, Franz Staggl, WK-Tirol
Fachgruppenobmann Hotellerie, Philipp
Stohner, Präsident Tiroler Kochverband &
Leiter der Lehrküche & GenussLabor am
WIFI Tirol und Norbert Schöpf,
Produktmanager Wifi Tirol, Tourismus und
Lebensmittelgewerbe



Aktionstage 2022

Mediengespräch in Innsbruck



© UAW / Die Fotografen

Aktionstage 2022

Zu Besuch im EKH Klagenfurt

„EKH im Einsatz gegen
Lebensmittelverschwendung“

Elisabethinen Krankenhaus Klagenfurt
am 8.9.22

Mit: Umweltlandesrätin Sara Schaar,
Elke Haber (Kaufmännische Direktorin
des EKH), sowie Klaus Weis (Food
Manager, Markas GmbH) und Elke
Oberhauser (Gründerin „Best of the Rest“,
Pionierin für Lebensmittelverwertung)



Aktionstage 2022

Zu Besuch im EKH Klagenfurt



© Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt

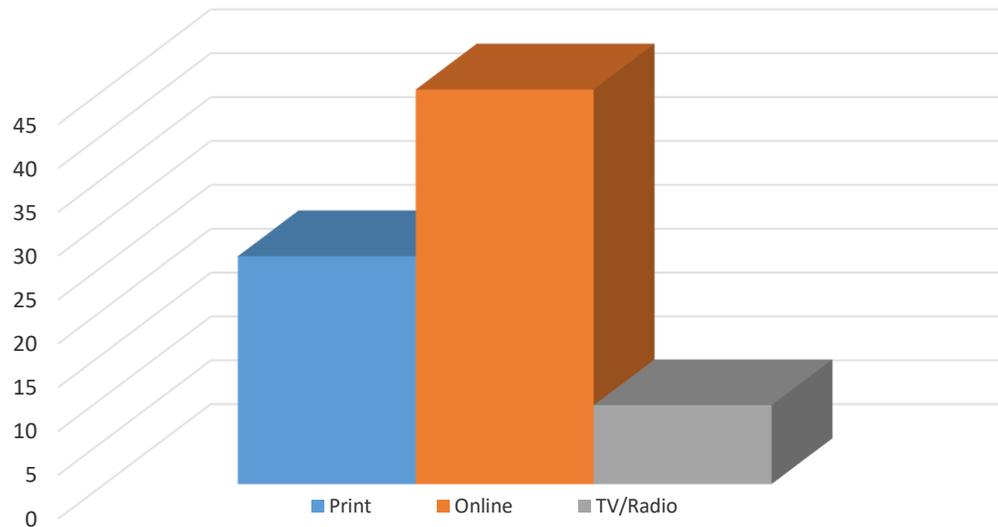
Aktionstage 2022

MEDIENBERICHTERSTATTUNG

Aktionstage „Nix übrig“ 2022 – 80 Medienberichte*



Medienclippings Aktionstage 2022



*Stand: 10.Oktober 2022

Aktionstage Rückblick



Ein Besuch in der WiFi Großküche, während der Lehrabschlussprüfungen. Foto: Die Fotografen hochgeladen von Michael Steger

15.750 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle landen in Tirol Jedes Jahr alleine in der Gastronomie und Hotellerie in der Mülltonne. Damit könnte man 25.000 Menschen ein Jahr lang ernähren. Das eLearning Tool "Food Waste Hero", das in Zusammenarbeit von WiFi Tirol und United Against Waste entwickelt wurde, soll Mitarbeiter von Betrieben sensibilisieren.

INNSBRUCK. Im Rahmen der Aktionstage "Nix übrig für Verschwendung", die anlässlich des Welttages gegen Lebensmittelverschwendung (29.9.) stattfinden, haben das WiFi Tirol und United Against Waste ein eLearning Tool präsentiert, das Betrieben und ihren Mitarbeitern helfen soll unnötige

Toplinks

- MITSPIELN & GEWINNEN!** Tischlein Deck dich. In unserem regionalen Spielrecht vor Ort. Mehr...
- TRAUMJOB GESUCHT?** In unserem regionalen Stellenmarkt findest du Jobangebote aus deiner Region! Gleich reinschauen!
- ALLE MAGAZINE ONLINE** Alle Magazine der Bezirksblätter sind jetzt im Netz!

Verschwendung von Lebensmitteln reduzieren

LINZ – Heute ist der UN-Welttag gegen Lebensmittelverschwendung. In der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung landen jährlich rund 175.000 Tonnen für den Verzehr bestimmte Lebensmittelabfälle in der Tonne. Heruntergebrochen auf Oberösterreich sind dies rund 29.400 Tonnen. Um diese Menge zu reduzieren, unterstützt das Land Oberösterreich die Initiative „United Against Waste“, die Betriebe mit Abfallerhebungen, Beratungsprogrammen und ab sofort auch mit einem neuen eLearning-Kurs dabei begleitet, vermeidbare Lebensmittelabfälle zu reduzieren. „Wir sehen massive Teuerungen bei den Lebensmitteln und bei den Energiepreisen. Die Klimakrise ist akut wie nie. Umso mehr ist es Gebot der Stunde, keine guten Lebensmittel mehr in den Müll zu werfen“, betont Umwelt-Landesrat Ste-

Umwelt. Klimaschutzministerium und Stadt Wien ziehen in den Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung an Schulen. Bis zu 6700 Tonnen Müll seien vermeidbar. Eine Möglichkeit dagegen wären etwa Buffets statt Essensausgaben.

VON BERNADETTE KRASSAY

Wien. „Zamessen, sonst regnet's morgen“, hat die Oma immer gesagt. Undenkbare für die Kriegsgeneration, Essen wegzuerfren.

In den 186 Ganztageschulen der Stadt Wien landen jedoch 20 Prozent der Lebensmittel, die geliefert werden, im Müll. Das Klimaschutzministerium und die Stadt Wien nutzen deshalb die Aktionstage unter dem Motto „Nix übrig für Verschwendung“ anlässlich des Welttages gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September, um auf einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln aufmerksam zu machen.

45.000 Kinder werden in Wien mit einer warmen Mahlzeit pro Tag versorgt – österreichweit sind es bis zu 400.000 warme Mahlzeiten. Mittels Abfall- und Umfeldanalysen der Boku und einem laufenden Großküchen-Abfallmonitoring von „United Against Waste“ werden Ursachen und Lö-

sungsmöglichkeiten bei der Abfallvermeidung an Schulen unter die Lupe genommen, um daraus Maßnahmen abzuleiten und für das Thema zu sensibilisieren.

Europäische Studien zeigen zudem laut Gudrun Obersteiner vom Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur (Boku), dass es erhebliche Einsparpotenziale bei Lebensmittelabfällen in der Schulpflege gibt – auch in Österreich. „Wir schätzen das Vermeidungspotenzial von Lebensmittelabfällen an österreichischen Schulen von 3500 bis zu 6700 Tonnen pro Jahr ein“, so Obersteiner bei einem Medientermin am Dienstag in einer Ganztagsvolkschule der Stadt Wien.

Lebensmittelverschwendung ist außerdem laut dem Sektionschef des Klimaministeriums, Christian Holzer, ein ökonomisches, ökologisches und letztendlich auch ethisches Problem. „Ökologisch deswegen, weil mit der Produktion von Lebensmitteln



An Wiener Schulen will man bei Kindern Bewusstsein für den Umgang mit Essen schaffen. [Getty Images/Westend61]

ein entsprechender Ressourceneinsatz verbunden ist. Das beginnt beim Wasser, Düngemittel, Flächenverbrauch bis hin zum Energieeinsatz“, so Holzer. Die Produktion von Lebensmitteln, vor allem Fleisch, sei außerdem laut Klimastadttr Jürgen Czernohorsky (SPÖ) für rund ein Fünftel der Treibhausgasemissionen verantwortlich.

Und ethisch gesehen laut Holzer: „Weil wir natürlich hier in Österreich und in Europa zum Teil im Überfluss leben, auf der anderen Seite aber sehr viele Menschen auf der Welt an Hunger leiden.“

Abfallvermeidung als Bildungsthema

Abfallvermeidung sei auch ein Bildungsthema. Schon in der Schule sei es wichtig zu lernen, wie mit Lebensmitteln umzugehen ist. „Schule ist nicht nur ein Ort des Lernens und der Wissensvermittlung, sondern hat auch eine Bildungsaufgabe, Ernährungs- und Umweltbewusstsein zu schaffen“, so Vizebürgermeister Christoph Wiederkehr (Neos).

Mögliche Ursachen für Lebensmittelab-



Kronen Zeitung Stmk
 29-09-2022
 Seite: 18
 Land: Österreich
 Region: Steiermark

Auflage: 116.845
 Reichweite: 286000
 Artikelfläche: 22181 mm²
 Skalierung: 100%



Eine Million Essen verlassen die Zentralküche pro Jahr

Die Menge an Essen, die in Krankenhäusern in ganz Österreich weggeworfen wird, ist so groß, dass man Leoben für eineinhalb Jahre mit Lebensmitteln versorgen könnte. Da kann man noch sehr viel tun.

Landesrat Johann Seitzinger (ÖVP) Foto: Ewald Schuster

Weniger Essen im Müll: Grazer Koch als Vorreiter

Viel zu viele Lebensmittel landen in der Steiermark im Mist. Spitals-Küchenchef Mayer zeigt vor, wie man das vermeidet.

Lebensmittel im Wert von 200 Millionen Euro landen in der Steiermark jedes Jahr im Müll. Vor allem in Großküchen und Spitälern wird gutes Essen weggeworfen. Exakt 42 Prozent waren es, als die Kages 2019 erstmals den Anteil entsorgten Lebensmittels von der Initiative „United Against Waste“ prüfen ließ. Ein Schock für alle Beteiligten und eine ungläub-

chenleiter Walter Mayer macht daher zur persönlichen Aufgabe, die Wegwerfquote zu senken. Pro Jahr bereitet seine Großküche eine Million Essen für „Gäste“ (so nennt Mayer die LKH-Patienten) und Angestellte zu. „Wir haben Rezepturen verfeinert, Abläufe optimiert, Portionen überarbeitet. Manchmal kaufen wir zwei Container Preiselbeeren und kochen sie ein“, erklärte er gestern bei einem Rundgang durch die 2800

Im LKH-Süd landen nur noch 20 Prozent der Lebensmittel im Müll. Der Standort soll nun als Blaupause erhalten: Die Kages will die Wegwerfquote aller ihrer Spitäler bis Ende 2023 auf aktuell 37 Prozent auf 30 senken.

Küchenleiter Mayer hat auch für den Alltag zu Hause gute Ratschläge: „Machen Sie sich wöchentliche Speisepläne und kaufen Sie nur das, was Sie dafür benötigen. Erleben Sie Reste in

Landeskliniken setzen zum Welttag gegen Lebensmittelverschwendung Aktionen

Home / Nachrichten / Amstetten / Land & Leute

Meistgelesen in Amstetten

- Arzt-Nachfolge in Viehdorf gesichert
- Herbsttage Blindenmarkt: Operette und viel mehr
- Volksschulen Ardagger werden auf einen Standort zusammengeführt
- Musical Sommer Amstetten 2023 bringt deutschsprachige Erstaufführung Jersey Boys auf die Bühne
- Arbeiten für neuen Amstettner Zentralbauhof gestartet

AKTIONEN

Kreativwettbewerb

 jetzt teilnehmen

Tips-Leser-Reisen

 jetzt buchen

Eigenheim-Voting

 jetzt abstimmen

Tattoo-Voting

 jetzt abstimmen



Monika Prammer und Claudia Weinbrenner (r.) (Foto: LK Amstetten)

Tipps Redaktion Michaela Aichinger, 29.09.2022 08:51 Uhr

AMSTETTEN/MAUER. Der Welttag gegen Lebensmittelverschwendung ist am 29. September 2022. Alleine in Österreich entstehen beim Essen außer Haus jährlich rund 175.000 Tonnen Lebensmittelabfall. Grund genug zu handeln. Deshalb nimmt das Landeskrankenhaus Amstetten seit 2019 am Monitoring Programm von United Against Waste teil, um Lebensmittelabfall zu vermeiden.

„Gerade die aktuelle Krise hat uns vor Augen geführt, wie wertvoll Lebensmittel sind – und das muss sich auch in unserem Verhalten widerspiegeln. Abfallvermeidung hilft nicht nur der Umwelt, sondern kann auch die regionale Wertschöpfung erhöhen“, so LH-Stv. und Umweltlandesrat Stephan Pernkopf (ÖVP).



Initiative gegen Lebensmittelverschwendung
Klagenfurt

Erfolgreich im Kampf gegen Lebensmittelabfall

27. September 2022, 08:31 Uhr



Die Mitarbeiterinnen für optimale Lebensmittelverwertung Erika O. Manager der Markas GmbH, Erika Haber (Kaufmännliche Direktorin und zertifizierte CSI-Monitörin) und Sora Schaar. Foto: EKH. Hochgeladen von Julia Deffner

Kärntner Vorreiterbetrieb setzt das Elisabethinen-Krankenhaus ein

ENFURT. In Österreichs Krankenhäusern macht der entsorgte Lebensmittelabfall im Schnitt 31 Prozent der ausgegebenen Menge aus, in Pflegeheimen durchschnittlich 23 Prozent sowie in – und Kureinrichtungen 16 Prozent. Das verbraucht nicht nur wertvolle Ressourcen, sondern belastet auch das Klima. Gesundheitsinstitutionen spielen als Großversorger eine wichtige Rolle beim Erreichen der Nachhaltigkeitsziele. Zusammen mit dem Klimaschutzministerium des Landes Kärnten sagt das Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt an der Spitze der Initiative United Against Waste als erste Kärntner Einrichtung den Lebensmittelabfall den Kampf an.

Abfallmonitoring

In Tirols Krankenhäusern landen am Ende des Tages Tonnenn an Lebensmitteln im Müll. Im Rahmen der Initiative United Against Waste greift das Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt an. Darunter die Markas GmbH, die sich um die Versorgung der Mitarbeitenden und Patienten im Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt kümmert – den Ursachen auf den Grund. Als Grundlage dient ein Abfallmonitoring der Initiative United Against Waste, das die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Krankenhauses...



WIRTSCHAFT

Teure Verschwendung: Lebensmittel im Müll

In Tirol landen pro Jahr circa 15.750 Tonnen genießbarer Lebensmittel im Müll. Aufgrund derzeit massiv steigender Warenpreise sei die Abfallvermeidung in Gastronomie und Hotellerie eine wichtige Einsparquelle, so Experten. Ein neues E-Learning-Tool soll dabei helfen.

28. September 2022, 19:04 Uhr

Teilen

Bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen bestehe akuter Handlungsbedarf. Aufgrund steigender Energie- und Warenpreise spitze sich die Lage zu, so Ingrid Felipe, Landesrätin für Umwelt- und Klimaschutz (Grüne). Dass jährlich in Tirol rund 15.750 Tonnen genießbarer Lebensmittel im Müll landen, unterstreiche das große Potenzial dieser Thematik. „Damit kann man eine Stadt mit ungefähr 17.000 Einwohnerinnen und Einwohnern ein Jahr lang ernähren“, so Felipe.

Tag der Lebensmittelverschwendung

LKH Graz II im Kampf gegen Lebensmittelabfälle

29. September 2022, 13:31 Uhr



Der Leiter der Zentralküche Walter Mayer und der Betriebsdirektor Bernhard Haas vom LKH Graz Süd II mit Landesrat Johann Seitzinger und Umwelt- sowie Klimaschutzkoordinator der KADGS Rudolf Eisenwenger. Foto: Erwin Scherlau, United Against Waste. Hochgeladen von Tina Schirpfer

Im Rahmen des Welttages gegen Lebensmittelverschwendung sagen verschiedenste steirische Krankenanstalten der Entsorgung vermeidbarer Nahrungsmittelabfälle den Kampf an. Besonders gut schlägt sich dabei das LKH Graz II.

STEIERMARK. Besonders in Krankenhäusern besteht ein enormes Potenzial zur Einsparung von Lebensmittelabfällen: Laut eines Lebensmittelabfallmonitorings von 44 österreichischen Krankenhäusern der Initiative

Mit Food Waste Hero Abfälle reduzieren

eLearning. Angesichts steigender Warenpreise ist Abfallvermeidung in Gastronomie und Hotellerie ein wichtiger Kostenfaktor. In einer neuen Ausbildung erhalten Küchenbetriebe nun Unterstützung dabei, Lebensmittelabfall einzusparen.

Es geht um halb aufgegessene Gerichte, Produktionsüberschüsse oder Reste vom Buffet – viel zu oft müssen noch genießbare Lebensmittel in Gastronomie, Hotellerie oder Kantinen und Krankenhäusern entsorgt werden. Durch erschwerende Planbarkeit, schwankendes Gästeaufkommen und vermehrten Personalwechsel hat die Corona-Pandemie die Lage in der Branche zusätzlich verschärft.

Die Zahlen sprechen für sich: In der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung landen jährlich rund 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle im Müll – gemessen am Einwohneranteil landen damit in der Tiroler Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie geschätzt rund 15.750 Tonnen genießbare Lebensmittel pro Jahr in der Abfalltonne. Mit dieser Menge könnte man rund 25.000 Menschen ein Jahr lang ernähren. „Bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen besteht akuter Handlungsbedarf, denn die Lage spitzt sich zu: Angesichts von massiven Teuerungen bei Lebensmitteln, aber auch am Energiemarkt und vor dem Hintergrund der Klimakrise dürfen wir es uns nicht mehr leisten, Ressourcen zu verschwenden und bei Lebensmittelabfällen wegzuschauen. Wir müssen von einer Wegwerfgesellschaft zu einer im Kreislauf denkenden und handelnden Gesellschaft werden“, so LHStv. Ingrid Felipe, Landesrätin für Umwelt- und Klimaschutz sowie Abfallwirtschaft.

Seit mehreren Jahren unterstützt das Land Tirol die Initiative United Against Waste, die Küchenbetriebe bei der Reduktion der Lebensmittelabfälle begleitet. Neben einem Abfallmonitoring für Großküchen und einem geförderten Beratungsangebot für Gastrobetriebe hat die branchenübergreifende Plattform für Außer-Haus-Verpflegung nun zusammen mit dem WIFI Tirol eine neue eLearning-Schulung geschaffen. „Food Waste Hero“ ist ein eLearning-Kurs, der den Teilnehmer:innen auf interaktive Art Hintergründe und Fakten zu Lebensmittelabfällen vermittelt, dabei aber auch mit vielen konkreten Tipps von Expert:innen einen Mehrwert für die Küchenpraxis bietet. „Lebensmittelabfallvermeidung funktioniert nur, wenn alle im Küchensteam an Bord sind und die Abfallvermeidungsmaßnahmen mittragen“, weiß Philipp Stohmer, Präsident des Tiroler Kochverbands und Leiter der Lehrküche & Genusslabor am WIFI Tirol. „Angesichts von Zeit- und Personalmangel ist es im Küchenalltag aber nicht immer leicht, Schulungen durch-



Bereiten das Projekt „Food Waste Hero“ vor: Franz Staggl (Obmann der Tiroler Hotellerie), LHStv. Ingrid Felipe (WIFI-Produktmanager für Tourismus und Lebensmittelgewerbe) und Philipp Stohmer (Präsident Tiroler Kochverband)

zuführen. Mit dem neuen eLearning schließen wir somit auch eine Angebotslücke und haben ein besonders niederschwelliges, zeit- und ortsunabhängiges Tool entwickelt, um Küchenpersonal zu erreichen.“

„Das Einsparpotenzial beim Warenwert durch die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist enorm. Je nach Größe und Art der umgesetzten Maßnahmen kann ein Betrieb mehrere Tausende Euro an Warenwertverlust im Jahr sparen“, so Franz Staggl, WK-Tirol-Fachgruppenobmann Hotellerie.

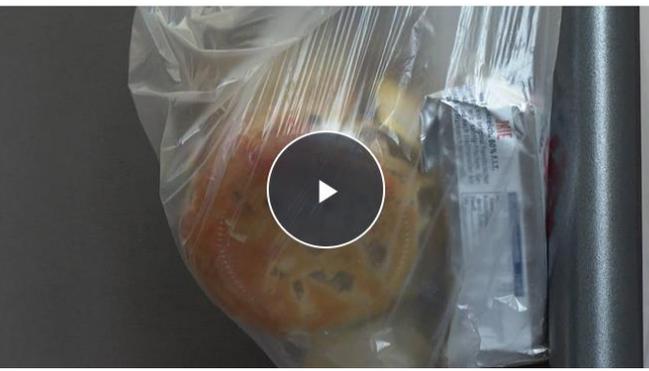
Lösungsweg für weniger Lebensmittelabfälle können von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich ausfallen. So kann beispielsweise ein genauerer Blick auf Einkaufspraktiken in dem einen Küchenbetrieb zu weniger Lebensmittelabfall führen, während in einem anderen eine verbesserte Warenkontrolle zum Ziel führt. Auch die von Mengenanforderungen und das Angebot an Wahlmöglichkeiten. Stellschrauben, die in der Tonne landen, auch die Mitarbeiter:innen spielen eine zentrale Rolle. Die Mitarbeiter:innen sind ein wichtiger Bestandteil der Lebensmittelabfallvermeidung am Ende des Tages. Beim Thema Bildung setzen sich Klimaschutzminister des Landes Tirol Aktionstage „Nix Verschwendung“ an, in der 179 Großküchen Österreich mit einer onestampagne Mitarbeiter:innen, Schichtgäste informieren Lebensmittelabfälle betragen können.





Initiative: Weniger Essens-Abfälle an Schulen

Aktionswoche rund um den Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September soll Bewusstsein schaffen.



LR Kaineder: Kostenfaktor Lebensmittelverschwendung: Der Blick in die Abfalltonne lohnt sich – nicht nur am Welttag gegen Lebensmittelverschwendung

by Rainer Hilbrand | Posted on 28. September 2022

Landesrat Kaineder appelliert an oberösterreichische Betriebe Unterstützungsangebote bei der Reduktion von Lebensmittelabfällen zu nutzen – vor Ort im Betrieb oder ab sofort auch online!

Angesichts steigender Kosten von Lebensmitteln können es sich Küchenbetriebe kaum mehr leisten bei Lebensmittelabfällen wegzuschauen, denn sie stellen eine wichtige Einsparquelle dar und belasten außerdem unnötig Umwelt und Klima. Das Land Oberösterreich unterstützt die Initiative **United Against Waste**, die Betriebe mit Abfallerhebungen, Beratungsprogrammen und ab sofort auch mit einem neuen eLearning-Kurs dabei begleitet, vermeidbare Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Anlässlich des Welttags gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September weist Landesrat Kaineder auf die Chance von Abfallvermeidung für Umwelt und Ressourcenschonung hin.

Egal ob halb aufgegessene Gerichte, Lagerüberschüsse, übriges Gebäck oder Salatreste vom Buffet – viel zu oft müssen eigentlich noch genießbare Lebensmittel in Gastronomie und Hotellerie oder Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen wie Kantinen oder Krankenhäusern entsorgt werden. Durch gezielte Fleißarbeit, ungenutzte Öffnungszeiten und gezielte Kundenkommunikation hat die Caron

KLAGENFURT Elisabethinen-Spital im Kampf gegen Essensverschwendung

Bedenkliche 31 Prozent der österreichischen Krankenanstalten ausgegebenen Essensmengen gehen wieder retour und müssen weggeworfen werden – was täglich Tonnen an vermeidbarem Müll bedeutet. Das Elisabethinen-Krankenhaus in Klagenfurt hat nun als erstes Spital Kärntens der Lebensmittelverschwendung offiziell den Kampf angesagt.

Gemeinsam mit der Initiative United Against Waste wurde ein Abfallmonitoring gestartet. „Damit überwachen wir unsere Lebensmittelabfälle und können den Bedarf steuern. Wir analysieren zudem regelmäßig unsere Tellerretouren, um Gerichte und Portionsgrößen basierend darauf anzupassen“, sagt Food-Manager Klaus Weis. M. Karner



Bei den Elisabethinen hat man nix übrig für Verschwendung

Startseite > Politik > Wien-Politik
LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Hunderte Euro im Müll

- Jeder Haushalt wirft regelmäßig genießbares Essen weg. Auch Wiener Schulen werden nun genommen.

vom 27.09.2022, 17:38 Uhr | Update: 28.09.2022, 09:31 Uhr



Bis zu 800 Euro landen pro Haushalt und Jahr in der Tonne.
© apa / dpa / Patrick Pleul

Ein warmes Mittagessen und mehrere Jausen: Den Großteil ihrer Mahlzeiten nehmen viele Kinder und Jugendliche in der Schule zu sich. Bis zu 400.000 warme Speisen seien es österreichweit pro Tag - davon in Wiens Schulen mit Ganztagsbetreuung etwa 45.000, hieß es am Dienstag von Umweltministerium und Stadt Wien anlässlich des Welttages gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September. Denn: Ein bedeutender Teil dieser Speisen lande im Müll.

Ein erstes Abfallmonitoring der Initiative "United Against Waste" an österreichischen Schulen habe ergeben, dass durchschnittlich 20 Prozent der ausgegebenen Speisemenge zu vermeidbarem Lebensmittelabfall werde. Die Initiative ist eine Plattform unterschiedlicher Unternehmen der Lebensmittelbranche, die diese gemeinsam mit Bund, Ländern, Wissenschaft und NGOs betreiben.

Um hier gegenzusteuern, sollen nun erstmals Daten zum Lebensmittelabfall an Österreichs Schulen mit Fokus auf Wien erhoben werden, kündigte der Wiener Vizebürgermeister und

inland Bildung International Wirtschaft Web Sport Panorama Kultur Etat Wissenschaft Lifestyle Diskurs Karriere Immobilien Zukunft Gesundheit me
121 Postings
Twitter Facebook WhatsApp



Norbert Schöpf, LHStv. Ingrid Felipe, Franz Staggel und Philipp Stohner (v. li.) präsentierten das neue Projekt.

Schulung für weniger Müll

Eine neue Ausbildung soll Abfälle verringern und Lebensmittel retten

Rund 15.750 Tonnen genießbare Lebensmittel in der Tiroler Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie landen pro Jahr im Müll. Mit dieser Menge könnte man rund 25.000 Menschen 651 Tage lang ernähren. Seit mehreren Jahren unterstützt das Land Tirol deshalb die Initiative „United Against Waste“, die Küchenbetriebe bei der Reduktion der Lebensmittelabfälle begleitet. Neben einem Abfallmonitoring für Großküchen und einem geförderten Beratungsangebot für Gastrobetriebe, hat die branchenübergreifende Plattform für Außer-Haus-Verpflegung nun zusammen mit dem WIFI Tirol eine neue eLearning-Schulung geschaffen. Im Kurs „Food Waste Hero“ werden den Teilnehmern auf interaktive Art Hintergründe und Fakten zu Lebensmittelabfällen vermittelt, dabei wird aber auch mit vielen konkreten Tipps von Experten ein Mehrwert für die Küchenpraxis geboten.
„Schließen damit eine Lücke im Angebot“
„Lebensmittelabfallvermeidung funktioniert nur, wenn alle im Küchenteam an Bord sind und die Abfallvermeidungsmaßnahmen mittragen“, sagt Philipp Stohner, Präsident des Tiroler Kochverbandes und Leiter der Lehrküche und des GenussLabors am WIFI Tirol. Angesichts von Zeit- und Personalmangel sei es im Küchenalltag aber nicht immer leicht, Schulungen durchzuführen. „Mit dem eLearning schließen wir somit eine Angebotslücke und haben ein niederschwelliges, zeit- und ortsunabhängiges Tool entwickelt, um Küchenpersonal zu erreichen.“ ms

SCHULVERPFLEGEUNG Zwanzig Prozent aller Lebensmittel an Schulen landen im Müll

Vor dem Tag gegen Lebensmittelverschwendung setzen die Stadt Wien und das Klimaschutzministerium auf Bewusstseinsbildung an Schulen. Der WWF fordert Maßnahmen der Regierung

Elisa Tomaselli
27. September 2022, 17:26, 121 Postings

Neben dem Altbrot, vergorenen Äpfeln und Salatblättern liegt ein schlabbriges Stück Pizza, dessen Belag nicht mehr identifizierbar ist. "Das hätte man in Alufolie einwickeln können", sagt ein Bub, der sich mit seinen Klassenkolleginnen um den Tisch versammelt hat. "Ich hätte sie in eine Tupperbox gegeben und am nächsten Tag im Ofen aufgewärmt", schlägt ein Mädchen vor. Warum diese Lebensmittel das Zeitleiche segnen mussten und wie das hätte verhindert werden können, dazu hat die Klasse in der Ganztagesvolksschule in Wien-Simmering schon Ideen parat. Weitere bekommt die interessierte Runde am Dienstag bei dem von der Universität für Bodenkultur (Boku) initiierten Workshop "Tatort Biotonne".



Beim Workshop "Tatort Biotonne" der Boku Wien wurden Fragen rund um die richtige Lagerung von Lebensmitteln geklärt.
Foto: United Against Waste / sophisticated pictures

Mahlzeiten für 45.000 Kinder



Umwelt KAGes will Lebensmittelabfall verringern

Zu viele Lebensmittel landen im Müll. Die steirischen Spitäler haben vor zwei Jahren ein Monitoring in elf KAGes-Spitälern entwickelt, um diesen Abfall zu reduzieren. Dadurch werden seither um zehn Prozent weniger Lebensmittel entsorgt – Tendenz steigend.

28. September 2022, 13:05 Uhr

Es müsse noch weiter an Schrauben gedreht werden, heißt es anlässlich des Welttages der Lebensmittelverschwendung am 29. September.

Bis zu 25.000 Tonnen landen im Müll

Auswahl Medienberichte:

W24 - Das Stadtfernsehen: Initiative: Weniger Essens-Abfälle an Schulen

SchauTV: Welttag gegen Lebensmittelverschwendung

tirol.orf.at: Teure Verschwendung - Lebensmittel im Müll

steiermark.orf.at: KAGes will Lebensmittelabfälle verringern

kaernten.orf.at: Küchen gegen Lebensmittelverschwendung

wien.orf.at: BOKU analysiert Essensabfall an Schulen

Wiener Zeitung: Hunderte Euro im Müll

Die Presse: 20 Prozent des Schulessens landet im Müll

Der Standard: Zwanzig Prozent aller Lebensmittel an Schulen landen im Müll

Tiroler Tageszeitung: Mit Food Waste Hero Abfälle reduzieren

Kleine Zeitung Steiermark: KAGes-Betriebe: So reduzieren Spitäler ihre Speiseabfälle

Kronen Zeitung Kärnten: Elisabethinen-Spital im Kampf gegen Essensverschwendung

Kronen Zeitung Steiermark: Weniger Essen im Müll - Grazer Koch als Vorreiter

Kronen Zeitung Tirol: Schulung für weniger Müll

MeinBezirk.at Tirol: „Food Waste Hero“ soll Mitarbeiter sensibilisieren

MeinBezirk.at Steiermark: LKH Graz II im Kampf gegen Lebensmittelabfälle

Tips Amstetten: Landeskliniken setzen zum Welttag gegen Lebensmittelverschwendung Aktionen

Tips Enns: Unterstützung gegen Kostenfaktor Lebensmittel-Verschwendung

salzTV.at: Der Blick in die Abfalltonne lohnt sich

regionnews.at: OÖ: LR Kaineder - Kostenfaktor Lebensmittelverschwendung

Am Welttag gegen Lebensmittelverschwendung ging unser neuer eLearning-Kurs online, den wir zusammen mit dem WIFI Tirol entwickelt haben:

„FOOD WASTE HERO“

www.united-against-waste.at/food-waste-hero



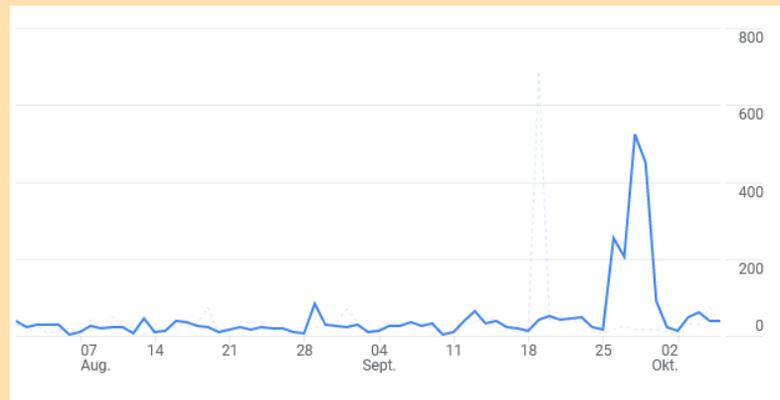
Begleitende Kommunikation

- Auf **Instagram**, **Facebook**, sowie erstmals auch auf **LinkedIn** wurden die Aktionstage mit Postings begleitet.
- **Instagram** (Zeitraum September 2022)
 - Im Zeitraum September hat der Kanal 188 neue Follower hinzugewonnen. Insgesamt hat @unitedagainstwasteaustria aktuell 924 Follower.
 - + 1132% mehr Konten erreicht als im Zeitraum August 2022
 - + 897 % mehr Konten haben mit @unitedagainstwasteaustria interagiert
- **Facebook** (Zeitraum 1. September bis 6. Oktober 2022)
 - + 125,5 % mehr Reichweite als im Vormonat
 - + 816,2 % mehr Seitenaufrufe als im Vormonat
- **LinkedIn** (Zeitraum 7. September bis 6. Oktober 2022)
 - + 977,8 % mehr Seitenaufrufe als im Zeitraum davor
 - + 271,4 % mehr Follower:innen im Betrachtungszeitraum



nixübrig.at

- **Der Webauftritt zu den Aktionstagen wurde ausgebaut mit zwei Unterseiten zu:**
 - „Schulverpflegung“
 - „Care-Einrichtungen“
- **Deutlicher Anstieg der Webaufrufe während der Aktionstage:**



Top3 der aufgerufenen Seiten im Zeitraum 23.9.22 bis 6.10.22:

- /nixübrig.at/
- /food-waste-hero/
- startseite



Gewinnspielaktion

- Per Postkarte
 - 429 Teilnahmen (Stand: 11.10.2022)
- Auf Instagram
 - 238 Teilnahmen (Stand: 11.10.2022)

Laufzeit noch bis Ende Oktober 2022



Zwei Gewinnspielaktionen wurden während der Aktionstage initiiert!
Wir bedanken uns beim Genuss- und Aktivhotel Sonnenburg und beim Familien- und Sporthotel Kärntnerhof für das Beisteuern der Preise!

**WIR SAGEN
DANKE FÜR
IHRE
BETEILIGUNG!**





Partner:innen

Das Team

Koordinationsteam der Initiative United Against Waste



Christine Ehrenhuber

christine.ehrenhuber@tatwort.at
+43 1 4095581-223



Stefanie Lehrner

stefanie.lehrner@tatwort.at
+43 1 4095581-213



Franz Tragner

franz.tragner@tatwort.at
+43 1 4095581-210



Regina Arnberger

regina.arnberger@tatwort.at
+43 1 4095581-214



Julia Salzlechner

julia.salzlechner@tatwort.at
+43 1 4095581-227