



Presseinformation

28. September 2021, 12:00, Pressegespräch

Sodexo-Betriebsrestaurant in der ÖAMTC-Zentrale Erdberg, Baumgasse 129, 1030 Wien

Welttag gegen Lebensmittelverschwendung: Appell gegen das Wegwerfen

mit:

Leonore Gewessler, Bundesministerin für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie

Jürgen Czernohorszky, Wiener Stadtrat für Klima, Umwelt, Demokratie und Personal

Michael Freitag, Geschäftsführer Sodexo Österreich und Vize-Präsident GV Austria (Dachverband der Gemeinschaftsverpfleger)

 Bundesministerium
Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie



Welttag gegen Lebensmittelverschwendung: Appell gegen das Wegwerfen

Bis zu einer Million Tonnen an Lebensmitteln landen pro Jahr in Österreich im Abfall

Wien, 28.09.2021

Anlässlich des Welttags gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September 2021 rufen Klimaschutzministerin Leonore Gewessler, Umweltstadtrat Jürgen Czernohorszky und Michael Freitag (Geschäftsführer Sodexo Österreich und Vize-Präsident GV Austria, Dachverband der Gemeinschaftsverpfleger) zu einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln auf, um Umwelt und Klima zu schonen. Rund 160 (Groß-)Küchenbetriebe in ganz Österreich schließen sich dem Engagement an und machen Mitarbeiter*innen und Gäste eine Woche lang bei den von der Initiative United Against Waste ins Leben gerufenen Aktionstagen unter dem Motto **„Nix übrig für Verschwendung“** auf einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln aufmerksam.

Lebensmittelabfälle entstehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette: bei der Produktion, im Handel, in Privathaushalten und auch in der Außer-Haus-Verpflegung. In Österreich werden Schätzungen zu Folge jährlich an die 800.000 bis eine Million Tonnen an Essen weggeworfen – rund 229.000 Tonnen davon werden alleine in privaten Haushalten über den Restmüll entsorgt – Abfälle in Kompost oder Biotonne sind da noch nicht einmal mitgerechnet.¹ Auch in der Außer-Haus-Verpflegung – dazu zählen Großküchen wie in Krankenhäusern, Pflegeheimen, Betriebsrestaurants, genauso wie Gastro- und Hotelbetriebe – ließe sich eine Menge einsparen, denn hier macht der entsorgte Lebensmittelabfall (ohne Zubereitungsreste) im Schnitt 21% im Verhältnis zur ausgegebenen Speisemenge aus.²

„Unsere Lebensmittel sind ein wertvolles Gut – sie sind die Schätze aus unserer Natur. In ihrer Herstellung und beim Transport verbrauchen sie allerdings wertvolle Ressourcen wie Wasser, Energie und Fläche. Jedes Lebensmittel, das anstatt auf dem Teller in der Tonne landet, ist eine Ressourcenverschwendung und schlecht fürs Klima. Darum sagen wir im Klimaschutzministerium der Lebensmittelverschwendung den Kampf an: Mit unserer neu geschaffenen Koordinierungsstelle erarbeiten wir eine Strategie und einen Aktionsplan und schaffen damit die politischen Rahmenbedingungen für weniger Lebensmittel im Müll. Gleichzeitig unterstützen wir wichtige Initiativen in dem Bereich wie die Aktionstage ‚Nix übrig für Verschwendung‘ von United Against Waste, denn sie leisten einen wertvollen Beitrag zu weniger Verschwendung und mehr Klimaschutz.“, so Klimaschutzministerin Leonore Gewessler.

Die Gründe für Lebensmittelabfälle sind vielfältig

Während bereits am Feld Gemüse und Obst aussortiert wird, das nicht der Norm entspricht, landen im Handel oftmals noch genießbare, nicht verkaufte Waren (Obst, Gemüse, Brot, Gebäck) im Abfallcontainer. In Privathaushalten wiederum werden Lebensmittel aufgrund von mangelhafter Planung beim Einkauf, falscher Lagerung oder Zeitmangel bei der Zubereitung weggeschmissen. Oft werden Lebensmittel mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum entsorgt, die aber eigentlich noch unbedenklich genießbar wären. In der Mitarbeiter*innen-Verpflegung wird häufig die Verfügbarkeit aller Speisen bis zum Küchenschluss gefordert, dadurch muss die Küche mit hohen Puffern vorproduzieren, was zu Resten führt. Der Bedarf an unterschiedlichen Kostformen, die hohe Fluktuation und der unterschiedliche Gesundheitszustand von Patientinnen und Patienten erschweren die Verpflegungslogistik in Krankenhäusern – fehlende Wahlmöglichkeiten zum Beispiel bei Menüs und wechselnder Appetit können hier zu hohen Rückläufen führen. In Gastronomie und Hotellerie sind übervolle Buffets oder zu große Portionsgrößen oftmals Gründe für erhöhtes Lebensmittelabfallaufkommen.

¹ BMK Ergebnisbericht - Restmüllzusammensetzung in Österreich (2018/2019)

https://www.bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/Kreislaufwirtschaft/verwertung/studien/restmuell.html

² United Against Waste: Mone(y)tor - Lebensmittelabfallmonitoring 156 Standorte 2020; BOKU ABF & UAW Küchenprofi(t) 100 Abfallanalysen 2015-2019

Mit vereinten Kräften und Bewusstseinsbildung gegen das Wegwerfen

Die Bereitschaft es anders zu machen zeigen rund 160 Küchen-Betriebe in Österreich, die sich an einem langfristigen Abfallmonitoringprogramm für Großküchen („Moneytor“) von United Against Waste beteiligen, um ihre Lebensmittelabfälle kontinuierlich zu erfassen. Zudem nehmen sie den Welttag gegen Lebensmittelverschwendung zum Anlass um auch bei Mitarbeiter*innen und Gästen durch eine Informationskampagne Verhaltensänderungen anzustoßen, damit weniger Essen entsorgt werden muss. Bei jenen 69 Betrieben, die bereits seit 2018 an dem Programm teilnehmen, hat sich die durchschnittliche Verlustquote (Lebensmittelabfall im Verhältnis zur Ausspeisemenge) schon um 17 % verringert.³

„Bewusstseinsbildung und Vorbildwirkung sind wichtige Ansatzpunkte, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren“, ist Wiens Klimastadtrat Jürgen Czernohorszky überzeugt. „Denn eine ausgewogene Ernährung und ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln sind nicht nur gesund, sondern gut für Umwelt und Klima.“ Unter dem Motto „Wien isst G.U.T. – Gesund, Umwelt-, Klima und Tierfreundlich“ habe Wien bereits viele Initiativen gesetzt: „Angefangen von der Genuss Box, die eine Mitnahme von Speiseresten ermöglicht, über Beratungen wie ‚Küchenprofi(t)‘ oder dem Programm ‚Natürlich gut essen‘ für ein nachhaltiges Speise- und Getränkeangebot in Gastro und Hotellerie bis hin zur langjährigen Unterstützung der Wiener Tafel.“ Das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung und einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln bilde sich aber bereits in der Kindheit: „Deshalb spielt die Verpflegung von Kindern in Schulen und Kindergärten eine wichtige Rolle. Wir haben in Wien den Bio-Anteil bei Schul- und Kindergartenessen auf 50 Prozent erhöht und vor kurzem gemeinsam mit internationalen Partnerinnen das EU-Projekt ‚SchoolFood4Change‘ entwickelt, das Kinder mit dem Ursprung unserer Lebensmittel stärker in Verbindung bringen soll. Und natürlich gibt es auch Unterstützungen bei der Integration dieser Themen im Unterricht“, so Jürgen Czernohorszky.

Wahlmöglichkeiten und laufende Nachproduktion für weniger Reste in der Gemeinschaftsverpflegung

„Den Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung kommt bei der Lebensmittelabfallvermeidung eine besondere Rolle zu: Hier werden besonders viele Menschen gepflegt und wir haben eine wichtige Vorbildfunktion für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln“, weiß Michael Freitag, Geschäftsführer Sodexo Österreich und Vize-Präsident GV Austria (Dachverband der Gemeinschaftsverpfleger). Seit 2018 ist Sodexo deshalb auch Kooperationspartner von United Against Waste und beteiligt sich mit aktuell 26 Standorten am Lebensmittelabfall-Monitoring. Einer der Standorte ist das Sodexo Mitarbeiter*innen-Restaurant im ÖAMTC-Mobilitätszentrum in Wien/Erdberg. Hier bekocht Küchenchef Günther Altersberger mit seinem 13-köpfigen Team täglich Mitarbeiter*innen des ÖAMTC und versucht Lebensmittelabfälle erst gar nicht entstehen zu lassen. Durch die Wahlmöglichkeit von unterschiedlichen Portionsgrößen und Menükomponenten (so können etwa Suppe oder Dessert abbestellt oder Beilagen getauscht werden) wird möglichst flexibel auf die Wünsche der Gäste reagiert und so Tellerreste und Retouren vorgebeugt. An den Ausgabestationen werde laufend frisch nachproduziert. So bestehe nicht die Gefahr, dass es zu Überschüssen kommt, die später entsorgt werden müssen. „Wir achten generell auf Nachhaltigkeit: Wir greifen auf Take-Away-Behältnisse aus Zellulose statt Plastik zurück und bieten auch ein breites Sortiment an vegetarischen Gerichten an. Fast jedes zweite Menü ist bei uns fleischlos“, erzählt Küchenchef Günther Altersberger.

Botschaft an Konsument*innen – Weniger ist oft mehr

Auch auf Konsumentenebene kann jede und jeder einen Beitrag leisten: Einkäufe planen, um Überschüsse zu vermeiden, Waren richtig lagern und Lebensmittel anhand von Aussehen und Geruch überprüfen und nicht automatisch wegwerfen, sobald sie das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben. Beim Essen außer Haus bewusst bestellen, am Buffet nicht zu viel aufladen, sondern lieber mehrmals nachholen oder bei geringerem Appetit auch einmal auf eine kleinere Portion zurückgreifen. Und war die Portion doch einmal zu viel, kann man sich die Reste für den späteren Verzehr mitnehmen.

³ United Against Waste: Moneytor – Lebensmittelabfallmonitoring Sample von 69 Standorten von 2018 bis 1. Halbjahr 2021 (Vergleich basiert ausschließlich auf jenen Standorten, die 2018, 2019, 2020 und 2021 eingebunden waren)

Presserückfragen:

Stefanie Lehrner

United Against Waste

tatwort Nachhaltige Projekte GmbH

Tel.: 01-409 55 81-213

Mail: stefanie.lehrner@tatwort.at

www.united-against-waste.at

Aktionstage „Nix übrig für Verschwendung“

Die Aktion „Nix übrig für Verschwendung“ wird durch Unterstützung des Bundesministeriums für Klimaschutz und den teilnehmenden Bundesländern Oberösterreich, Niederösterreich, Steiermark, Tirol und Wien ermöglicht. [Nähere Infos](#)

29.9.2021: Welttag gegen Lebensmittelverschwendung

Die Vereinten Nationen haben im Jahr 2020 den Welttag gegen Lebensmittelverschwendung („International Day of Awareness of Food Loss and Waste“ oder kurz #FLWDay) ins Leben gerufen, um die Aufmerksamkeit für das Thema zu erhöhen. [Nähere Infos](#)

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. [Nähere Infos](#)

Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu Hause:

- Vor dem Einkauf Vorräte kontrollieren
- Eine Einkaufsliste schreiben
- Nur so viel kaufen wie tatsächlich benötigt wird
- Möglichst nicht mit leerem Magen einkaufen gehen
- Lockangebote kritisch prüfen
- Auf die Einhaltung der Kühlkette und die richtige Lagerung achten
- Aus Resten Restlmenüs kochen

 Bundesministerium
Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie

