

Medieninformation

Dienstag, 26. September 2023 | 10:00 – 11:00

Orthopädisches Spital Speising, Speisinger Straße 109, 1130 Wien

Auftakt zum Welttag gegen Lebensmittelverschwendung: Enormes Einsparpotential in Spitälern

Derzeit wird in Österreichs Krankenhäusern pro Jahr ein Warenwert von über 100 Mio. Euro entsorgt – Vorzeigebetriebe zeigen wie es besser geht

Mit:

- **Leonore Gewessler**, Bundesministerin für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie
- **Stephan Auer-Stüger**, Stv. Ausschuss-Vorsitzender für Klima, Umwelt, Demokratie und Personal und Wiener Gemeinderat
- **Karin Wohlfarter**, Leitung Region Wien & Nachhaltigkeit kulinario®

Moderation: Franz Tragner, United Against Waste

29. September
**WELTTAG GEGEN
LEBENSMITTEL-
VERSCHWENDUNG**
nixübrig.at

Auftakt zum Welttag gegen Lebensmittelverschwendung: Enormes Einsparpotential in Spitälern

Derzeit wird in Österreichs Krankenhäusern pro Jahr ein Warenwert von über 100 Mio. Euro entsorgt – Vorzeigebetriebe zeigen wie es besser geht

Wien, 26.9.2023

Fast ein Drittel der ausgegebenen Essensmenge landet in heimischen Spitälern in der Tonne. Das Klimaschutzministerium und die Stadt Wien zeigen anlässlich des Welttages gegen Lebensmittelverschwendung (29. September) anhand von Vorzeigebetrieben wie durch kluge Planung und Angebotsgestaltung dem Lebensmittelabfall erfolgreich der Kampf angesagt werden kann. Dabei wird besonders deutlich: Lebensmittelabfallvermeidung ist ökologisch und ökonomisch gleichermaßen sinnvoll.

Der entsorgte vermeidbare Lebensmittelabfall macht in Spitälern im Schnitt 31 % der ausgegebenen Essensmenge aus.¹ Rechnet man diesen von United Against Waste in 47 Häusern erhobenen Anteil auf alle 264 Krankenhäuser in Österreich hoch, so fallen pro Jahr rund 20.000 Tonnen Lebensmittelabfall an, was einem Warenwert von über 100 Millionen Euro entspricht.² Mit dieser Menge an Lebensmitteln könnte eine Stadt in der Größe von Tulln bis zu zwei Jahre lang ernährt werden.³ Zudem sind Lebensmittelabfälle ein Klimatreiber, denn die CO₂-Emissionen, die dadurch entstehen, entsprechen rund 99.000 Flügen von Wien nach Stockholm und retour. Angesichts gestiegener Einkaufspreise für Großküchen – um rund 41% in den letzten beiden Jahren⁴ – liegt der durchschnittliche Warenverlust durch Lebensmittelabfall in österreichischen Krankenhäusern bei rund 421.000 Euro, also bei fast einer halben Million pro Jahr und Haus, abhängig von Größe und Struktur des Standorts.⁵

Österreich hat sich dem UN-Nachhaltigkeitsziel verpflichtet, vermeidbare Lebensmittelabfälle bis 2030 zu halbieren. Das Klimaschutzministerium und die Stadt Wien unterstützen daher Programme von "United Against Waste", die Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie bei der Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelabfällen begleiten. „Lebensmittelverschwendung ist schlecht für die Umwelt und für unser Klima. Das Vermeiden von Lebensmittelabfällen und die Weitergabe von genussfähigen Lebensmitteln sind daher das Gebot der Stunde. Das hilft wertvolle natürlichen Ressourcen zu schonen und ist auch wirtschaftlich sinnvoll. Deshalb sagen wir mit zahlreichen Initiativen der Lebensmittelverschwendung den Kampf an und ich freue mich, dass wir Jahr für Jahr mehr Lebensmittel vor der Tonne bewahren.“, so Klimaschutzministerin **Leonore Gewessler**.

Lebensmittelabfallvermeidung in Krankenhäusern ist nicht einfach: Täglich werden tausende Patient:innen, aber auch Mitarbeiter:innen gepflegt. Das laufende Kommen und Gehen, Abwesenheiten durch Operationen und der unterschiedliche Gesundheitszustand von Patientinnen und Patienten machen die Verpflegungslogistik komplex. Von der Verwaltung und Einkauf, über Küche, Diätologie bis hin zu Stationspersonal sind unterschiedlichste Akteure und Akteurinnen in die Bestell-, Planungs- und Ausgabeprozesse in Spitälern involviert. Zudem sind strenge Hygienerichtlinien und diätologische Vorgaben einzuhalten, was die Abfallvermeidung erschwert. Wo die konkreten Ursachen von Lebensmittelabfällen und die größten Hebel zur Reduktion liegen, kann von Krankenhaus zu

¹ Ergebnisse basierend auf Zahlen von 181 teilnehmenden Großküchen in Österreich im MONEYTOR-Abfallmonitoring-Programm – United Against Waste Jahresauswertung 2022

² Quelle: United Against Waste MONEYTOR Jahres-Auswertung 2022 von 47 Krankenhäusern in Österreich & Hochrechnung durchschnittlicher Warenverlust auf alle 264 Krankenhäuser in Österreich

³ Bei einem durchschnittlichen Ernährungsverbrauch von 638 kg pro Kopf und Jahr

<https://www.statistik.at/statistiken/land-und-forstwirtschaft/landwirtschaftliche-bilanzen/versorgungsbilanzen>

⁴ Quelle: United Against Waste: Vergleich durchschnittlicher Verlust des Warenwerts in der Gemeinschaftsverpflegung anhand der gewichteten Einkaufsdaten der „HOGAST“ 2021 und 2023

⁵ Quelle: United Against Waste MONEYTOR Jahres-Auswertung 2022 von 47 Krankenhäusern in Österreich, mit durchschn. 29.272 ausgespeisten Portionen pro Monat

Krankenhaus unterschiedlich sein. Zusammen mit der Initiative United Against Waste gehen Großküchenbetreiber den Ursachen auf den Grund. Als Ausgangslage dient ein regelmäßiges Abfallmonitoring, das einen Überblick über die monatlichen Lebensmittelabfallmengen gibt und einen österreichweiten Vergleich mit anderen Krankenhausstandorten ermöglicht. Zu den Partner:innen zählt auch die **Vinzenz Gruppe** mit dem Orthopädischen Spital Speising – dort werden täglich rund 1300 Essensportionen vom **kulinario®** Küchenteam gekocht. „In der Vinzenz Gruppe wird das Thema Nachhaltigkeit auf allen Ebenen und Unternehmensbereichen forciert. Durch die Kooperation mit United Against Waste setzen wir ein wichtiges Zeichen für eine gesunde und ressourcenschonende Zukunft.“, erzählt **Michael Heinisch**, Geschäftsführer der Vinzenz Gruppe.

Karin Wohlfarter, die bei **kulinario®** für den Bereich Nachhaltigkeit zuständig ist und an einer Food Waste Coach-Ausbildung von United Against Waste teilgenommen hat, berichtet über konkrete Maßnahmen und Erfolge bei der Reduktion von Lebensmittelabfällen: „Wir sind auf Ursachenforschung gegangen und haben bei unterschiedlichen Komponenten wie Salat, Milch, Gebäck oder Kompott die Tellerrückläufe genau erfasst. Auf Basis der Erkenntnisse wurden die Menüpläne und Rezepturen angepasst und einzelne Bestandteile, die häufig übrig geblieben sind, ersetzt. Beim Frühstück haben wir aufgrund des Rücklaufes festgestellt, dass die Milchportionen zu groß sind und haben diese entsprechend reduziert. Weiters sind wir dazu übergegangen das übrig gebliebene Brot z.B. in Form von Brösel weiterzuverarbeiten.“ Da ältere oder kranke Menschen mitunter weniger essen können oder wollen, wurden auch die Portionsgrößen unter die Lupe genommen. Um zu gewährleisten, dass nicht zu große oder unterschiedliche Mengen ausgegeben werden, wurden zudem die Schöpfwerkzeuge in der Küche optimiert. „Durch einen erhöhten Anteil pflanzlicher Kost haben wir außerdem die Umweltbilanz unserer Speisen verbessert und erfreulicherweise kommen die vegetarischen Menüs auch bei den Patient:innen und Mitarbeiter:innen sehr gut an.“, so **Karin Wohlfarter** über die Änderungsprozesse. Gleichzeitig wird durch geschickte Menüplanung ermöglicht, gesamte Lebensmittel zu verwenden, z.B. Gemüsereste für Suppenfonds oder auch Übermengen weiterzuverarbeiten wie Knödelteig aus übrigem Brot. Seit der Teilnahme am Monitoring, konnte der Verlustgrad im Orthopädischen Spital Speising so von 2018 auf 2022 um ein Viertel reduziert werden.⁶ Auch die anderen drei **kulinario®**-Standorte in Wien, Linz und Ried schneiden bei der Verlustquote⁷ im österreichweiten Vergleich 2022 aller Krankenhäuser besonders gut ab.⁸ Der Standort Seilerstätte/Barmherzige Brüder Linz erreicht mit einem Verlustgrad von nur 13 % überhaupt den besten Wert in ganz Österreich. Die Zahlen zeigen, wie viel durch gezielte, manchmal auch nur kleine Stellschrauben angesichts der Größe eines Krankenhauses erreicht werden kann: An den vier **kulinario®**-Krankenhausstandorten konnten die Lebensmittelabfälle zwischen 2018 und 2022 im Schnitt um 33 Prozent reduziert werden.

Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist auch dem **Wiener Gesundheitsverbund** ein Anliegen. Als größter Gesundheitsdienstleister Österreichs verpflegt er jährlich rund 228.000 Patient:innen stationär in acht Kliniken, neun Pflegehäusern und dem Therapiezentrum Ybbs sowie 30.000 Mitarbeiter:innen. Aktuell nehmen 15 Einrichtungen des Wiener Gesundheitsverbundes am regelmäßigen Abfallmonitoring von United Against Waste teil, um ihre Lebensmittelabfälle im Blick zu behalten. Die Klinik Hietzing und die Klinik Favoriten schneiden hinsichtlich des Verlustgrads im österreichweiten Monitoring besonders gut ab, nun sollen weitere Standorte deren Beispiel folgen. Ab Herbst werden deshalb rund 30 Mitarbeiter:innen des Wiener Gesundheitsverbundes zu Food Waste-Coaches ausgebildet, damit sich das Personal aus den Bereichen Küche, Einkauf, Verpflegungsmanagement oder Diätologie noch intensiver mit dem Thema Lebensmittelabfallvermeidung auseinandersetzen, durch Erfahrungsaustausch lernen und gemeinsam Lösungsansätze entwickeln kann. Als weitere Maßnahme sensibilisiert der Wiener Gesundheitsverbund mittels dem eLearning-Programm „Food Waste Hero“, das bereits für rund 100 Mitarbeiter:innen im Einsatz ist und einen kompakten Einblick zu Lebensmittelabfallvermeidung bietet.

Ein weiterer Ansatz die Wertschätzung von Lebensmitteln zu fördern, ist Bewusstseinsbildung, denn

⁶ United Against Waste MONEYTOR: Entwicklung Verlustquote von 31 Prozent (2018) auf 23 Prozent (2022) um 8 Prozentpunkte, entspricht einer Einsparung von 25,8 Prozent.

⁷ Die Verlustquote ist das Verhältnis von ausgegebenem Essen und entsorgtem Lebensmittelabfall (ohne Zubereitungsreste).

⁸ Basierend auf der Benchmarking-Auswertung jener Großküchenstandorte, die bereits seit mindestens drei Jahren am Abfallmonitoring von United Against Waste teilnehmen & Jahresreport 2022.

nicht nur Küchenbetrieben, sondern auch Patient:innen und Gästen kommt eine wichtige Rolle bei Lebensmittelabfallvermeidung zu: bewusstes Bestellen bzw. Abbestellen und eine klare Kommunikation erleichtern die Menüplanung. „Es ist wichtig, auch die Mitarbeiter:innen und Patient:innen in die Bemühungen um Lebensmittelabfallvermeidung miteinzubeziehen. Denn egal ob beim Essen auswärts oder als Konsument:in zu Hause – jede:r von uns kann einen Beitrag leisten, damit weniger Lebensmittel in der Tonne landen. Deshalb unterstützt die Stadt Wien auch heuer die Aktionstage ‚Nix übrig für Verschwendung‘, um auf einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln aufmerksam zu machen, an der sich 66 Wiener Großküchenstandorte beteiligen. Mit geförderten Abfallberatungen für Gastrobetriebe über OekoBusiness Wien oder Programme wie die Genussbox, sowie Projekte zur Schulverpflegung wollen wir Abfallvermeidung in Wien weiter vorantreiben.“, berichtet **Stephan Auer-Stüger**, Stv. Ausschuss-Vorsitzender für Klima, Umwelt, Demokratie und Personal und Wiener Gemeinderat.

Österreichweit beteiligen sich 187 Großküchenstandorte an den Aktionstagen gegen Lebensmittelverschwendung. Nähere Infos auf www.nixübrig.at

Kontakt United Against Waste:

Stefanie Lehrner, stefanie.lehrner@tatwort.at, T +43 1 409 55 81-213, www.united-against-waste.at

Rückfragehinweis kulinario®:

Stefanie Bogensperger, Marketing & Kommunikation, stefanie.bogensperger@kulinario.at
T+43 (0) 664 621 8642

ANHANG

- *Über „Lebensmittel sind kostbar!“*
- *Über „Wien isst G.U.T.“ und Aktivitäten zur Lebensmittelabfallvermeidung der Stadt Wien*
- *Über die Initiative „United Against Waste“*
- *10 Tipps gegen Lebensmittelverschwendung – beim Essen auswärts und zu Hause*

Über „Lebensmittel sind kostbar!“

„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. [Nähere Infos](#)

Über „Wien isst G.U.T.“ und Aktivitäten zur Lebensmittelabfallvermeidung der Stadt Wien

Der Wiener Lebensmittelaktionsplan "Wien isst G.U.T." (**G**esund und genussvoll - **U**mwelt und klimafreundlich - **T**ierfair) ist ein gemeinsames Dach und eine Informationsdrehscheibe für die vielen Aktivitäten für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln in Wien. Dazu gehört natürlich auch ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln damit Abfälle möglichst vermieden werden. [Nähere Infos](#), sowie unter www.wenigermist.at

Über „United Against Waste“

United Against Waste ist eine Plattform zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung und wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und Wissenschaft getragen. United Against Waste begleitet Betriebe in Gastronomie und Hotellerie, sowie in der Gemeinschaftsverpflegung bei Monitoring und Reduktion ihrer vermeidbaren Lebensmittelabfälle. [Nähere Infos](#)

10 Tipps gegen Lebensmittelverschwendung – beim Essen auswärts und zu Hause

1. Bestelle eine kleinere Portion, wenn dein Hunger einmal nicht so groß ist.
2. Nutze Wahlmöglichkeiten und lass z.B. Suppe oder Nachspeise weg.
3. Zeige Verständnis, wenn beim Essen auswärts einzelne Speisen oder Komponenten ausgehen und wähle eine Alternative, das hilft Überproduktion gering zu halten.
4. Nimm dir am Buffet bewusst nur das, was du auch essen kannst.
5. Pack dir Tellerreste für später ein.
6. Verwerfe Überschüsse beim Kochen daheim für neue Gerichte oder mach sie haltbar.
7. Kauf nur so viel, wie du auch verbrauchen kannst.
8. Kauf auch Obst und Gemüse mit „Schönheitsfehlern“.
9. Achte auf die richtige Lagerung von Lebensmitteln.
10. Wirf abgelaufene Lebensmittel nicht automatisch weg, sondern checke vorher, ob sie noch genießbar sind.