



**Rückblick:
Aktionstage
„Nix übrig für Verschwendung“**

Mo, 25. September bis So, 1. Oktober 2023

UNSER ZIEL

- **Bewusstseinsbildung & Sensibilisierung** für das Thema Lebensmittelabfallvermeidung
- **Einbeziehung** der Kundinnen und Kunden, Patientinnen und Patienten & Gäste in die Bemühungen zur Abfallreduktion
- **Aufzeigen** von Handlungsmöglichkeiten & Tipps

ZIELGRUPPEN

- Mitarbeiter:innen, Gäste, Kund:innen, Bewohner:innen/Patient:innen in der Außer-Haus-Verpflegung
- Interessierte Öffentlichkeit



SEIT 2019...

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

PARTNER:INNEN 2023

- Klimaschutzministerium & Stadt Wien
- Teilnehmende Bundesländer: Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich, Steiermark und Tirol
- 187 MONEYTOR-Großküchenpartner von United Against Waste
- 8 Gastrobetriebe, die bereits an einer Küchenprofi(t)-Beratung teilgenommen haben
- Weitere Netzwerkpartner wie Agrarmarketing Tirol, ATM & WIFI Tirol

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



Aktionstage 2023

AKTIONSTAGE 2023 IN ZAHLEN



DANKE!

Aktionstage 2023

UMSETZUNGSPARTNER

Gemeinschaftsverpflegung

- Contento
- Die Menü-Manufaktur
- Eurest
- GMS Gourmet Business & Education
- GO Gastro & Catering
- Göttlicher Heiland Krankenhaus Wien
- Herz-Jesu Krankenhaus Wien
- HerzReha Bad Ischl
- Innsbrucker Soziale Dienste GmbH
- Krankenhaus der Elisabethinen Klagenfurt
- Kulinario®
- Häuser zum Leben
- MAX Catering
- Niederösterreichische Landesgesundheitsagentur
- Oberösterreichische Gesundheitsholding
- Ordensklinikum Linz
- Pensionsversicherungsanstalt
- RBI Kantinenbetriebs GmbH
- Sanatorium Kettenbrücke
- Sodexo

- Stadtgemeinde Salzburg - Senioreneinrichtungen
- Steiermärkische Krankenanstaltengesellschaft m.b.H. KAGes
- SV Österreich GmbH
- Volkshilfe
- Vorarlberger Landeskrankenhäuser
- Wiener Gesundheitsverbund
- Wohn- und Pflegeheime Stadt Hall in Tirol

Gastronomie & Hotellerie

- Almhof-Kammerlander
- Der Kleinwalsertaler Rosenhof
- Genuss- und Aktivhotel Sonnenburg
- Hilton Vienna Park
- Hotel Steiner Obertauern GmbH & Co KG
- Natur- und Wellnesshotel Höflehner GmbH
- RETTER Bio-Natur-Resort
- Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH

Aktionstage 2023



Informationskampagne
für Mitarbeiter:innen und
Gäste – analog & digital



Medienarbeit



Weitere Aktionen:
Fotoaktion #nixübrig,
Gewinnspiel



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

Aktionstage 2023

Infomaterial

- **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.
- **Sonderausgabe Postkarte:** für Schulen, mit Wortsuchrätsel
- **Sonderausgabe Flyer:** für Gesundheitseinrichtungen (ohne Gewinnspielteil; zum Auflegen auf Tablett)
- **Aufsteller mit Entnahmefach für Postkarten**
- **A4-Aufsteller mit Stehfuß in drei Varianten:** z.B. für Theke, bei der Speisenausgabe
- **Tischaufsteller 4-seitig:** zum Aufstellen auf Tischen z.B. im Mitarbeiter:innenrestaurant oder im Zimmer von Patient:innen
- **Getränkeuntersetzer in zwei Varianten**
- **A2-Plakat:** zum Aufhängen
- **Roll-Ups:** 85x200cm (optional)



Aktionstage 2023

9 Kurzbotschaften wurden gestreut zu:

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



Aktionstage 2023

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.



Digitales Contentpackage für Partner



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

UNITED AGAINST WASTE AKTIONSWOCHE „NIX ÜBRIG FÜR VERSCHWENDUNG“ 2023

TEXTBAUSTEINE FÜR MONEYTOR-PARTNER:INNEN

Download von Bild- und Videomotiven

Welttag gegen Lebensmittelverschwendung

Unter großem Ressourcenaufwand werden täglich Tonnen an Lebensmitteln produziert, weiterverarbeitet, gelagert, transportiert, gehandelt und zubereitet – ein Drittel davon ist gesehen allerdings nicht in unseren Mägen, sondern im Mist. Lebensmittelabfälle entstehen der gesamten Wertschöpfungskette: Bei der Produktion, im Handel, in Privathaushalten 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](#) beteiligen wir uns **mit unserem Standort XX** auch heuer an den [Aktionstagen gegen Lebensmittelabfall unter dem Motto für Verschwendung](#) von 25. September bis 1. Oktober 2023 und setzen uns für einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln ein. Dafür beobachten wir regelmäßig unser Abfallaufkommen setzen mit unseren **Mitarbeiter:innen** Maßnahmen um, damit weniger Lebensmittel entsorgt werden müssen. Zudem informieren wir unsere **Gäste/Patient:innen/Bewohner:innen**, wie sie ihren Beitrag leisten können – zum Beispiel durch die Wahl einer kleineren Portion oder das Bestellen.

Verlustquoten¹

Die Verlustquote ist das Verhältnis von ausgegebenem Essen und entsorgtem Lebensmittel (ohne Zubereitungsreste). Zum Beispiel hat 1.000 kg Essen zu 200 kg Lebensmittelabfall = Verlustgrad von 20 %.

31 %	...beträgt die durchschnittliche Verlustquote in Krankenhäusern
23 %	...beträgt die durchschnittliche Verlustquote in Pflegeheimen



Aktionstage 2023

NEU im Contentpackage:

- Slideshow mit Informationen und Tipps für die Öffentlichkeit, z.B. für allgemeine Bildschirme
- Aushang für Mitarbeiter:innen:

UNITED AGAINST WASTE

29. September
WELTTAG GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG
nixübrig.at

WIR VERMEIDEN LEBENSMITTELABFÄLLE!

Wusstest du, dass wir uns im Betrieb für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen einsetzen? Was wir konkret tun:

Wir sind Partner der Initiative **United Against Waste** und setzen uns für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln ein.

Es ist uns besonders wichtig, dass unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an Bord sind! Denn nur gemeinsam können wir Reduktionsmaßnahmen wirkungsvoll umsetzen. Wie? Das erfährst du auf der zweiten Seite.

Hast du schon das **Infomaterial** bei uns im Haus entdeckt? Mit sogenannten „Teller gesichertern“ wollen wir im Rahmen der Aktionstage „Nix übrig für Verschwendung“ darüber informieren, wie wir Lebensmittelabfälle gemeinsam reduzieren können.

**AKTIONSTAGE
NIX ÜBRIG FÜR
VERSCHWENDUNG**
25. Sept. – 1. Okt. 2023

Mit dem Programm **„MONEYTOR“** von United Against Waste überwachen wir laufend unsere Lebensmittelabfälle im Haus.

Dafür erfassen wir jeden Monat in einem Online-System den Lebensmittelabfall wie Essensreste und die Anzahl der ausgegebenen Speisen. United Against Waste errechnet daraus den durchschnittlichen **Verlustgrad** unseres Standorts. So können wir uns mit anderen Großküchen im System vergleichen.

175.000 Tonnen Lebensmittelabfall fallen jährlich in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung an. Grund genug zu handeln!

www.nixübrig.at

HILF MIT!

So kannst du uns unterstützen:

- Hab keine Scheu **nachzufragen**, wenn du nicht weißt, warum sich ein Arbeitsprozess zu Gunsten der Vermeidung von Lebensmittelabfall ändert.
- Gib uns **Feedback zu Maßnahmen**, die wir bereits umgesetzt haben.
- Sei **offen gegenüber Veränderungen**, auch wenn diese nicht immer leicht sind.
- Achte auf das **Infomaterial** bei uns im Haus – hier finden sich Tipps, wie du mithelfen kannst, Lebensmittelabfall zu reduzieren.
- **Fragen und Feedback** kannst du an folgende Mailadresse richten oder uns unter mitteilen.

Setzen wir gemeinsam zum Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 29.09.2023 ein Zeichen für einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln!

www.nixübrig.at

Aktionstage 2023



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 Krankenhäusern
- Lebensmittelabfallvermeidung in Reha-Einrichtungen
- Lebensmittelabfallvermeidung in Gastronomie & Hotellerie



Kick-Off: Mediengespräch in Wien

„Auftakt zum Welttag gegen
Lebensmittelverschwendung:
Enormes Einsparpotential in Spitälern“

Orthopädisches Spital Speising am 26.09.2023

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®



Kick-Off: Mediengespräch in Wien



Copyright: UAW, Daniel Auer

Aktionstage 2023

Mediengespräch in St. Radegund bei Graz

„Steirische Großküchen setzen Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung“

Rehabilitationszentrum St. Radegund am 28.09.2023

Mit:

- **Johann Wiedner**, Abteilungsleiter
Wasserwirtschaft, Ressourcen und Nachhaltigkeit
- Lebensressort Land Steiermark
- **Angelika Höfler-Petrus**, Direktorin Medizinische
Verwaltung und Infrastruktur, PV
(Pensionsversicherung)
- **Markus Reisenbauer**, Abteilungsleiter-Stv.
Eigene Einrichtungen Pensionsversicherung, PV
(Pensionsversicherung)
- **Gerald Unger**, Verwaltungsleiter
Rehabilitationszentrum St. Radegund, PV
(Pensionsversicherung)



Mediengespräch in St. Radegund bei Graz



Copyright: © UAW / Erwin Scheriau

Aktionstage 2023

Mediengespräch in Innsbruck

„Zu wertvoll für den Müll: Aktionen in Tirol zum
Welttag gegen Lebensmittelverschwendung
vom Acker bis zum Teller“

Tourismusschulen Villa Blanka, Innsbruck am
28.09.2023

Mit:

- René Zumtobel, Umwelt-Landesrat
- Ute Ammering, Agrarmarketing Tirol,
Projektmanagement Ernährung
- Norbert Schöpf, Produktmanager WIFI Tirol,
Tourismus und Lebensmittelgewerbe
- Alfred Egger, Geschäftsführer ATM
Abfallwirtschaft Tirol-Mitte



Mediengespräch in Innsbruck



Aktionstage 2023

Vor Ort bei der OÖ Gesundheitsholding

„Nix übrig für Verschwendung in oberösterreichischen
Gesundheitseinrichtungen“

Klinikum Rohrbach am 21.09.2023

Mit:

- **Stefan Kaineder**, Umwelt- und Klima-Landesrat Oberösterreich
- **Mag. Karl Lehner, MBA**, Geschäftsführer Oberösterreichische Gesundheitsholding (OÖG)
- **Mag. Rainer Moshammer**, Direktor Oberösterreichische Gesundheitsholding (OÖG)
- **Ing. Peter Macek**, Projektleiter für United Against Waste in der Oberösterreichischen Gesundheitsholding (OÖG)
- **Alexander Fenzl**, Küchenleiter am Klinikum Rohrbach



Copyright: © UAW / Dominik Derflinger

Aktionstage 2023

Vor Ort im Klinikum Rohrbach



Kärntner Betriebe werden zu Küchenprofis

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

Hotel City Villach am 18.09.2023

Mit:

- **Sara Schaar**, Umwelt-Landesrätin
- **Eva Maria Eder**, Geschäftsführerin im Hotel City Villach
- **Karin Gach**, Abteilungsleiterin Frühstück, Küche und Housekeepin

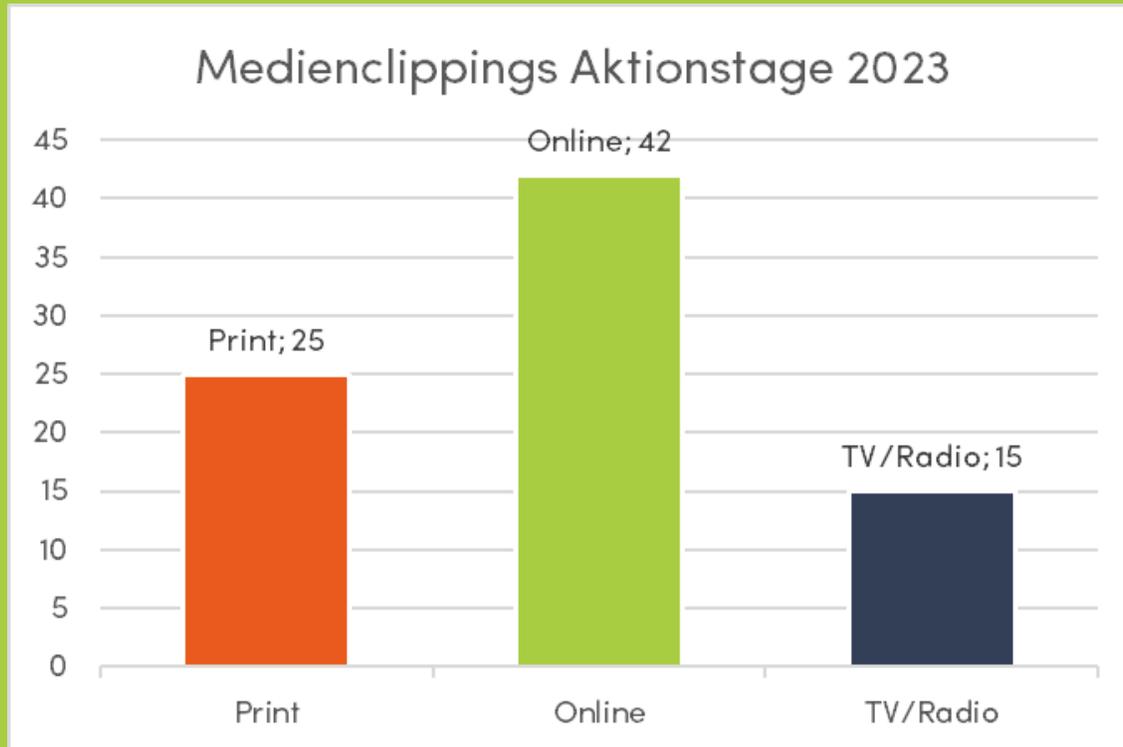


MEDIENBERICHTERSTATTUNG

Aktionstage „Nix übrig“ 2023 – 82 Medienberichte*



Copyright: UAW, Daniel Auer



*Stand: 9. Oktober 2023

Aktionstage Rückblick

Auswahl Medienberichte:

5min.at: 8.300 Tonnen an genießbaren Lebensmitteln landen pro Jahr im Müll

Der Standard: Österreichs Krankenhäuser entsorgen tonnenweise Essen

Kleine Zeitung: Spitäler werfen pro Jahr Lebensmittel für 100 Millionen Euro weg

Kronen Zeitung: Wiens Spitäler werden zu Lebensmittelrettern

Kurier.at: Spitäler verschwenden Lebensmittel

MeinBezirk Kärnten: Gemeinsam mit Land Kärnten gegen Lebensmittelverschwendung

MeinBezirk Steiermark: Großküchen gegen Lebensmittelverschwendung

MeinBezirk Wien: Spitäler wollen deutlich weniger Lebensmittel in den Müll werfen

ORF Steiermark online: Lebensmittelverschwendung bleibt Problem

ORF Tirol online: Lebensmittel verwenden statt verschwenden

ORF Wien online: Spitäler werfen Tonnen Lebensmittel weg

Salzburger Nachrichten: Viel Einsparpotenzial in Spitälern bei Lebensmittelabfall

Tips Amstetten: Landeskrankenhaus Amstetten erhält Auszeichnung für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung

Tips Rohrbach: Im Klinikum Rohrbach lässt man Lebensmittelabfälle erst gar nicht entstehen

Tiroler Tageszeitung: 1,2 Millionen Tonnen in Österreich: Ein Drittel der Lebensmittel für den Müll

wirtschaft.tirol.at: Zu wertvoll für den Müll

Spitäler als Lebensmittelrett

Jährlich werden österreichweit alleine in Spitälern Speisen im Wert von 100 Millionen Euro entsorgt. Eine gewaltige Verschwendung. Der Wiener Gesundheitsverbund steuert jetzt ge

Wiens städtische Kliniken sind nicht nur Lebensretter, sondern immer öfter auch Lebensmittelretter. Potenzial ist auf jeden Fall vorhanden. Fast ein Drittel der ausgegebenen Essensmenge landet in heimischen Spitälern in der Tonne – teilweise sind es sogar mehr als 50 Prozent. Franz Tragner von United Against Waste rechnet vor: „In Österreich sind es rund 20.000 Tonnen jährlich. Damit werfen wir einen Warenwert von 100 Millionen

Österreichs ist davon besonders betroffen. Zusammen mit United Against Waste werden jetzt neue Initiativen gesetzt. Diese tragen erste Früchte. Gemeinderat Stephan Auer-Stüger: „Alle Wigev-Kliniken machen mit. Hietzing und Favoriten sind hier Vorreiter.“ Experten rechnen jedoch mit einem mindestens siebenstelligen Betrag, den der Gesundheitsverband pro Jahr spart. Kein leichtes Unterfangen, denn schließlich werden in den Wigev-Ein-

Fast ein Drittel der Essensmenge landet in heimischen Spitälern in der Tonne. Das sind 100 Millionen Euro jährlich.

Franz Tragner, United Against Waste

schiedlichen Patientengeschichten kommt hier der Planung und Logistik eine besondere Aufgabe zu.

Karin Wohlfarter, bei der Vinzenz-Gruppe für Nachhaltigkeit zuständig, gibt Einblicke: „Lebensmittelrettung beginnt mit einem Blick auf die Teller. Durch

das Monitoring wird, was nicht ankommt, in der Tonne landen. Menüpläne und angepasste Bestandteile, die übrig geblieben sind, ein

Weiteres Beispiel: Frühstück wird des Rücklaufes

dass die Milch groß sind. Diese werden angepasst. Weiters wird das übrig gebliebene Brot z. B. in Form von Bröseln weiterverarbeitet. Auch Schöpfwerkzeuge wurden adaptiert. Viele Tipps lassen sich auch in den eigenen vier Wänden beherrzigen. Philipp Stewart

Spitäler entsorgen tonnenweise Essen

Ein Drittel der fertig gekochten Speisen in Österreichs Krankenhäusern landet im Müll. Woran die Versorgung der Patienten krankt und wie sich die Verschwendung von Lebensmitteln bremsen lässt.

Verena Kainrath



Krankenhäuser unterziehen Ihre Küchen einem schärferen Monitoring. Es geht um viel Geld.

daran, dass sich Österreich gemäß dem Uno-Nachhaltigkeitsziel dazu verpflichtet hat, vermeidbare Essensabfälle bis 2030 zu halbieren.

Das Spital Spiesing steht sich auf gutem Weg dorthin. Seit 2018 sind dank Monitorings der Verlust an Lebensmitteln um ein Viertel gesunken, sagt Wohlfarter. So wurde etwa der Anteil an Fleisch in den Menüs, das Patienten oft links liegen lassen, reduziert. Übermengen würden vermehrt weiterverarbeitet. Geschicktere Planung erleichtere es, Lebensmittel als Gesamtes zu verwerten.

Der Wiener Gesundheitsverbund hebt die Kliniken Hietzing und Favoriten als Vorreiter hervor.

Einmal hatte jedes Wiener Spital eigene Küchen. Bis aus Kostengründen neue Modelle gesucht wurden. Eine klare Entscheidung darüber, ob zentral gekocht werden soll, fiel bis heute nicht, sagen Branchenkenner. In der Praxis versorge nun ein Krankenhaus sich und ein weiteres oder

Spitäler werfen pro Jahr Lebensmittel für 100 Millionen Euro weg

In den österreichischen Spitälern werden viele Lebensmittel weggeworfen. Fast ein Drittel des servierten Essens landet in der Mülltonne. Insgesamt sind das rund 20.000 Tonnen weggeworfene Lebensmittel im Wert von über 100 Millionen Euro pro Jahr. Mit dieser Menge von Lebensmitteln könnte man eine Stadt wie Tulln in Niederösterreich bis zu 2 Jahre lang ernähren.



Diese Zahlen hat die Initiative United Against Waste am Dienstag präsentiert. Anlass dafür ist der Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September.



CHRONIK ÖSTERREICH

Warenwert von 100 Mio. Euro: Spitäler entsorgen Tonnen von Lebensmitteln

Fast ein Drittel der Essensmenge, die in den heimischen Spitälern serviert wird, landet in der Tonne. Das entspricht einem Warenwert von über 100 Mio. Euro pro Jahr.

26.09.2023, 12:53

Genussbox: Lebensmittelverschwendung verringern

Teilen

Essensverschwendung reduzieren und auch weniger Müll verursachen: Mit der Genussbox ist das möglich.

SNL / PANORAMA / ÖSTERREICH

Viel Einsparpotenzial in Spitälern bei Lebensmittelabfall

von APA

Dienstag
26. September
2023
12:07 Uhr

Facebook, Twitter, LinkedIn, X, YouTube

0 Kommentare
Artikel drucken

Fast ein Drittel der Essensmenge, die in den heimischen Spitälern serviert wird, landet in der Tonne. Laut Berechnung der Initiative United Against Waste entstehen so pro Jahr rund 20.000 Tonnen Lebensmittelabfall, was einem Warenwert von über 100 Millionen Euro entspricht. Mit dieser Menge könnte eine Stadt wie Tulln bis zu zwei Jahre lang ernährt werden. Dies ist der Anlass für eine Pressekonferenz in Wien zum Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September.



Favoriten Sendung verpasst Sendungen A-Z Im Fokus History LIVE

Stmk: Abfallvermeidung bei Lebensmitteln
Johann Wiedner | Leiter Ressourcenwirtschaft Steiermark
Gleich: Abfall-Experte zur Vermeidung von Müll im Alltag
Ab 12:00 Uhr: Wem schadet das Nehammer-Video? Barbara Toth

- ChatGPT als Autor 02:51 Min.
- Safe Abortion Day 01:46 Min.
- Stmk: Abfallvermeidung bei Lebensmitteln 02:24 Min.
- Experte über Lebensmittelverschwendung 07:06 Min.
- Zusammenfassung: PK Strategie für Neammer-Hilfe 05:41 Min.
- Analyse von Roland Adrowitzer (ORF) 03:47 Min.

Fr, 29.9.2023 | 9:30 Uhr
04:43 Std. 3 Tage

Zu Favoriten
Sendung teilen

Information | ORF III Aktuell
Stmk: Abfallvermeidung bei Lebensmitteln

Video: Kritik nach Aussagen von Nehammer | Umfrage zur Gesundheit | Pressekonferenz: "10 Jahre NEOS im Parlament" | Analyse von Roland Adrowitzer (ORF) | Nachrichtenüberblick | EU: Annäherung an Asylreform | Ukraine: Landwirtschaft unter Druck | Bergkarabach wird aufgelöst | AKW-Offensive aus Frankreich | Gespräch über "MEGA Bildungs-Million" | Reaktionen auf Nehammer-Video | Interview mit Maria Katharina Moser (Diakonie) | Analyse von Roland Adrowitzer

Effiziente Planung in der Küche des Klinikums rettet Lebensmittel

ROHRBACH-BERG. 1.200 Mahlzeiten werden jeden Tag in der Küche des Rohrbacher Krankenhauses ausgegeben. Dabei schaut das Team rund um Küchenleiter Alexander Fenzl nicht nur auf saisonale und regionale Lebensmittel, sondern auch darauf, dass diese nicht verschwendet werden.

von MARTINA GAHLEITNER

Der Verlustgrad, also das Verhältnis von ausgegebenem Essen und entsorgtem Lebensmittelabfall, ist ein wichtiger Faktor in den Spitätern geworden. Während dieser im österreichischen Branchen-



Für das besonders gute Abschneiden beim österreichweiten Großküchen-Monitoring wurde das Klinikum Rohrbach von United Against Waste ausgezeichnet.

Schon seit 2017 ist das Klinikum Rohrbach Partner von United Against Waste. Aber eigentlich bemüht man sich schon länger um konsequente Abfallvermeidung. „Die größten Hebel liegen im Geschick der Produktionsleitung, in der Planung und vor allem bei den Schätzmonnen für das Betriebses-

sen. Fenzl schreibt: „Wenn uns etwa 50 Portionen Rindsgulasch übrigbleiben, kommen diese in den Schockfroster. Wird dann an einem anderen Tag der Zwiebelrostbraten zu wenig, haben wir das Gulasch als adäquate Alternative.“ Andres Beispiel: Werden Spätzle zubereitet, schaut das Team bei der

können, Lebensmittel vermeiden“, ist Fenzl dankbar. Der kaufmännische Direktor Pöschl, ergänzt, wichtige Rolle bei dem Umgang mit einem Abfall: „Das Zusammenfassen, Einkauf, den Betriebsrestaurant arbeiten auf den konkreten Bedürfnissen abfragen, macht

Mit gutem Beispiel
Im Vorfeld des Welttags der Lebensmittelverschwendung (September) schaute und Klimalandesrat



Spitäler werfen Tonnen Lebensmittel weg

Fast ein Drittel der Essensmenge, die in den heimischen Spitälern serviert wird, landet in der Tonne. Laut Berechnung der Initiative „United Against Waste“ entstehen so pro Jahr rund 20.000 Tonnen Lebensmittelabfall, das entspricht einem Wert von über 100 Millionen Euro.

26. September 2023, 12:17 Uhr

Fast ein Drittel der Essensmenge, die in den heimischen Spitälern serviert wird, landet in der Tonne. Zudem sei Essen im Mist ein Klimatreiber: Die CO2-Emissionen, die dadurch entstehen, würden rund 99.000 Flügen von Wien nach Stockholm und retour entsprechen.

Genussbox gegen Wegwerf-Gesellschaft

Tirol. Nix übrig für Verschwendung: Unter diesem Motto findet aktuell die Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung unter der Federführung von United Against Waste in Tirol statt. Rund 80 Kilogramm genießbare Lebensmittel landen pro Person in Tirol jedes

Jahr in der Tonne. Damit diese Zahl künftig sinkt und somit auch ein wesentlicher Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz geleistet wird, gibt es in Tirol zahlreiche Initiativen. Eine davon ist die Genuss Box,

die seit 2019 von Gastronomiebetrieben in Tirol verwendet wird und eine umweltfreundliche Alternative zu Plastikverpackungen oder Alufolie bietet, um übriggebliebenes Essen mit nach Hause zu nehmen.



Genussbox ist recyclebar.



Lebensmittel verwenden statt verschwenden

Zum Welttag gegen Lebensmittelverschwendung gibt es in Tirol mehrere Aktionen von „United Against Waste“. Inhaltlich geht es z.B. um Außer-Haus-Verpflegung oder richtige Lagerung. Unterstützung kommt vom Land Tirol, der Agrarmarketing, der ATM Abfallwirtschaft Tirol-Mitte und dem WIFI.

Online seit heute, 5:59 Uhr

In der Innsbrucker Markthalle gibt es am Freitagnachmittag noch stündlich Kochshows, am Samstag findet sich ein „Smoothie-bike-Stop“ in verschiedenen Tiroler Gemeinden. „Neben der Bewusstseinsbildung steht auch die Vernetzung unterschiedlicher Akteure und Akteurinnen im Vordergrund, um Synergieeffekte und einen Erfahrungsaustausch anzustoßen“, fasst Ute Ammeringer, Projektmanagerin Ernährung bei Agrarmarketing Tirol die Bemühungen zusammen.

Vitamin Booster statt Biomüll

8.300 Tonnen an genießbaren Lebensmitteln landen pro Jahr im Müll

Kärnten - Auch heuer unterstützt das Land Kärnten die Aktionstage „Nix übrig für Verschwendung“ der Initiative „United Against Waste“ rund um Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September 2023. Im Rahmen derer informieren rund 190 Großküchen-Standorte und weitere Partnerbetriebe österreichweit, wie sie zur Lebensmittel-Abfallvermeidung beitragen können.

von Tanja Janschitz 2 Minuten Leszeit (304 Wörter)



Eva Maria Eder, Geschäftsführerin im Hotel City Villach, Karin Gach (Abteilungsleiterin Frühstück, Küche und Housekeeping) und LR in Sara Schaar (von links)

Essen spenden: Handel ortet rechtliche Grauzone

Initiative will für Lebensmittelverschwendung sensibilisieren. Handel fordert, rechtlichen Graubereich für Lebensmittelspenden zu regeln.

Bei Mit-Spende
Innsbruck - In der Lebensmittelverschwendung im Müll. Ein Drittel der produzierten Lebensmittel wird nicht gegessen, sondern weggeworfen. Jeder Tiroler ver-schwendet pro Jahr 30 Kilogramm Lebensmittel. In Tirol werden jährlich über 100.000 Tonnen Lebensmittel verschwendet. Das ist ein Wert, der sich bis ins Jahr 2050 verdoppeln könnte, wenn die Verschwendung nicht gestoppt wird. Die Initiative „United Against Waste“ will durch Sensibilisierung und Vernetzung von Akteuren im Lebensmittelbereich die Verschwendung reduzieren. Ein zentraler Punkt ist die rechtliche Grauzone für Lebensmittelspenden. Derzeit ist es für den Handel schwierig, Lebensmittel zu spenden, da es keine klaren Regelungen gibt. Die Initiative fordert, diese Grauzone zu schließen und den Handel zu ermutigen, Lebensmittel zu spenden. Dies würde nicht nur der Verschwendung entgegenwirken, sondern auch dazu beitragen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Die Initiative plant, dies durch Sensibilisierung und Vernetzung von Akteuren im Lebensmittelbereich zu erreichen. Ein zentraler Punkt ist die rechtliche Grauzone für Lebensmittelspenden. Derzeit ist es für den Handel schwierig, Lebensmittel zu spenden, da es keine klaren Regelungen gibt. Die Initiative fordert, diese Grauzone zu schließen und den Handel zu ermutigen, Lebensmittel zu spenden. Dies würde nicht nur der Verschwendung entgegenwirken, sondern auch dazu beitragen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Die Initiative plant, dies durch Sensibilisierung und Vernetzung von Akteuren im Lebensmittelbereich zu erreichen.

Linzer Spital engagiert sich im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung

27. September 2023, 09:19 Uhr



Die Küchenteams des Ordenskrankenhauses machen sich gegen Lebensmittelverschwendung stark. Foto: Ordensklinikum Linz hochgeladen



Im Elisabethinen-Krankenhaus landet weniger Essen im Müll

United Against Waste
Gesundheitseinrichtungen spielen als Großversorger eine wichtige Rolle beim Erreichen der UN-Nachhaltigkeitsziele. Das Elisabethinen-Krankenhaus sagt in Zusammenarbeit mit dem Küchenbetreiber Contento als Partnerbetrieb der Initiative „United Against Waste“, dem Lebensmittelabfall den Kampf an und setzt ein bemerkenswertes Zeichen der Veränderung. Durch eine resolute Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung hat das Krankenhaus sich weiter verbessert.

Vom Teller in den Abfalleimer

Österreichs Spitäler entsorgen pro Jahr Lebensmittel im Wert von 100 Mill. Euro.

WIEN Fast ein Drittel der Essensmenge, die in den heimischen Spitälern serviert wird, landet in der Tonne. Laut Berechnung der Initiative United Against Waste entstehen so pro Jahr rund 20.000 Tonnen Lebensmittelabfall, was einem Warenwert von über 100 Millionen Euro entspricht. Mit dieser Menge könnte eine Stadt wie Tulln (oder vergleichsweise wie Bludenz oder Hohenems) bis zu zwei Jahre lang ernährt werden, heißt es zum Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September.

Klimatreiber

Zudem sei Essen im Müll ein Klimatreiber: Die CO₂-Emissionen, die dadurch entstehen, würden rund 99.000 Flügen von Wien nach Stockholm und retour entsprechen, heißt es weiter. Österreich hat sich

dem UNO-Nachhaltigkeitsziel verpflichtet, vermeidbare Essensabfälle bis 2030 zu halbieren. Das Klimaschutzministerium und die Stadt Wien unterstützen die Programme, die Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie bei der Reduktion begleiten.

United Against Waste hat in 47 Häusern den Anteil der Lebensmittelabfälle erhoben und auf alle 264 Krankenhäuser hochgerechnet. Angesichts gestiegener Einkaufspreise für Großküchen um rund 41 Prozent in den vergangenen beiden Jahren liegt der durchschnittliche Warenverlust dadurch bei rund 421.000 Euro pro Jahr und Haus, abhängig von Größe und Struktur des Standorts.

Die teilnehmenden Großküchen haben sich jetzt an die Ursachenforschung gemacht und bereits

einige Schlüsse gezogen. So wurden Menüpläne durch bewusstes Bestellen bzw. Abbestellen besser angepasst oder Bestandteile, die

häufig übrig blieben, weggelassen. Österreichweit nehmen 187 Großküchenstandorte am Abfallmonitoring teil.



Am 29. September ist Welttag gegen Lebensmittelverschwendung.

weekend.at

lifestyle society politik sport chronik bundesland gewinnen gutscheinwelt more



Bereits seit Jahren werden bei CONTENTO gemeinsam mit betrauten Einrichtungen effektive Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfall gesetzt. Im A.G. Krankenhaus der Elisabethinen Klagenfurt konnte heuer dadurch die Menge an Speiseresten vom ersten auf das zweite Quartal um beeindruckende 520 Liter reduziert werden. Damit nicht genug: Gemeinsam mit der Initiative „United Against Waste“ beteiligt sich CONTENTO auch 2023 wieder an den Aktionstagen gegen Lebensmittelabfall. Das Motto heuer

CONTENTO & „United Against Waste“: Gemeinsam stark gegen Verschwendung

20.09.2023 10:13:04 ONLINE PROMOTION 3 MIN READ

CONTENTO setzt sich gemeinsam mit betrauten Einrichtungen zur Reduktion von Lebensmittelabfall ein. Das Motto lautet: „Nix übrig für Verschwendung“.

Im Sinne der Nachhaltigkeit legt Contento großen Wert auf ein regionales Wertschöpfungskette. „Damit zeigen wir, dass Regionalität nicht mit Einschränkung oder Verzicht einhergehen muss, sondern dass wir generell das Gegenteil, nämlich eine große Abwechslung an beliebigen Gerichten anbieten können“, freut sich Emanuel Eisl, Geschäftsführer von Contento. „Wir wollen damit ein Bewusstsein für lokale Produkte schaffen, was unsere regionalen Produzent*innen alles zu bieten haben, und die Mitarbeiter*innen ermutigen, neue Ideen und Inspirationen für Gerichte mit regionalen Produkten zu suchen.“



Experten-Interview: Tipps zum

BEZIRKS RUND SCHAU

Bezirksrundschau Rohrbach
28-09-2023
Seite: 22
Land: Österreich
Region: Oberösterreich

Auflage: 19.571
Reichweite: 21332
Artikelfläche: 26569 mm²
Skalierung: 93%

Spital vermeidet Abfälle

Am Klinikum Rohrbach setzt man auf optimierte Menüplanung und Reduzierung von Abfällen.

VON HELMUT EDER

ROHRBACH-BERG. Das Klinikum Rohrbach zählt laut einem österreichweiten Großküchen-Monitoring von „United Against Waste“ zu den drei Krankenhäusern mit der niedrigsten Verlustquote bei Lebensmittelabfällen in Österreich. Dafür wurde es kürzlich mit einer Urkunde ausgezeichnet. Umwelt- und Klima-Landesrat Stefan Kainerd machte sich ein Bild vor Ort und gratulierte dem OÖG-Team zur Auszeichnung: „Gesundheitseinrichtungen spielen als Großversorger eine wichtige Rolle beim Erreichen des UN-Nachhaltigkeitsziels,

vermeidbare Lebensmittelabfälle bis 2023 zu halbieren. Deshalb freut es mich, dass die öffentlichen Spitäler hier mit gutem Beispiel vorangehen.“

Optimierte Menüplanung
Das Klinikum Rohrbach versucht Lebensmittelabfälle gar nicht erst entstehen zu lassen und hat seine Planung und Produktionsabläufe optimiert. Bei der Morgenbesprechung, in der das Team rund um Küchenleiter Alexander Fenzl den Tag plant, wird seit einigen Jahren großes Augenmerk auf die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung gelegt. „Es wird laufend ermittelt, wie viel Prozent der Lebensmittel, die durch unsere Küche wandern, letztlich im Müll landen. Die größten Hebel zur Abfallvermeidung liegen im Geschick der Produktionsleitung, in der Planung und vor allem bei den Schätzmengen

für das Betriebsrestaurant“, berichtet Fenzl. Um Überproduktion zu vermeiden, kalkuliert sein Küchenteam ohne viele Reservessens. So kann es bei der Essensausgabe für Mitarbeiter auch vorkommen, dass Alternativen zum ursprünglichen Plan angeboten werden.

Getaktetes Zusammenspiel

„Unserem Küchenteam gelingt es durch sein Bemühen, die Lebensmittelverschwendung in unserem Haus sukzessive zu reduzieren. Zu verdanken ist dies neben den Konsumenten des Betriebsrestaurants, besonders auch den Kollegen auf den Stationen, die sich bei der Abfrage der Speisen bereits auf die konkreten Bedürfnisse der Patienten konzentrieren“, betont der stellvertretende kaufmännische Direktor des Klinikums Rohrbach, Friedrich Pöschl. „Dieses gut getaktete



Küchenleiter Alexander Fenzl setzt auf Monitoring. Foto: D. Derflinger

Zusammenspiel zwischen Küchenteams, Einkäufer und Stationsmitarbeiter ist ein Schlüssel zum Erfolg, um die Lebensmittelabfall-Menge weiter zu reduzieren“, ist OÖG-Geschäftsführer Karl Lehner überzeugt.

Mehr: MeinBezirk.at/Rohrbach

REGIONALE, SAISONALE UND NACHHALTIGE FRISCHKÜCHE VON CONTENTO



Contento, der führende Anbieter in der Verpflegung von Gesundheit- und Pflegeeinrichtungen in Österreich, verwendet seine Güter von Jung bis Alt mit kulinarischen Gerichten, welche sich regionalen und saisonalen Produktion zuordnen lassen. Speziell für Patient*innen in Spitälern oder Pflegeheimen ist diese Frischküche eine gesunde Grundlage und bringt eine echte Steigerung der Lebensqualität.

NIX ÜBRIG FÜR VERSCHWENDUNG
Abfallvermeidung ist ein weiterer Schritt zum Klimaschutz. Eisl: „Wir sind in der Lage, durch bewussten Umgang mit Lebensmitteln viel Gutes bewirken und gleichzeitig die Lebensmittelverschwendung und die Klimabelastung zu reduzieren.“
Zwei Mitarbeiter wurden zum „Food Waste Cash“ ausgezeichnet. Sie schützen die Küchenleitenden und ihre Teams zum sorgsam Umgang mit Lebensmitteln ein. Daran wird ein Kochbuch vorbereitet, das sich mit seiner typischen Sieben-Tage-Arbeitsweise



Auszeichnung – Die Kategorien

Best-of-Austria 2022

In der Kategorie „Best of Austria“ wurden jeweils die besten drei Krankenhäuser, Pflegeheime, Reha-Zentren bzw. besten fünf Betriebsrestaurants 2022 geehrt. Die ausgezeichneten Standorte 2022 weisen besonders niedrige Verlustgrade in ihrer Kategorie auf.

Top-Standort 2022

Mit dem Titel Top-Standort wurden alle Standorte gewürdigt, die mit ihrem Verlustgrad im besten Drittel aller vergleichbaren Standorte in der jeweiligen Kategorie liegen.

Top-Verbesserung 2022

Außerdem erhielten jene Standorte eine Auszeichnung, die sich seit Teilnahmebeginn des Abfall-Monitorings am meisten verbessert und dadurch ihre Lebensmittelabfall-Verlustquote im österreichischen Vergleich deutlich reduzieren konnten.

Schnappschüsse der Urkundenverleihung



GMS GOURMET



GMS GOURMET Steiermark



NÖ Landesgesundheitsagentur



Oberösterreichische Gesundheitsholding



Sodexo



Häuser zum Leben



Wiener Gesundheitsverbund



Oberösterreichische Gesundheitsholding



Pensionsversicherungsanstalt



SV (Österreich) GmbH



Innsbrucker Soziale Dienste



kulinario®



Pensionsversicherungsanstalt



Pensionsversicherungsanstalt



Wohn- und Pflegeheim für

Gewinnspielaktion

(Stand: 09.10.2023)

- Per Postkarte
 - 543 Teilnahmen
- Auf Instagram & Facebook
 - 206 Teilnahmen

Laufzeit noch bis Ende Oktober
2023

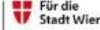


Drei Gewinnspielaktionen wurden während der Aktionstage initiiert! Wir bedanken uns beim **RETTET Bio-Natur-Resort** und beim **Genuss- und Aktivhotel Sonnenburg** für das Beisteuern der Preise!

**WIR SAGEN
DANKE FÜR
IHRE
BETEILIGUNG!**



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



Partner:innen

Das Team

Koordinationssteam der Initiative United Against Waste



Stefanie Lehrner

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



Regina Arnberger

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



Franz Tragner

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



Julia Salzlechner

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



Johannes Godler

johannes.godler@tatwort.at
+43 1 4095581-219



Elisabeth Schabbauer

elisabeth.schabbauer@tatwort.at
+43 1 4095581-226