



Presseinformation mit Bitte um Veröffentlichung

Kärntner Großküchen setzen Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung

Anlässlich des Welttages gegen Lebensmittelverschwendung am 29.09. ruft United Against Waste (UAW) gemeinsam mit der Kärntner Landesregierung zu den Aktionstagen „Nix übrig für Verschwendung auf“. Auch die Kärntner Großküchenbetriebe beteiligen sich an der Initiative und reduzieren mit dem MONEYTOR-Programm ihre Lebensmittelabfälle.

Klagenfurt, 29.09.2025: 200.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle fallen jährlich in der Außer-Haus-Verpflegung an. In Kärntner Großküchen entsorgen die Betriebe laut Hochrechnungen der Branchenplattform United Against Waste durchschnittlich pro Betrieb Waren im Wert von 73.000 €. Die Kärntner **Umweltlandesrätin Sara Schaar** kennt die Zahlen und die daraus resultierenden Effekte für die Umwelt: *„Lebensmittelabfälle sind nicht nur eine finanzielle Belastung für Großküchen – sie haben auch erhebliche ökologische Auswirkungen. Eine volle 240er-Lebensmittelabfalltonne verursacht etwa eine Vierteltonne CO₂. Das entspricht einer Flugreise von Wien nach Paris. Hier müssen wir ansetzen!“*

Um Bewusstsein für das Thema zu schaffen, unterstützt sie und das Land Kärnten die Aktionstage „Nix übrig für Verschwendung“ von United Against Waste. Die Aktionstage finden rund um den Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September statt, der von den Vereinten Nationen ins Leben gerufen wurde. Partnerbetriebe der Initiative und Branchenplattform sind aufgefordert, Aufmerksamkeit auf das Thema zu lenken und ihren Mitarbeiter:innen, Bewohner:innen, Patient:innen oder Gästen praktische Tipps zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung weiterzugeben.

Insgesamt 242 Großküchen-Standorte beteiligen sich österreichweit bereits an den Aktionstagen, darunter auch das **Elisabethinen Krankenhaus Klagenfurt** oder ganz neu die **Barmherzigen Brüder St. Veit/Glan**. Das Krankenhaus der Elisabethinen in Klagenfurt konnte im Vergleich zum Vorjahr die Lebensmittelabfallmenge um fast 10 % senken. Laut Schaar sollen zukünftig noch mehr Großküchen diesem Beispiel folgen: *„Das Lebensmittelabfall-Monitoring zeigt Wirkung und ich hoffe, dass sich zukünftig noch mehr Kärntner Betriebe dafür einsetzen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.“*

United Against Waste hat neben den Aktionstagen ein breites Angebot zur Reduktion von Lebensmittelabfällen für die Außer-Haus-Verpflegung geschaffen. Das Monitoring- und Managementsystem „MONEYTOR“ unterstützt Großküchenbetriebe dabei, ihre Lebensmittelabfälle laufend zu überwachen und mit anderen Standorten zu vergleichen. Das Beratungsangebot Küchenprofi[t] richtet sich an Betriebe der Hotellerie und Gastronomie. An zwei Tagen erfassen Fachkräfte vor Ort die Abfallmengen und Betriebsabläufe, um Einsparpotenziale aufzudecken. Im Nachgang erhalten die Betriebe eine genaue Auswertung und Empfehlungen, um die Abfälle zu reduzieren. Die Küchenprofi[t]-Beratung wird über die betriebliche Umweltförderung der Bundesländer bezuschusst.

Mehr Informationen unter: www.united-against-waste.at