

Presseinformation mit Bitte um Veröffentlichung

99 Wiener Großküchen beteiligen sich aktiv an der Reduktion von Lebensmittelabfällen

Fast 100 Spitäler, Betriebsrestaurants, Pflegeheime und Schulen nehmen inzwischen am Lebensmittelabfallmonitoring der Initiative United Against Waste (UAW) teil. Im Schnitt werden dort 16 % der ausgegebenen Essensmenge als Abfall entsorgt. Innerhalb der letzten fünf Jahre konnte dieser Wert bereits um 25 % reduziert werden. Ein besonderes Augenmerk wird seit heuer auf Lebensmittelabfallvermeidung in der Schulverpflegung gelegt.

01.10.2025, Wien: Das Monitoring- und Management-System MONEYTOR der Initiative United Against Waste ermöglicht die laufende Überwachung von Lebensmittelabfällen und den Vergleich mit anderen Standorten. Dieses Programm wurde im Jahr 2018 gestartet und inzwischen nehmen bereits 99 Wiener Küchenstandorte aus dem privaten wie öffentlichen Bereich daran teil. Im besten Betrieb wird nur mehr 1 % der ausgegebenen Essensmenge als Abfall entsorgt, im schlechtesten dagegen sind es 55 %. Erfreulich: jene 38 Küchen, die bereits seit fünf Jahren am Programm teilnehmen, konnten ihren Verlustgrad im Durchschnitt von 22 auf 16 % reduzieren, also um rund ein Viertel. *„Ein nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln ist ein zentrales Anliegen der Stadt Wien. Jede gesparte Tonne Lebensmittelabfall spart auch zwei Tonnen an CO₂-Emissionen,“* erklärt Umweltstadtrat Jürgen **Czernohorszky**. Auch wirtschaftlich ist Lebensmittelabfallvermeidung sinnvoll und wichtig, denn pro Betrieb und Jahr werden durchschnittlich 112.000 Euro an Warenwert als Abfall entsorgt.

Anlässlich der Aktionstage „Nix übrig für Verschwendung“ wurden von Vizebürgermeisterin Bettina **Emmerling** und Umweltstadtrat Jürgen **Czernohorszky** Teilnahmeplaketten an 30 neue Schulstandorte überreicht, die seit heuer neu im Programm mitmachen. Diese konnten sich bei einer Branchenveranstaltung für Wiener Schulen am 30.09. mit anderen Best-Practice-Schulen austauschen. Durchschnittlich erreichen die neu untersuchten Wiener Schulen einen Verlustgrad von 24 %. Das heißt, knapp jedes vierte Menü wird entsorgt¹. Doch auch hier ist die Bandbreite groß. Die besten Schulen liegen klar unter 10 % Lebensmittelabfallquote. Die erhobenen Daten legen nahe, dass in solchen Schulen ein besonderes Augenmerk auf genaues Bestellen gelegt wird: *„Abwesenheiten von Kindern werden besser berücksichtigt als an anderen Schulstandorten und auch die Menüzusammenstellung erfolgt gewissenhafter,“* so Vizebürgermeisterin Bettina **Emmerling** und präzisiert weiter: *„Es ist erfreulich und wichtig, dass Wiens Schulen hier mit gutem Beispiel vorangehen. Damit sichern wir nicht nur Qualität und Abwechslung bei den Mahlzeiten, sondern schärfen zugleich das Bewusstsein der Schüler*innen für den Wert unserer Lebensmittel“*, betont Vizebürgermeisterin Bettina Emmerling.

Wie die Reduktion von Lebensmittelabfall in der Schulverpflegung gelingt

Schulen, die schon länger ihre Lebensmittelabfälle über das MONEYTOR-System beobachten und erfolgreich reduziert haben, verringern beispielsweise auch den Anteil der bestellten Suppen und Salate, da nicht alle Kinder diese essen. Ganze Klassen werden bei der Menüzusammenstellung eingebunden. Die besten unter ihnen, wie die Ganztagesvolksschulen Breitenfurterstraße, Knöllgasse und Krottenbachstraße erhielten für ihre Leistungen eine Urkunde und konnten ihr Praxiswissen auf einem Podium mit dem Publikum teilen.

¹ Laut Erhebungen von United Against Waste im Sommersemester mit den zusätzlichen 30 Wiener Schulen 2025.

Weitere „Best-of-Austria“-Standorte aus Wien

Neben den Wiener Schulen beteiligen sich rund 60 weitere Wiener Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung am Abfallmonitoring von UAW. Die Betriebsrestaurants der Wiener Linien, von MGC TRICORE und TÜV Austria Technology (Sodexo) zählen im Standortvergleich der Branchenplattform zu den fünf besten Betriebsrestaurants österreichweit. Im Bereich der Krankenhäuser liegt das St. Josef Krankenhaus Wien (Vinzengruppe) vorn. Die vier Betriebe erhielten für ihre Leistung im Vergleichsjahr 2024 eine Urkunde und den Titel „Best-of-Austria“ von United Against Waste.

United Against Waste Aktionstage „Nix übrig für Verschwendung“

United Against Waste ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung und wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und Wissenschaft getragen. Bereits zum siebten Mal organisiert UAW die Aktionstage „Nix übrig für Verschwendung“. Rund um den Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 29.09.2025 finden verschiedene Auszeichnungs- und Informationsveranstaltungen sowie eine österreichweite Informationskampagne statt. 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.

Mehr Informationen zu den Aktionstagen „Nix übrig für Verschwendung“: www.nixuebrig.at.

Pressefotos finden Sie hier zum Download:

<https://tatwort.sharepoint.com/:f:/s/uaw/EixEBVBaDU1JgK9p3sGTx8IB6hqKpjCUiWld01dQAD3TvA?e=Dgc8K4>

Der Abdruck der Fotos ist honorarfrei.

Kontakt für Rückfragen:

United Against Waste

Mag. Franz Tragner

T +43 1 409 55 81-210

franz.tragner@tatwort.at

www.united-against-waste.at

www.nixuebrig.at

facebook.com/unitedagainstwaste

instagram.com/unitedagainstwasteaustria