27. September 2021, Pressegespräch

Welttag gegen Lebensmittelverschwendung - Appell gegen das Wegwerfen in der Steiermark

mit:

Hans Seitinger

Nachhaltigkeitslandesrat, Lebensressort Land Steiermark

Katrin Pucher

Vice President IMS, Corporate Responsibility and Communications KNAPP AG

Herbert Fuchs
Geschäftsführer GMS GOURMET GmbH

27. September 2021, 10:00 Uhr
KNAPP AG, Hart bei Graz

Appell gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln in der Steiermark

Bis zu 100.000 Tonnen an Lebensmitteln landen in der Steiermark pro Jahr im Abfall. Anlässlich des UN-Welttages gegen Lebensmittelverschwendung appelliert Nachhaltigkeitslandesrat Hans Seitinger an die Konsument*innen und setzt auf Bildungs- und Beratungsprogramme für Gastronomie und Großküchen.

Jahr für Jahr werden in der Steiermark geschätzt 80.000 bis 100.000 Tonnen an Lebensmitteln entsorgt – das entspricht rund 2.300 LKW. Rund 12 % des Restmülls aus den steirischen Haushalten machen Lebensmittel aus, pro Jahr summiert sich das allein auf rund 19.000 Tonnen. Mit schwer messbaren Anteilen in Kompost und Biotonnen erreicht der Lebensmittelabfall aus den Haushalten wohl über 30.000 Tonnen. In Großküchen, Hotellerie und Gastronomie fallen nach einer Hochrechnung von United Against Waste weitere 25.000 Tonnen an, dazu kommen noch Abfälle aus Handel, Verarbeitung und Produktion. *„Ein Kilogramm an Lebensmittelabfall entspricht etwa 2 kg an CO2-Emmissionen. Eine volle Küchenabfalltonne mit 190 Litern ist damit so schädlich für das Klima wie ein Flug Graz – München und retour“,* erläutert Nachhaltigkeitslandesrat Hans Seitinger.

Die Gründe für Lebensmittelabfälle sind vielfältig: Während bereits am Feld Gemüse und Obst aussortiert wird, das vom Handel nicht abgenommen wird, weil es nicht der Norm entspricht, landen im Handel oftmals frische, nicht verkaufte Waren (Obst, Gemüse, Brot, Gebäck) im Abfallcontainer. In der Mitarbeiter*innen-Verpflegung wird oft die Verfügbarkeit aller Speisen bis zum Küchenschluss gefordert, dadurch muss die Küche mit hohen Puffern produzieren. Der Bedarf an unterschiedlichen Kostformen, die hohe Fluktuation und der unterschiedliche Gesundheitszustand von Patientinnen und Patienten erschweren die Verpflegungslogistik in Krankenhäusern. In Gastronomie und Hotellerie sind übervolle Buffets, oder zu große Portionsgrößen oftmals Gründe für erhöhtes Lebensmittelabfallaufkommen. In Privathaushalten wiederum werden Lebensmittel aufgrund von mangelhafter Planung beim Einkauf, falscher Lagerung oder Zeitmangel bei der Zubereitung weggeschmissen. Oft werden auch Lebensmittel mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum entsorgt – auch solche, die noch unbedenklich genießbar wären.

Dass es auch ganz anders geht, belegt das GOURMET-Betriebsrestaurant am Standort der KNAPP AG in Hart bei Graz mit derzeit rund 800 ausgegebenen Essen täglich. Seit 2018 beobachtet dieser Standort seine Abfälle laufend im Lebensmittelabfallmonitoring von United Against Waste. Während der Lebensmittelabfall bei den 29 teilnehmenden steirischen Großküchenstandorten durchschnittlich 21 % der ausgegebenen Essensmenge ausmacht, sind es bei der KNAPP AG nur 5 %. Dahinter steckt laut Katrin Pucher von KNAPP genaue Planung: *„Wir bieten im Restaurant eine breite Palette an Menü-Angeboten mit regionalen und saisonalen Zutaten und die Möglichkeit Portionsgrößen zu wählen. 80 % der ausgegebenen Essen sind bereits genau vorbestellt, was die Küchenplanung viel genauer möglich macht.“* Und es gibt auch keine Vorgabe, dass alle Menus bis Küchenschluss verfügbar sein müssen.

Beispiele wie dieses sollen nun in der ganzen Steiermark sprichwörtlich Schule machen. Schon diesen Herbst startet United Against Waste in der Steiermark eine neue Ausbildung zum „Lebensmittelabfallcoach“ für Großküchen wie Spitäler und Pflegeheime. Die Teilnehmer*innen lernen dabei die unterschiedlichen Ursachen für Lebensmittelabfall in jeder Einrichtung genau zu identifizieren und für die Situation geeignete Gegenmaßnahmen umzusetzen.

Nach einer Corona-bedingten Zwangspause startet nun auch das Beratungsprogramm Küchenprofi(t) für Gasthäuser und Hotels wieder durch. Dabei wird der Abfall vor Ort genau verwogen und Profiköche entwickeln sodann mit dem Betrieb Lösungen für die Abfallreduktion. In der Steiermark wird dieses Angebot von United Against Waste über die Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit (WIN) mit 50 % der Beratungskosten gefördert. Auch ein neues Schulungsprogramm für Küchen- und Servicepersonal ist für 2022 in Ausarbeitung.

Die Ergebnisse aus dem Monitoring von United Against Waste belegen: Genau hinschauen zahlt sich aus. Seit 2018 konnten die teilnehmenden Großküchen in ganz Österreich ihre Abfälle schon um 17 % reduzieren. „*Durch konsequentes Schulen unserer Mitarbeiter*innen und das Abfall-Monitoring erreichen inzwischen unsere Betriebsrestaurants einen durchschnittlichen Verlustgrad beim Lebensmittelabfall von 12 %, und sind damit im Monitoring-Vergleich der beste Betreiber in Österreich. 2018 waren es noch 14 %*“, so GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs. Wie viele weitere Betriebe, so hatten auch die GOURMET Restaurants 2020 mit der unsicheren Corona-Situation und stark schwankenden Gästezahlen (Home Office) zu kämpfen, was letztes Jahr zu stagnierenden Lebensmittelabfallquoten führte. Inzwischen normalisiert sich die Lage und man ist beim Lebensmittelabfall wieder auf Erfolgskurs.

Im Zuge der Aktionstage „Nix übrig für Verschwendung“ anlässlich des UN-Welttages gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September 2021 machen die teilnehmenden Küchenbetriebe nun eine Woche lang mit einer Informationskampagne auf das Thema Lebensmittelabfallvermeidung aufmerksam und motivieren Mitarbeiter*innen und Gäste zum Mitmachen. Mit G’SCHEIT FEIERN, GREEN EVENTS, dem steirischen Haushaltssparbuch sowie „restlos g’scheit essen“ und „Lebensmittel sind kostbar“ gibt es noch weitere Bewusstseins-Initiativen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen.

„*Es geht um eine gute Zusammenarbeit zwischen den Konsumentinnen und Konsumenten, den Küchen, den Verarbeitungsbetrieben, dem Handel und den Lebensmittelproduzenten und Bauern. Geld und Ressourcen, die durch Abfallvermeidung eingespart werden, können in qualitativ hochwertige, regionale Produkte reinvestiert werden*“, so Seitinger abschließend.

Mehr Informationen und Presse-Download:

www.nixübrig.at
www.united-against-waste.at

Presserückfragen:
Franz Tragner
United Against Waste
Tel.: 01-409 55 81 – 210
Mail: franz.tragner@tatwort.at

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. Seit mehreren Jahren wirkt United Against Waste auf unterschiedlichen Ebenen – seit 2014 in der Gastronomie und Hotellerie mit dem Beratungsprogramm „Küchenprofi[t]" und seit 2017 auch im Bereich Großküchen/Gemeinschaftsverpflegung mit dem Monitoring- und Managementsystem „Moneytor".

Die Durchführung der Aktionswoche „Nix übrig für Verschwendung" wird vom Bundesministerium für Klimaschutz, der Stadt Wien, den Ländern Oberösterreich, Niederösterreich, Steiermark und Tirol finanziell unterstützt.

Daten zu potenziell vermeidbaren Lebensmittelabfällen in der Steiermark und in Österreich[1]:

- In der **Steiermark** finden sich laut Restmüllanalysen 2018/2019 rund 19.000 Tonnen Lebensmittelabfälle im Restmüll. Ein großer Anteil davon gilt als vermeidbar (also ungeöffnete oder teilweise angebrochene Packungen mit mehr als 10% Produktrest, ganze oder angebissene Gebäck-/Oberststücke etc.)
    - Pro Kopf entspricht das rund 15 kg an noch genießbaren Lebensmitteln pro Jahr.
- Die österreichischen **Haushalte** entsorgen jährlich gesamt rund 229.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle über den Restmüll.
- In der **Außer-Haus-Verpflegung** fallen jährlich gesamt ca. 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle (ohne Zubereitungsreste) an. Davon entfallen rund 45.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle auf die Gastronomie, 50.000 Tonnen fallen in der Beherbergung/Hotellerie an, 61.000 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung (Kantinen, Personalrestaurants, Krankenhäuser, Pflegeheime) sowie 19.000 in sonstigen Betrieben wie z.B. Kaffeehäusern.
    - Gemessen am Einwohneranteil landen damit **in der steirischen Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie** geschätzt rund 24.600 Tonnen genießbare Lebensmittel pro Jahr in der Abfalltonne.[2] Mit dieser Menge könnte man rund 27.600 Menschen (z.B. eine Stadt etwas größer als Leoben) ein Jahr lang ernähren.[3]
- Im österreichischen **Lebensmitteleinzelhandel** fallen rund 109.700 Tonnen nicht mehr marktgängige Lebensmittel an, im Großhandel 10.300 Tonnen. Im Einzelhandel fielen davon 35.600 t auf nicht verkauftes Brot und Gebäck, das an die Lieferanten retourniert wurde. Mittlerweile werden rund 12.250 Tonnen pro Jahr noch genussfähige Lebensmittel weitergegeben. (z.B. an die Österreichischen Tafelorganisationen)

[1] BMK, Zusammenfassung Datenlage im Aktionsprogramm „Lebensmittel sind kostbar!"
[2] Gemessen am EinwohnerInnen-Anteil Tirols an der österreichischen Gesamtbevölkerung sind das Die Tiroler Bevölkerung stellt 9 % der EinwohnerInnen Österreichs, daher kann dieser Anteil des österreichweit anfallenden Größküchenabfalls der Tiroler Bevölkerung zugeschrieben werden.
[3] Laut Daten der Statistik Austria liegt der österreichische Ernährungsverbrauch bei 888,5 kg pro Kopf und Jahr. Zitiert aus: https://www.wwf.at/de/menu1076/subartikel4769/?tmp=true&use=tmpallowed

Folgende Großküchenbetriebe in der Steiermark sind aktuell Partner von United Against Waste

Betreiber	Standort	Betriebskategorie
GOURMET	Styria Media Center	Betriebsrestaurant
GOURMET	WK Stmk.	Betriebsrestaurant
GOURMET	SGP Graz Restaurant	Betriebsrestaurant
GOURMET	Saubermacher	Betriebsrestaurant
GOURMET	Space One	Betriebsrestaurant
GOURMET	Knapp	Betriebsrestaurant
GOURMET	AVL List	Betriebsrestaurant
GOURMET	Legero	Betriebsrestaurant
Gaumenglück	Pertlstein	Pflegeheim/Seniorenwohnheim
Gaumenglück	The Hive	Betriebsrestaurant
Gaumenglück	Stadtresidenz Graz	Pflegeheim/Seniorenwohnheim
Gaumenglück	Schloss Arnfels	Pflegeheim/Seniorenwohnheim
Gaumenglück	Feldkirchen	Pflegeheim/Seniorenwohnheim
Gaumenglück	Judendorf-Straßengel	Pflegeheim/Seniorenwohnheim
Gaumenglück	Gössendorf	Pflegeheim/Seniorenwohnheim
KAGes	LKH Hochsteiermark / Leoben	Krankenhaus
KAGes	LKH Hochsteiermark / Bruck an der Mur	Krankenhaus
KAGes	LKH Graz II / Standort Süd	Krankenhaus
KAGes	LKH Graz II / Standort Voitsberg	Krankenhaus
KAGes	LKH Graz II / Standort Enzenbach	Krankenhaus
KAGes	LKH Graz II / Standort Hörgas	Krankenhaus
KAGes	LKH Feldbach-Fürstenfeld	Krankenhaus
KAGes	LKH Murtal / Standort Judenburg	Krankenhaus
KAGes	LKH Murtal / Standort Knittelfeld	Krankenhaus
KAGes	LKH Murtal / Standort Stolzalpe	Krankenhaus
PVA	SKA Aflenz	Reha-Zentrum/Kureinrichtung
PVA	SKA Bad Aussee	Reha-Zentrum/Kureinrichtung
PVA	SKA Gröbming	Reha-Zentrum/Kureinrichtung
PVA	SKA St. Radegund	Reha-Zentrum/Kureinrichtung

Was Großküchen gegen Lebensmittelabfall tun können:

- ✓ **Monitoring:** Lebensmittelabfall systematisch erheben und beobachten
- ✓ **Sensibilisierung:** MitarbeiterInnen auf das Thema aufmerksam machen
- ✓ **Portionsgrößen:** Gerichte in unterschiedlichen Portionsgrößen anbieten
- ✓ **Wählbarkeit:** Gäste bei Menükomponenten wählen lassen
- ✓ **Am Buffet:** Kleinere Gebinde verwenden und diese dafür öfters nachbestücken
- ✓ **Überproduktion vermeiden:** durch umsichtige Bedarfsplanung und laufende Nachproduktion
- ✓ **Kommunikation:** Gäste informieren bzw. Alternativen anbieten, wenn nicht mehr alle Menükomponenten bis zum Küchenschluss verfügbar sind
- ✓ **Wiederverwertung und Haltbarmachen:** Speisen am nächsten Tag als vergünstigte „Restlmenüs" anbieten oder für spätere Verwendung einfrieren (zum Beispiel Gulasch)
- ✓ **Genaues Abfragen** der Essenswünsche bei Kunden
- ✓ **Präzises Schöpfen** mit geeignetem Portionier-Werkzeug

Was Gäste tun können:

- ✓ **Wünsche und Änderungen rechtzeitig mitteilen**, damit nicht am Bedarf vorbei produziert wird.
- ✓ **Vorbestellmöglichkeit nutzen**, damit die benötigte Speisemenge richtig eingeschätzt werden kann.
- ✓ Je nach Hunger von der **Wahlmöglichkeit bei Portionsgrößen** Gebrauch machen.
- ✓ Die **Wahlmöglichkeit bei Menükomponenten bzw. Beilagen** nutzen.
- ✓ **Bewusste Mengenwahl** am Buffet
- ✓ **In Pflegeheimen:** Angehörigen nicht unangekündigt Essen von Zuhause mitbringen, damit der Betrieb nicht auf den zubereiteten Speisen sitzen bleibt.
- ✓ **Tages-Specials bzw. „Restlgerichte"** nutzen, die aus wertvollen Lager(rest)beständen kreiert werden.
- ✓ **Verständnis zeigen**, falls kurz vor Küchenschluss nicht mehr alle Speisen verfügbar sind.
- ✓ **Konstruktives Feedback** geben, damit Betriebe besser auf die Bedürfnisse eingehen können.
- ✓ Nach einer **Einpackmöglichkeit für den späteren Verzehr** fragen, falls der Hunger einmal überschätzt wurde.

Tipps für Zuhause:

Bereits mit kleinen Maßnahmen kann eine große Wirkung erzielt werden:

- ✓ **Kaufe bewusst ein** und nimm nur so viel mit, wie du auch tatsächlich verbrauchen kannst.
- ✓ **Achte auf die richtige Lagerung** von Lebensmitteln, um eine möglichst lange Haltbarkeit zu garantieren.
- ✓ **Checke anhand von Geruch und Aussehen**, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist und wirf es nicht automatisch weg.
- ✓ **Verarbeite Reste zu neuen Speisen oder konserviere Überschüsse**, anstatt sie zu entsorgen.

Mehr Tipps des Bundesministeriums für Klimaschutz zur Abfallvermeidung durch richtige Lagerung, Einkauf und Konsum gibt's online.

Aktionstage gegen
Lebensmittelabfall
WIR HABEN
NIX ÜBRIG FÜR
VERSCHWENDUNG.

LASS MICH
NICHT
LIEGEN!
Wir packen dein
Essen für dich ein.

Aktionstage gegen
Lebensmittelabfall
WIR HABEN
NIX ÜBRIG FÜR
VERSCHWENDUNG.

LASS UNS
REDEN.
Teile uns früh genug
deine Wünsche
zum Essen mit.

WAS SAGT DEIN BAUCH GEFÜHL?
Wähle die passende Portion für dich! So hilfst du mit, Essensreste zu vermeiden.

ICH BIN WIE FÜR DICH GEMACHT.
Nutze unsere Wahlmöglichkeiten! So landet am Teller nur das, was dir schmeckt.

ICH WAR EINFACH ZU GUT.
Dein Lieblingsgericht ist aus? Wir tun unser Bestes, um Alternativen anzubieten.