

Medieninformation

Dienstag, 27. September 2022 | 9:00 – 10:00

Ganztages-Volksschule Wilhelm Kreß-Platz 32, 1110 Wien, Speisesaal

Nix übrig für Verschwendung an Schulen: Klimaschutzministerium und Stadt Wien setzen auf Abfallanalysen und Bewusstseinsbildung zur Förderung von Lebensmittelabfallvermeidung in der Schulverpflegung

Gespräch mit:

- **Christian Holzer**, Sektionschef für „Umwelt und Kreislaufwirtschaft“ im Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie
- **Christoph Wiederkehr**, Vizebgm. und Wiener Stadtrat für Bildung, Jugend, Integration und Transparenz
- **Jürgen Czernohorszky**, Wiener Stadtrat für Klima, Umwelt, Demokratie und Personal
- **Gudrun Obersteiner**, Universität für Bodenkultur, Institut für Abfall- und Kreislaufwirtschaft
- **Claudia Ertl-Huemer**, Geschäftsfeldleiterin Education & Care Catering GOURMET

Moderation: Christine Ehrenhuber, United Against Waste

Thema: Den Welttag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September 2022 nehmen das Klimaschutzministerium und die Stadt Wien heuer zum Anlass, um das Thema Lebensmittelabfallvermeidung auch in den öffentlichen Ganztags-Schulen der Stadt voranzutreiben. Mittels Abfall- und Umfeldanalysen (Universität für Bodenkultur) und einem laufenden Großküchen-Abfallmonitoring (United Against Waste) werden Ursachen und Lösungsmöglichkeiten bei der Abfallvermeidung an Schulen unter die Lupe genommen, um daraus Maßnahmen abzuleiten und Akteur:innen für das Thema zu sensibilisieren. Gemeinsam mit 179 öffentlichen und privaten (Groß-)Küchenbetrieben wird im Rahmen von Aktionstagen unter dem Motto „[Nix übrig für Verschwendung](https://nixuebrig.at)“ auf einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln aufmerksam gemacht.

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

Nix übrig für Verschwendung an Schulen: Klimaschutzministerium und Stadt Wien setzen auf Abfallerhebungen und Bewusstseinsbildung zur Förderung von Lebensmittelabfallvermeidung in der Schulverpflegung

Wien, 27.9.2022

Lebensmittelabfälle entstehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette und machen auch vor der Schulverpflegung nicht Halt. Das Einsparpotenzial sowie Herausforderungen und Lösungsansätze in der (Wiener) Schulverpflegung werden nun erstmals unter die Lupe genommen und mit Unterstützung der Stadt Wien und des Klimaschutzministeriums anlässlich des Welttags gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September 2022 in den Fokus gerückt.

Zur Schule gehört nicht nur das Lernen, sondern auch das Essen, denn Kinder und Jugendliche werden an österreichischen Schulen bis zu drei Mal täglich mit Jause bzw. einem warmen Mittagessen versorgt. Schätzungen zufolge werden österreichweit bis zu 400.000 warme Mahlzeiten in der Bildungsverpflegung ausgegeben – davon in Wiens Schulen mit Ganztagsbetreuung etwa 45.000. Ein bedeutender Teil der für den Verzehr bestimmten Speisen landet dabei allerdings nicht in den Mägen, sondern in der Tonne. Mit jedem Kilogramm vermeidbarem Lebensmittelabfall gehen dabei auch wertvolle Ressourcen wie Energie, Wasser, Land, Arbeitskraft und Geld ungenutzt verloren. Die Schulverpflegung ist ein komplexes System, an dem im Laufe des Prozesses von der Bestellung über die Abwicklung, Lieferung, Speisenzubereitung bis zum Verzehr viele Akteur:innen eine Rolle spielen – von der Politik, die die Rahmenbedingungen schafft, über Schulleitung und Pädagog:innen, Elternverbände, Catering-Unternehmen und weitere Dienstleister bis hin zu Lehrpersonal und den Schülerinnen und Schülern selbst. Dementsprechend vielfältig sind auch die Faktoren, die zu Lebensmittelabfall führen, und Lösungswege zur Lebensmittelabfallvermeidung.

Europäische Studien zeigen, dass es erhebliche Einsparpotenziale bei Lebensmittelabfällen in der Schulverpflegung gibt.¹ Auch in Österreich zeigen erste Stichproben Spielraum für die Abfallreduktion. „Wir schätzen das Vermeidungspotential von Lebensmittelabfällen an österreichischen Schulen von 3.500 Tonnen bis zu 6.700 Tonnen pro Jahr ein“, so Gudrun Obersteiner vom Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur Wien. Ein erstes Abfallmonitoring der Initiative [United Against Waste](#) an österreichischen Schulen ergab, dass die Verlustquote (vermeidbarer Lebensmittelabfall im Verhältnis zur ausgegebenen Speisemenge) in Schulen durchschnittlich bei 20 % liegt.²

In einem [Forschungsprojekt der Universität für Bodenkultur](#) in Zusammenarbeit mit der Stadt Wien und dem in der Schulverpflegung tätigen Großverpfleger und Cateringunternehmen GOURMET werden in Österreich (Fokus Wien) erstmals umfassend Daten zum Lebensmittelabfallaufkommen in Schulen erhoben und daraus Maßnahmen abgeleitet. Unter Einbezug von öffentlichen Akteur:innen der Stadt Wien, Schulverantwortlichen, den Elternverbänden, Verpflegungsunternehmen, Lehrpersonal und Schülerinnen und Schülern werden Lösungswege diskutiert und evaluiert.

„Rund 45.000 Kinder an 186 Schulstandorten mit Ganztagesbetreuung werden im Auftrag der Stadt Wien mit warmer Mittagsverpflegung und Schuljause versorgt. Die Verpflegung folgt strengen Kriterien hinsichtlich Gesundheit, 50% Bio-Anteil, Regionalität, Saisonalität sowie sozialen Standards und Tierwohl. Wir nehmen mit der Wiener Schulküche hier österreichweit eine Vorreiterrolle ein und wollen als Stadt Wien auch in Hinblick auf Abfallvermeidung bewusst Vorbildwirkung übernehmen.“, so Vizebürgermeister und Bildungsstadtrat Christoph Wiederkehr.

¹ Bis zu einem Viertel des servierten Essens endet an Schulen in Großbritannien als Abfall (IFWC 2016; Eriksson 2017). Je nach Schulstufe können laut The Waste and Resources Action Programme (WRAP) zwischen 42 und 72 Gramm an Lebensmitteln pro Schüler und Tag vermieden werden. Quelle: [BOKU](#)

² 20 % durchschnittlicher Verlustgrad in der Schulverpflegung, Auswertung von 13 Schulstandorten in Österreich im 1. Halbjahr 2022 im Monitoring von United Against Waste

Mögliche Ursachen für Lebensmittelabfall in Schulen sind ähnlich komplex wie das System der Schulverpflegung selbst. Je nach Schulstandort sind unterschiedliche Personen – meist Freizeitpädagog:innen – für die wöchentliche Essensbestellung zuständig. Die Bestellung beruht oft auf der individuellen Einschätzung, was den Geschmack der Kinder am ehesten trifft. Die räumlichen Gegebenheiten – etwa Größe und Lage des Speisesaals – haben Einfluss auf die Essenszeit, welche den Kindern zur Verfügung steht. Auch ob die Kinder selbst an einem Buffet das Essen nehmen oder es von Ausgabepersonal auf Tablett fertig angerichtet wird, ist von Schule zu Schule unterschiedlich. Gesundes Essen, Geschmack, Optik und soziale Dynamiken kommen bei Kindern und Jugendlichen als wichtige Faktoren rund um das Thema Ernährung dazu.

„Das Schulessen hat viel zu leisten. Es muss gut schmecken, aber auch den individuellen Ernährungsbedürfnissen und dem Nährstoffbedarf der Kinder entsprechen. Besonders wichtig ist es, dass die Kinder beim Schulessen mitentscheiden und selbstbestimmt aus mehreren Menüs wählen können. Wir sehen außerdem in der Gemeinschaftsverpflegung ein großes Potenzial für die Ernährungsbildung der Kinder. Sie werden von uns beim täglichen gemeinsamen Essen mit neuen Gerichten und Zutaten vertraut gemacht – denn der Geschmack wird maßgeblich in der Kindheit geprägt. Bei all diesen Anforderungen steht auch die Nachhaltigkeit und damit die Vermeidung von Lebensmittelabfall im Fokus.“, so Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin Education & Care Catering von GOURMET.

Mögliche Stellschrauben bei der Abfallvermeidung beginnen bereits beim sorgfältigen Bestellvorgang und der optimalen Kombination der Wochenangebote. Die bedarfsgerechte Bestellung ist oftmals eine Herausforderung – der Austausch von Erfahrungswerten und eine gute Abstimmung zwischen allen Beteiligten helfen möglichst zielgerichtet zu bestellen. Ein anderer Hebel ist das adäquate Erwärmen der Speisen durch geschulte Mitarbeiter:innen, denn es kann Geschmack und Qualität beeinflussen. Oftmals essen Schüler:innen in mehreren zeitlich gestaffelten Gruppen – im Idealfall werden für jede Gruppe nur die jeweiligen Portionen frisch erwärmt und nicht bereits die gesamte Menge am Morgen. Bei der Speisenausgabe kann ein Buffet von Vorteil sein, wo Kinder selbst Zusammenstellung und Portionsgröße bestimmen können und sich selbst Essen nehmen (je nach Alter mit Unterstützung bzw. begleitet von Pädagog:innen). Das Einbeziehen von Kindern kann sich allgemein positiv auf die Menge an Tellerresten auswirken: sei es durch simple Maßnahmen wie Information über den Menüplan sowie durch Bewusstseinsbildung zu Herkunft und zum Wert von Lebensmitteln. Nicht zu unterschätzen ist auch die soziale Dynamik und Vorbildwirkung unter den Schüler:innen.

„Schulen haben großes Potenzial, Kindern und Jugendlichen einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln und die Umweltauswirkungen von Lebensmittelabfällen zu vermitteln. Damit kann man gar nicht früh genug anfangen, da eine gesunde, nachhaltige und fleischreduzierte Ernährung gleichzeitig auch ein wichtiger Hebel auf dem Weg zur Klimaneutralität ist. Denn die Produktion von Lebensmitteln – vor allem von Fleisch – ist weltweit für rund ein Fünftel der Treibhausgasemissionen verantwortlich. Mit dem neuen FoodTrailer der Stadt Wien, der auch an Schulen Halt macht und bei Workshops das Bewusstsein für eine gesunde und nachhaltige Ernährung vermittelt, wollen wir die Auseinandersetzung fördern“, so Klimastadtrat Jürgen Czernohorszky. Der FoodTrailer wurde im Rahmen der EU-geförderten Aktion „SchoolFood4Change“ und des Lebensmittel [Aktionsplans „Wien isst G.U.T.“](#) ins Leben gerufen. Das Ernährungs-Bildungsprogramm „SchoolFood4Change“ steht für die Versorgung mit gesunden Speisen, die nachhaltig und fair produziert werden und verfolgt zusätzlich einen ganzheitlichen Ansatz für eine natürliche und gesunde Essenskultur in Schulen und Kindergärten. In diesem Rahmen gibt es Qualifizierungen von Köchen/Köchinnen und Exkursionen zu Produzent:innen, die die Kinder mit dem Ursprung unsere Lebensmittel stärker in Verbindung bringen. Und natürlich gibt es auch Unterstützungen bei der Integration dieser Themen im Unterricht. Darüber hinaus werden von der Stadt Wien auf allen Ebenen Akzente gesetzt um für Betriebe, Bürger:innen, die Verwaltung aber auch bei Veranstaltungen die Vermeidung von Lebensmittelabfällen leicht umsetzbar zu machen.

Dass Bewusstseinsbildung ein wichtiger Hebel bei Lebensmittelabfallvermeidung ist, gilt für die Schulverpflegung im Besonderen, aber auch für die Außer-Haus-Verpflegung allgemein. Hier setzen auch die vom Klimaschutzministerium und der Stadt Wien unterstützten [Aktionstage „Nix übrig für Verschwendung“](#) an, die heuer zum vierten Mal stattfinden und im Rahmen derer 179 Großküchenstandorte in Österreich mit einer Informationskampagne Mitarbeiter:innen, Patient:innen

Schüler:innen und Gäste informieren, wie sie zur Lebensmittelabfallvermeidung beitragen können z.B. durch Bestellen einer kleineren Portion, das Nutzen von Wahlmöglichkeiten bei Menükomponenten wie Salat oder Dessert und das bewusste Schöpfen am Buffet.

„Lebensmittelabfallvermeidung ist das Gebot der Stunde und wird ein immer wichtigeres Anliegen nicht zuletzt vor dem Hintergrund der massiven Preissteigerungen bei Lebensmitteln und Energie. Unter der Dachmarke ‚Lebensmittel sind kostbar!‘ setzt das Klimaschutzministerium bereits seit mehreren Jahren auf interdisziplinäre Zusammenarbeit. Mit Fokus auf den Bildungsbereich wurde jüngst auch eine eigene Arbeitsgruppe zum Thema Bewusstseinsbildung ins Leben gerufen. Umso mehr freut mich der Schulterschluss zur Lebensmittelabfallvermeidung bei der Schulverpflegung.“, so Christian Holzer Sektionschef für „Umwelt und Kreislaufwirtschaft“ im Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie.

Pressekontakt:

Stefanie Lehrner, United Against Waste, T +43 1 409 55 81-213, stefanie.lehrner@tatwort.at

ANHANG

- *5 Tipps zur Lebensmittelabfallvermeidung für Zuhause*
- *Über „Lebensmittel sind kostbar!“*
- *Über „Wien isst G.U.T.“ und Aktivitäten zur Lebensmittelabfallvermeidung der Stadt Wien*
- *Über „Köstlich!“ Ein Projekt zur Lebensmittelabfallvermeidung in der Schulverpflegung der Universität für Bodenkultur Wien*
- *Über die Initiative „United Against Waste“*

5 Tipps zur Lebensmittelabfallvermeidung für Zuhause:

- ✓ **Überblick:** Sich vor dem Einkauf einen Überblick über Reste machen und eine Einkaufsliste schreiben.
- ✓ **Einkauf:** Bedarfsgerecht einkaufen und sich nicht von Rabattaktionen verleiten lassen
- ✓ **Lagerung:** Lebensmittel richtig lagern, um deren Haltbarkeit zu erhöhen.
- ✓ **Haltbarkeit:** Abgelaufene Lebensmittel nicht automatisch wegwerfen, sondern vorher checken, ob sie noch genießbar sind.
- ✓ **Verwertung:** Überschüsse für späteren Verzehr aufbewahren (Einfrieren, Einmachen, Vakuumieren, etc.) und Reste zu neuen Gerichten verwerten.

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](https://www.wenigermist.at/), sowie unter <https://www.wenigermist.at/>

Über „Köstlich!“ Ein Projekt zur Lebensmittelabfallvermeidung in der Schulverpflegung der Universität für Bodenkultur Wien

Das Institut für Abfallwirtschaft der BOKU analysiert in Zusammenarbeit mit GMS GOURMET GmbH und unter Einbeziehung aller relevanter Akteur:innen Daten zum Lebensmittelabfallaufkommen in Schulen. Durch quantitative Erhebungen (Sortieranalysen) bei der Essensausgabe sowie durch die Erfassung der vorliegenden Gründe mittels Umfeldanalyse werden Lösungen erarbeitet, die anschließend mit den beteiligten Akteur:innen diskutiert, umgesetzt und nach einer Implementierungsphase evaluiert werden. [Nähere Infos](#)

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]“, seit 2017 auch im Bereich Großküchen bzw. Gemeinschaftsverpflegung mit dem Monitoring- und Managementsystem „Moneytor“ und seit 2019 mit Aktionstagen rund um den Welttag gegen Lebensmittelverschwendung. Die Durchführung der Aktionstage „Nix übrig für Verschwendung“ wird vom Bundesministerium für Klimaschutz, der Stadt Wien, den Ländern Kärnten, Oberösterreich, Niederösterreich, Steiermark und Tirol unterstützt. [Nähere Infos](#)