

# Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der der Stadt Wien

**Mag. Ulrike Stocker**

Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22  
Zentrale PUMA-Beauftragte für Abfallwirtschaft

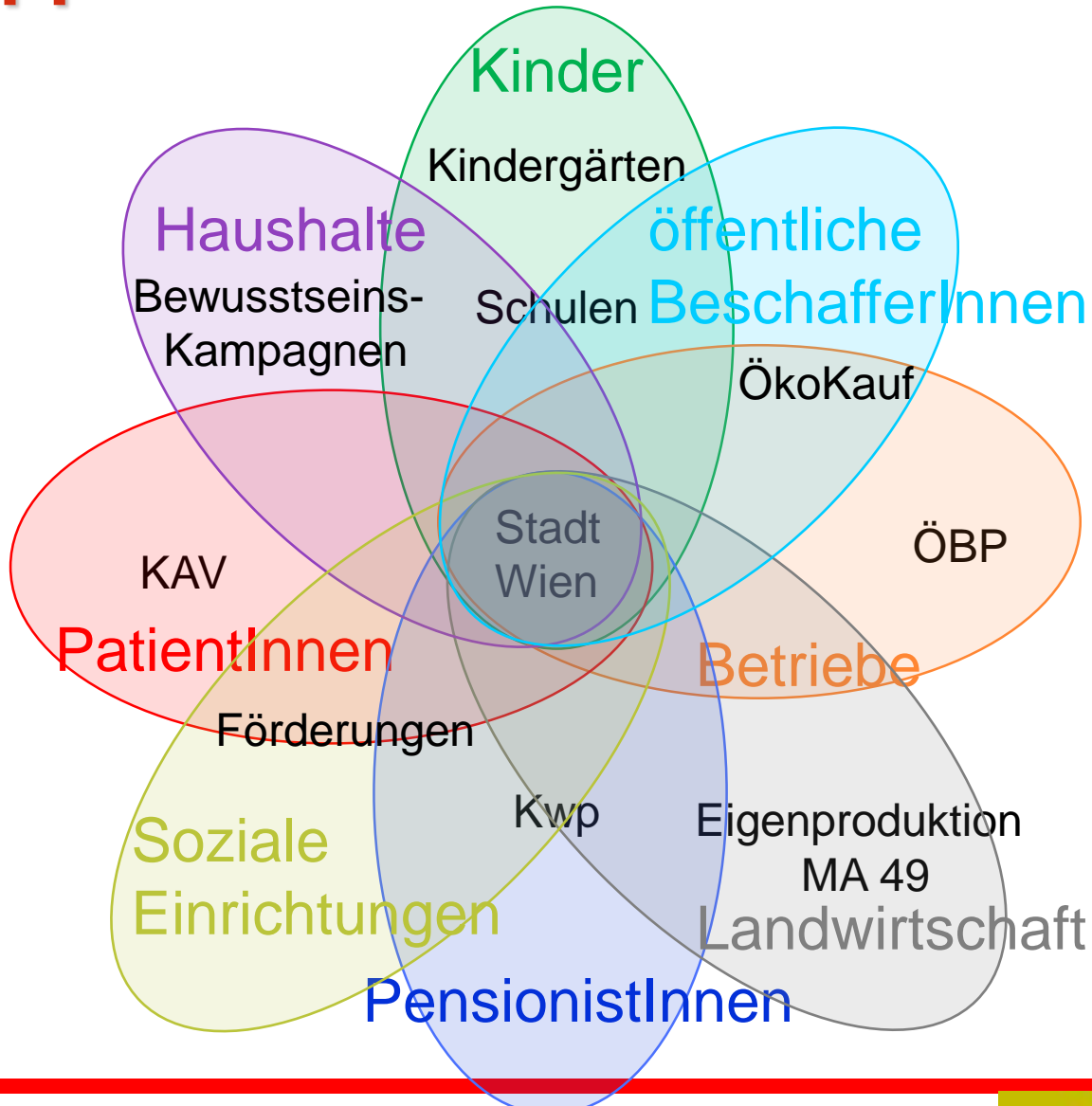
Nachhaltige Entwicklung

1200 Wien

Dresdner Straße 45

4000-73565, E-Mail: [ulrike.stocker@wien.gv.at](mailto:ulrike.stocker@wien.gv.at)

# Zielgruppen für Lebensmittelabfallvermeidung



# Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verwaltung

**Schwerpunkt im Magistrat** seit 2011

Jährliche Workshops, auch mit Externen. Sammlung von Best Practice

Beispielen: <http://www.wien.gv.at/umweltschutz/abfall/lebensmittel/stadt-wien.html>

Thematisierung der Reduktion von Lebensmittelabfällen im Programm ÖkoKauf Wien in **Arbeitsgruppe Lebensmittel**

Thema auch bei der 15-Jahrfeier am 15.10.14

Effizienteste Vermeidung bei Planung u. Einkauf!



Maßnahmenvorschläge im Rahmen des **Umweltmanagementprogramms PUMA** an alle Dienststellen:

- .) sorgsame Lagerung von Lebensmitteln
- .) Zubereitung nach Bedarf: Besprechungsgetränke (Kaffee,..)



# Projekt „Abfallvermeidung bei Lebensmitteln in der Stadt Wien“

**2012** Interviews im KAV, Schulen und Kindergärten

**Ergebnis für Wiener Schulen:** u.a. Empfehlung für Buffetausgabe

## Wichtige Faktoren im KAV für LM-Abfallvermeidung:

- Optimierung des Bestellwesens: Rückmeldung an Stationen, Reduktion Reserveessen, Bestellmöglichkeit halbe Wecken Brot und längere Verwendung, Sortimentsreduktion,
- Kooperation aller Beteiligten: DiätologInnen, Küchenregie, Station, Personal, das die Speisereste sammelt
- Erhebung der Beliebtheit von Speisen bei den PatientInnen
- Überarbeitung der Rezepte
- Reduktion der Portionsgrößen (inkl. Suppen u. Salatdressing)
- Verwendung von einheitlichem Geschirr





## Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser (KWP):

31 Pensionisten-Wohnhäuser mit Vollverpflegung (8.800 Personen, 3.000 MA, 36.000 Mahlzeiten/Tag, 33 % Bio-Anteil 2013)

### Maßnahmen im KWP:

- Reorganisation der Prozesse
- Wechsel von Buffet zu servierten Mahlzeiten
- Sensibilisierung des Personals und Information der BewohnerInnen
- 3-4 mal pro Woche wird der „Natürlich gut Teller“ angeboten, Kochbuch mit Rezepten

**Lebensmittelabfallreduktion:** 203,3 t weniger (2010)



# Studie „Lebensmittelweitergabe an soziale Einrichtungen in Wien“

Studie im Auftrag der MA 22: IST-Stand und Bedarf bei der Lebensmittelweitergabe in den sozialen und gemeinnützigen Einrichtungen in Wien“ ([Bernhofer & Pladerer 2013](#))

2.252 Tonnen Lebensmittel wurden übernommen, **94,4 % abgegeben**. 2014 österreichweite Studie Auftrag: BMLFUW

## Handlungsempfehlungen

- Informationen zu Abfallvermeidungsprogrammen (förderbare Anschaffung von Kühlmöbeln) verbreiten
- verstärkte Kommunikation zur Möglichkeit des ehrenamtlichen Engagements im Bereich Lebensmittelweitergabe
- Awarenesskampagne „Weitergabe von Lebensmitteln“
- Ausbau und Optimierung der bestehenden Kooperationen und Netzwerke im System zur Lebensmittelweitergabe



# Beratung und Unterstützung



## .) **gezieltes Beratungsangebot**

Beispiel "Webrestaurant – Abfallvermeidung am Mittagstisch":  
Cateringsolutions GmbH (Nachhaltige Produkte Dienstleistungen): in 3 J.  
minus 14,3 Tonnen Lebensmittelabfälle u.a. durch die Verknüpfung der  
Bestelldaten mit dem Lebensmitteleinkauf.

## .) **Unterstützung für die Wiener Tafel durch Weitergabe von Lebensmitteln durch ÖBP-Betriebe**

ÖkoBusinessPlan Betriebe wie Radatz Fleischwaren, Kraft Foods  
Österreich und REWE Group unterstützen den Verein.

Finanz. Förderung über Initiative „Natürlich weniger Mist“



## .) **ÖkoBusinessPlan-Workshop „Lebensmittelabfälle vermeiden“**

3. Oktober 2014 im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Ressourcen-  
Effizienz: nachhaltig zum Unternehmenserfolg“

# Aktivitäten im Bereich Gastronomie

- Kooperation im Rahmen des EU- Projektes [Future of Waste \(FUWA\)](#)  
Gastro-Dialog am 16.6.14 in der MA 22
- Projekt 2014 „**Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Restmüll der Wiener Gastronomie**“ Auftragnehmer: ÖÖI  
Welche Maßnahmen sind sinnvoll und effizient umzusetzen – auch in Kooperation mit den KundInnen -> Best Practice Beispiel
- Unterstützung der Initiative „**United Against Waste**“  
[www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)



# Kommunikation und Vernetzung

- Dachmarke Lebensmittelpunkt Wien

[www.lebensmittelpunkt.wien.at](http://www.lebensmittelpunkt.wien.at)

Informationen zu allen Aktivitäten der Stadt Wien zum Nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln sowie zu Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung.



- Teilnahme an **Plattform „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“** Aktionsprogramm

März 2013 Ziel: Reduktion um 20 % bis 2016

**Auch im Regierungsprogramm (bis 2018):**

Reduktion v. Lebensmitteln im Abfall um mind. 20 %





- VHS-Reihe „**Nachhaltig in Wien: Ernährung**“ Kooperation von VHS Wien, MA 22 und „die Umweltberatung“ zu Haltbarmachen, Abfallvermeidung, Selbstversorgung, Ethik,.. von Sep. 2014 bis Feb. 2015 Vorträge, Diskussionen, WS etc. [www.vhs.at/nachhaltiginwien](http://www.vhs.at/nachhaltiginwien)
- Heute 18:30 Urania: Vortrag & Podiumsdiskussion "Genug für 9 Milliarden? Nahrung für das 21. Jahrhundert"