



LEBENSMITTELABFALL WIE VERMEIDEN?





**170.000 Tonnen Lebensmittelabfall
pro Jahr in der Steiermark
~35.000 t im Außer-Haus-Konsum**

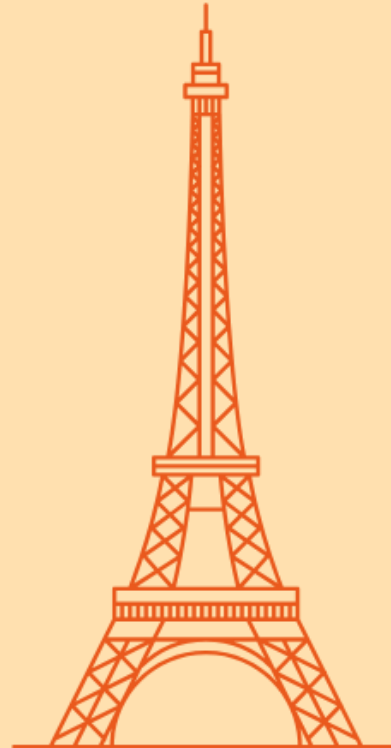
Klimaeffekte: 170.000 t Abfall entspricht... 340.000 t CO₂

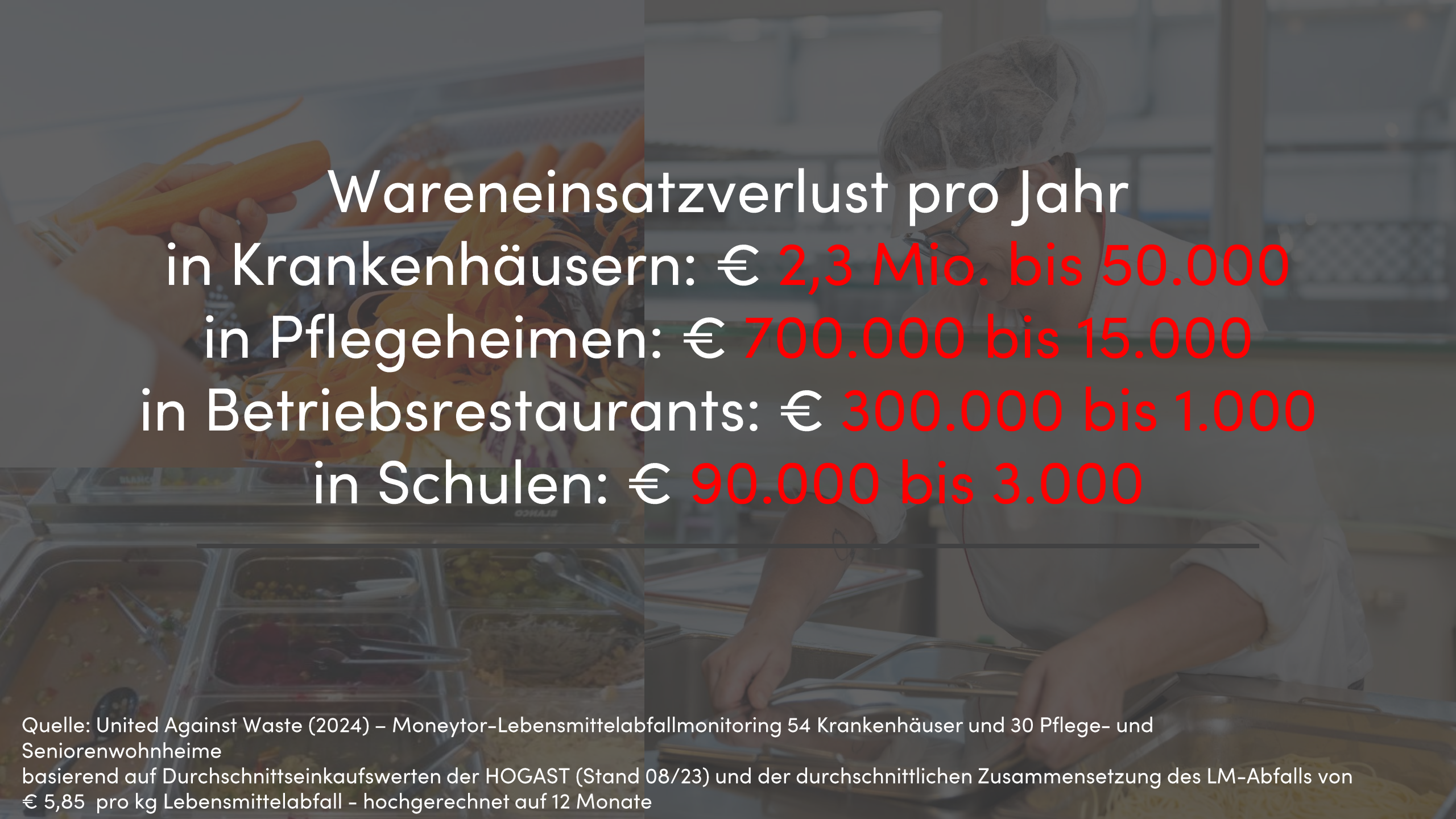
■ **Steirischer Lebensmittelabfall =
1.360.000 Economy-Flüge
von Graz → Paris**



□ Eine volle 240er-Lebensmittelabfalltonne
(190l/130kg) verursacht etwa eine **1/4 Tonne CO₂**.

■ **Passagiere Graz Thalerhof 2024:
820.000 Reisende**





Wareneinsatzverlust pro Jahr

in Krankenhäusern: € 2,3 Mio. bis 50.000

in Pflegeheimen: € 700.000 bis 15.000

in Betriebsrestaurants: € 300.000 bis 1.000

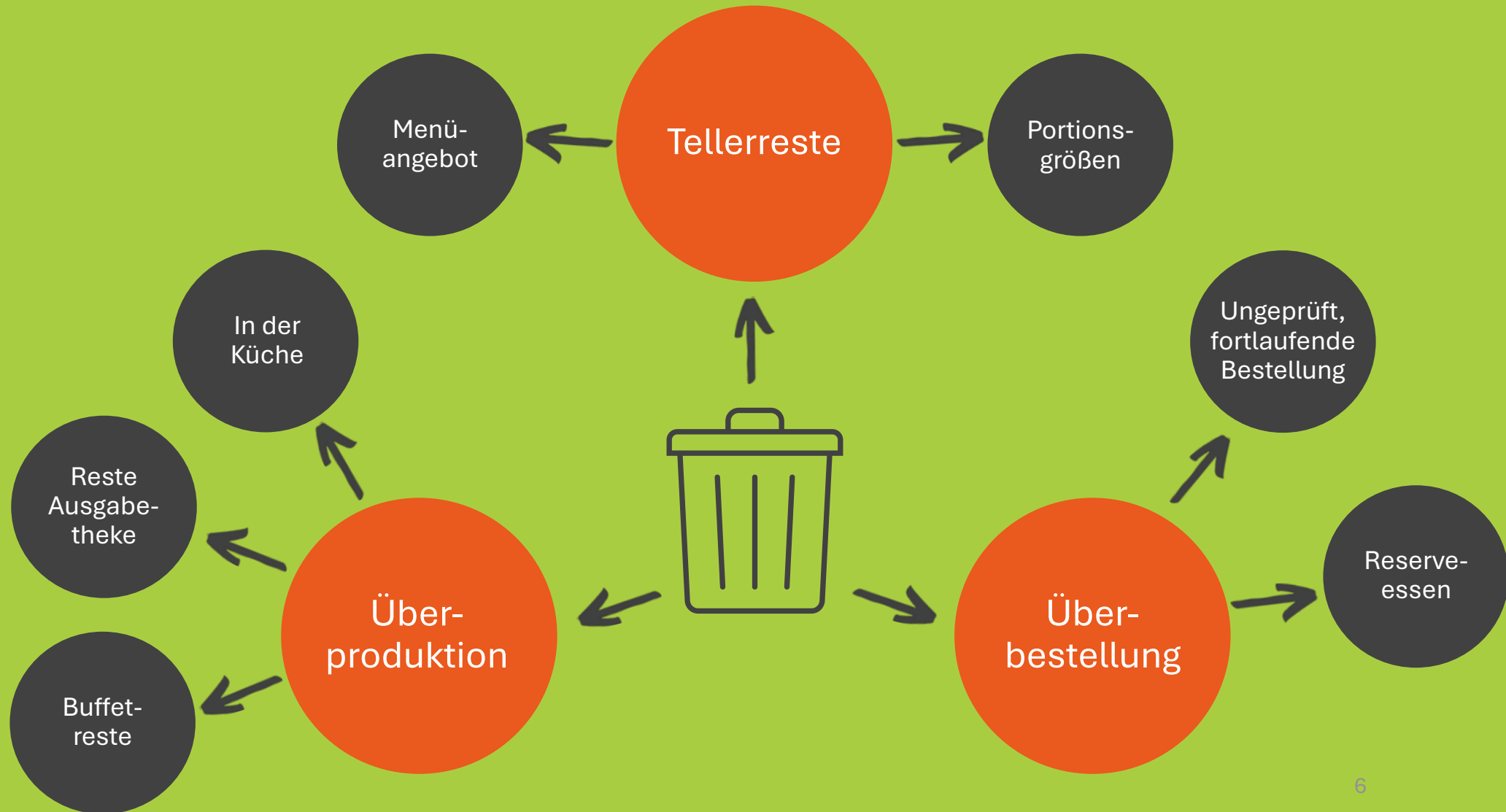
in Schulen: € 90.000 bis 3.000

Quelle: United Against Waste (2024) – Moneytor-Lebensmittelabfallmonitoring 54 Krankenhäuser und 30 Pflege- und Seniorenwohnheime
basierend auf Durchschnittseinkaufswerten der HOGAST (Stand 08/23) und der durchschnittlichen Zusammensetzung des LM-Abfalls von
€ 5,85 pro kg Lebensmittelabfall - hochgerechnet auf 12 Monate

Lebensmittelabfall im Verhältnis zur ausgegebenen Speisemenge in Prozent: Durchschnittl. Verlustquoten in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung



Quellen für Lebensmittelabfall in der Gemeinschaftsverpflegung



Mengen- und Produktionsplanung



Reserven-Planung Eventcatering

- Besteller planen Reserven ein:
 - 100 Personen erwartet → 120 bestellt
- Caterer planen Reserven ein:
 - 120 Personen bestellt → 130 produziert
- Ausreden: Reserven Ja/nein und wenn ja wieviel!
- Darf etwas ausgehen?!
 - Einzelne Komponenten Ja!



Portionen und Mengenverhältnisse

- **Kleine Häppchen**, z.B. bei Nachspeisen, anstelle größerer Portionen anbieten.
- Stärkebeilagen bleiben oft übrig:
Bsp.: Schnitzel zu Reis in den Gebinden nie im Verhältnis 1:1
 - Sonst: Hälfte vom Reis bleibt übrig



Rezepte: an tatsächliche Menge anpassen – Beispiel Erdäpfelgulasch!

Faktor	5 Portionen	200 Portionen
Rohwarenmenge	2,5 kg Kartoffeln, 0,5 kg Zwiebel, 0,8 kg Fleisch	100 kg Kartoffeln, 20 kg geschälte Zwiebel, 32 kg Wurst
Putz-/Rüstverlust	25 % bei Handarbeit (ca. 1,0 kg Verlust)	8 % bei bereits geschälten Zwiebeln + Kartoffeln Großküche (ca. 12 kg Verlust)
Garverlust	15 % durch Topfgaren	8 % im Kessel
Netto essbare Menge	ca. 2,3 kg	ca. 128 kg
Portionsgröße (Soll)	ca. 460 g / Portion	ca. 460 g / Portion
Tatsächliche Portionen	5 Portionen	ca. 220–225 Portionen

Menüangebot & Essenakzeptanz



Wer möchte 4 Gänge bestellen?



Suppe



Hauptspeise

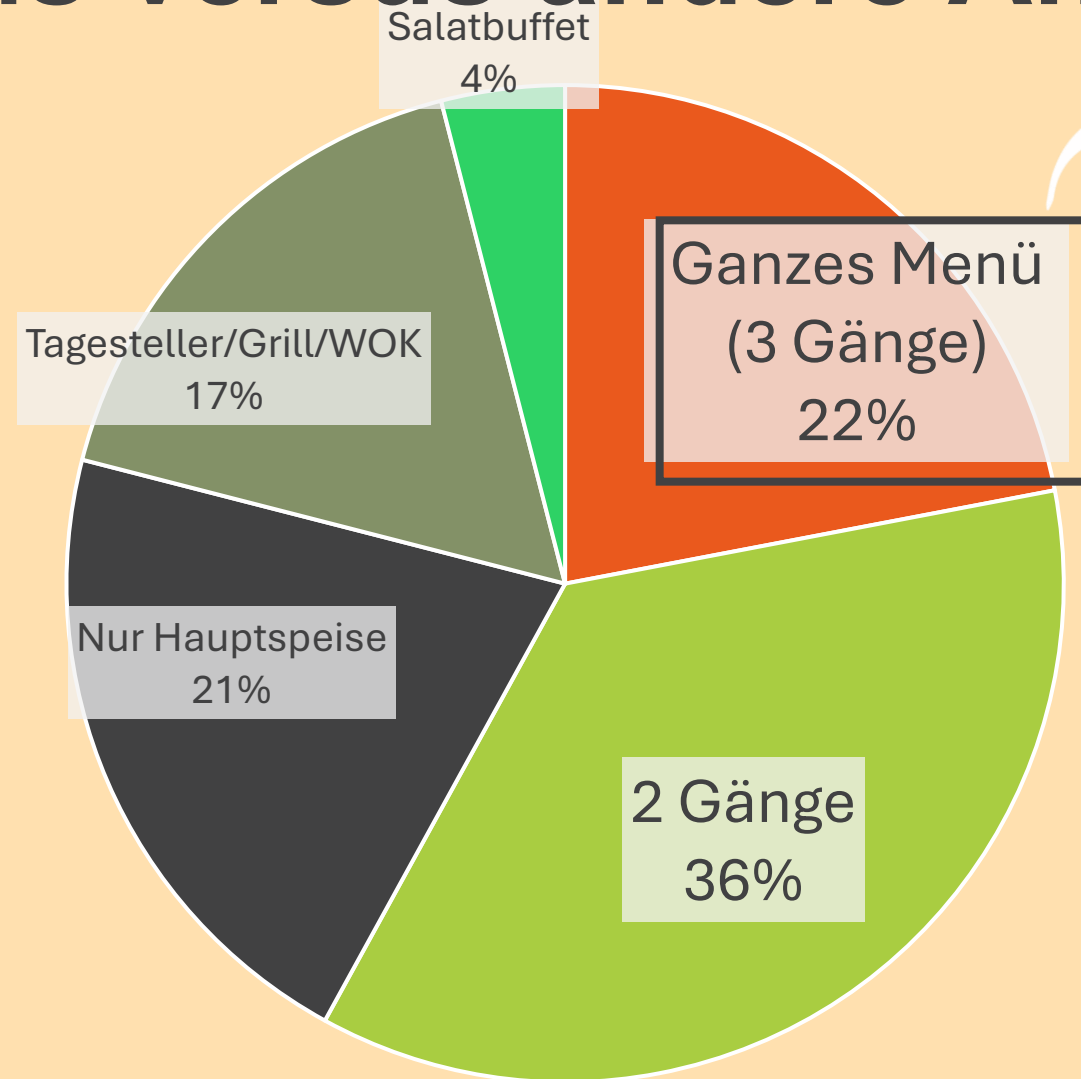


Salat



Dessert

Beispiel Statistik MA-Restaurant in NÖ: Menüs versus andere Angebote



Geringer Anteil
ganzer Menüs, wenn
die MA kostengünstig
die Wahl haben!

Ausgabesysteme



Bilder-Duell Essensausgabe

Welches Ausgabesystem ist abfallärmer?



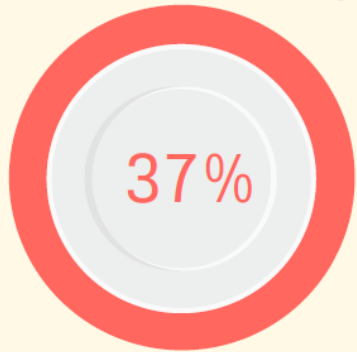
ODER



Essensausgabe - Ausgabesystem

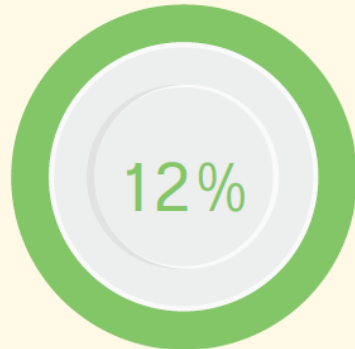
Studienergebnisse an Wiener Schulen:

Tellerreste werden stark vom Ausgabesystem beeinflusst!
(Anteil der Tellerreste an Verlustquote)



Schulen, in denen das Buffetsystem nicht umgesetzt wird bzw. Schüler:innen auch am Buffet nicht selbst entscheiden können.

Schulen, in denen das Buffetsystem umgesetzt wird, haben deutlich geringere Tellerreste



- **Offenes Buffet reduziert Tellerreste**
 - Insbesondere bei Stammkundschaft (in Schulen, Betriebsrestaurants oder Pflegeheimen)
- Statt Personal für das Schöpfen → Personal für Nachbestückung und Zubereitung/Regeneration
- Portionsbegrenzung durch Teller/Schüsselgröße begrenzbare
- Verrechnung im Betriebsrestaurant nach Gewicht möglich

Salat-Bufferreste gegen Essensschluss in einem Betriebsrestaurant...



Rund 20 kg Reste –
Warenwert 60 Euro pro Tag



Verlust ~ **20.000 Euro** pro Jahr –
350-400 Personen Essen hier

Ganz andere Beispiele Salatbuffet



**Nur 3-4 kg Reste –
rund 900 Personen essen hier**



**Essensbeginn: rund
700 Personen essen hier**

Nachproduzieren und nachbestücken

- Buffets laufend nachbestücken
 - anstatt mit entsprechenden Mengenpuffern vor Ausgabebeginn vorzubereiten.
- Bei Bedarf
 - Nachproduzieren
 - Nachregenerieren



Live Kochen

- Front Cooking/Show Cooking:
 - Live Kochen ist für die Gäste attraktiv
 - und erleichtert die Mengenplanung.



Weiternutzung von Lebensmittel

Weitergabe und Mitnahme



Weiterverwertung

Überproduktion des Vortages kann sich am nächsten Tag GEPLANT zu einem neuen Gericht verwandeln:

- ❑ Spätzle zu Käsespätzle
- ❑ Knödel zu Knödel mit Ei
- ❑ Semmeln/Gebäck zu Panier
- ❑ Schnitzeln zu Schnitzelsemmeln oder Salat mit Schnitzelstreifen
- ❑ Sugo zu Chilli con Carne
- ❑ Gulasch zu Reisfleisch
- ❑ Erdäpfel/Gemüse zu Suppen



Take-away als Option für Personal und Gäste...



Take-away für Personal am Uniklinikum Graz

Herausforderungen Soziale Weitergabe

- Organisatorisches:
 - Verlässlicher Lieferant – Planbarkeit
 - Verlässlicher Abnehmer – Flexibilität und Kurzfristigkeit
 - Equipment beim Lieferanten/Abnehmenden vorhanden
- Hygienerechtliches:
 - Kühlkette einhalten
 - Wärmehaltung (max. 3 Stunden)
 - Mindesthaltbarkeitsdatum





VORSTELLUNG UNITED AGAINST WASTE



**ZIEL:
REDUKTION
VERMEIDBARER
LEBENSMITTEL-
ABFÄLLE**

MONEYTOR

Abfallmonitoring-Programm
für Großküchen

Küchenprofi(t)

Betriebliche Abfallanalysen
& Vor-Ort-Beratungen
Hotellerie & Gastronomie

Forschungsprojekte

Bestellsystem & Gängewahl in
Care-Betrieben,
Konsument:innen-
Befragung

**Ausbildungs- &
Trainingsangebote**

Food Waste Coach,
Peer2Peer-Workshops,
E-Learning
Food Waste Hero

Bewusstseinsbildung
Aktionstage
„Nix übrig für
Verschwendung“

Angebote für die Außer-Haus-Verpflegung

Was ist der MONEYTOR?

Lebensmittelabfälle in der
Gemeinschaftsverpflegung
laufend im Blick behalten!

Vergleich mit anderen Standorten mit ähnlichen
Herausforderungen

ab 461 € pro Jahr bei mehreren Standorten

783 € / pro Jahr für Einzelstandorte



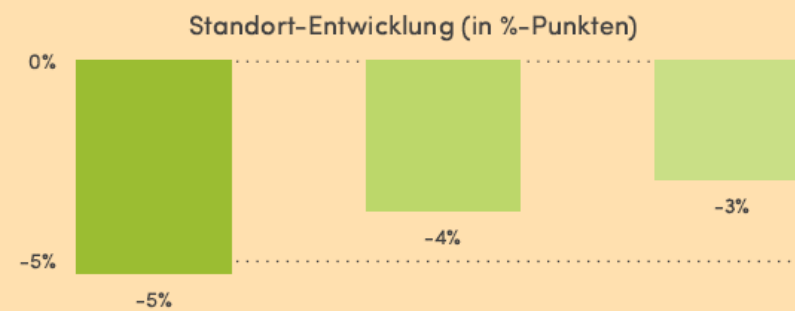
Performance Report – Überblick Jahr 2024



3 Standorte in Auswertung

Keine Standorte seit 2023 hinzugekommen

Keine Standorte seit 2023 ausgeschieden

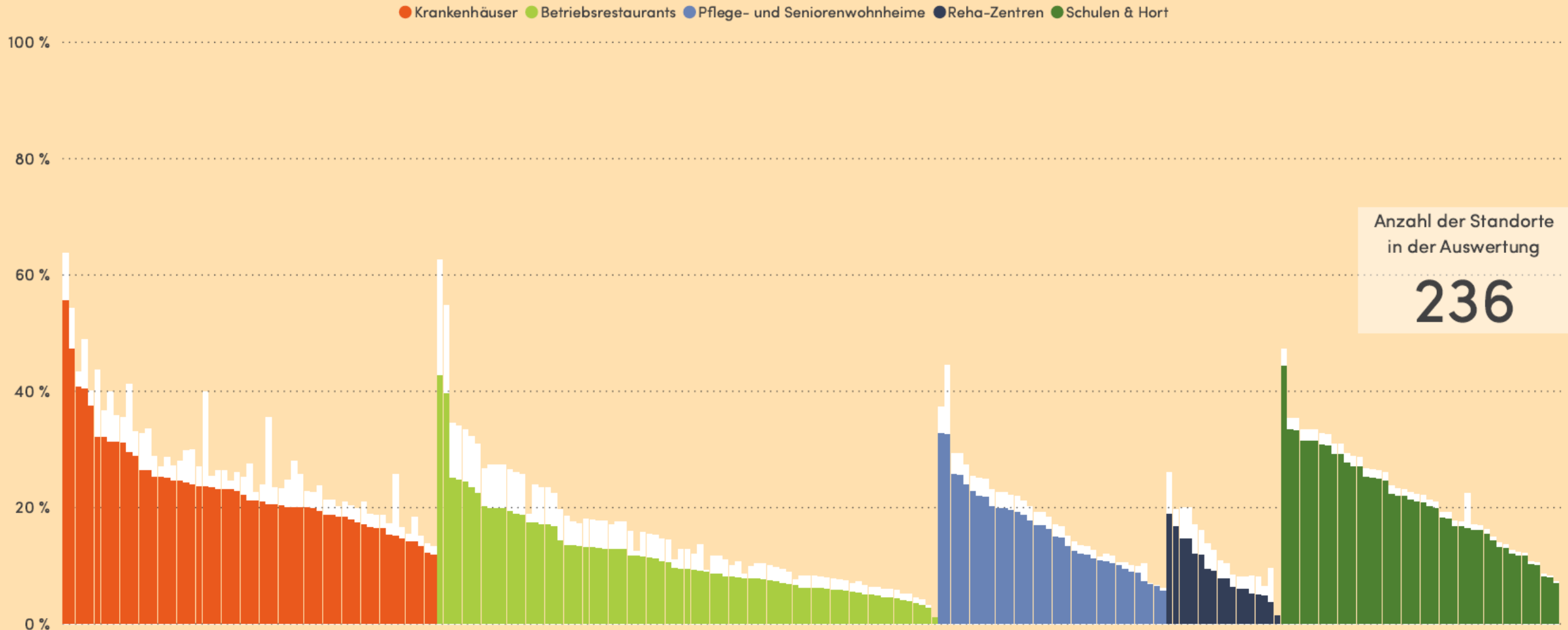


		Aktuelles Jahr	Vergleich zum Vorjahr*	Standort-Performance
Verlustgrad (exkl. Zubereitungsreste)		7,8%	▼ 4%-Punkte (34%-ige Verbesserung)	3 Standorte verbessert
Warenwert		103 Tsd. €	▼ 57 Tsd. €	...somit 57 Tsd. € eingespart
Emissionen		33,7 t	▼ 19 t CO2	...dabei 19 t CO2 eingespart

*) Vergleich basiert ausschließlich auf jenen Standorten, die 2023 und 2024 eingebunden waren. Gestiegene Warenwerte bzw. CO2 Emissionen bei höherer Ausspeisung durch daraus resultierenden höheren Lebensmittelabfall erklärbar.

Überblick Gesamtergebnis 1. HJ 2025 (2)

... auch innerhalb der Betriebskategorien

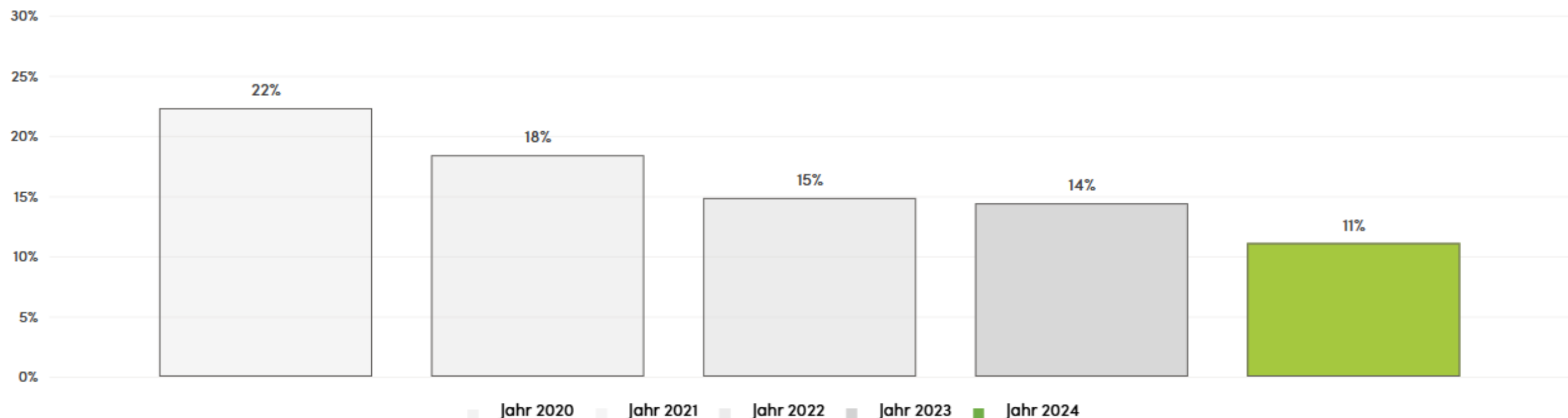


Entwicklung seit dem Jahr 2020*

**Seit 2020 Verbesserung des Verlustgrades um 11,2 Prozentpunkte,
das entspricht einem Rückgang um ca. 50%!**

(Bei insgesamt 12 Standorten.)

Entwicklung durchschnittlicher Verlustgrad abzgl. Zubereitungsreste



*) Vergleich basiert ausschließlich auf jenen Standorten, die 2020, 2021, 2022, 2023 und 2024 eingebunden waren.

Was ist Küchenprofi(t)?

- richtet sich an Betriebe der Beherbergung & Gastronomie
- Vor Ort-Erhebung Lebensmittelabfall
- Vor Ort-Beratung zur Reduktion von Lebensmittelabfällen



Gefördert durch:



WIRTSCHAFTSINITIATIVE
NACHHALTIGE STEIERMARK

Unterstützt von:

HOGAST
Mein Plus



65

Partner:innen

aus Bund, Ländern,
Gemeinschaftsverpflegung,
Gastronomie & Hotellerie,
Food Service,
Netzwerkpartner:innen

Darunter:

38

**Großküchen-
Betreiber:innen**

244

**Standorte im
MONEYTOR**

Das Koordinationsteam

der Initiative United Against Waste



Franziska Lindner

Plattform-Management,
Aktionstage, Küchenprofi(t)

franziska.lindner@tatwort.at
+43 1 4095581-231



Simon Büchler

Bildungsangebote,
MONEYTOR

simon.buechler@tatwort.at
+43 1 4095581-223



Johannes Godler

MONEYTOR, Bildungsangebote,
Forschungsprojekte

johannes.godler@tatwort.at
+43 1 4095581-219



Franz Tragner

Plattform-Management, MONEYTOR,
Bildungsangebote, Forschungsprojekte

franz.tragner@tatwort.at
+43 1 4095581-210



Elisabeth Schabbauer

Kommunikation, Plattform-Management,
Aktionstage, Bildungsangebote

elisabeth.schabbauer@tatwort.at
+43 1 4095581-226



Regina Arnberger

Vertrags- und Rechnungs-
management

regina.arnberger@tatwort.at
+43 1 4095581-214

Web: <https://united-against-waste.at/>

E-Mail: united-against-waste@tatwort.at