

## Weitergabe von Lebensmitteln und Speisen aus der Außerhausverpflegung an soziale Einrichtungen mit der Wiener Lebensmitteldrehscheibe

Eine Studie des Österreichischen Ökologie-Instituts im Auftrag der Wiener Umweltschutzabteilung ergab 2015, dass in der Außerhausverpflegung in Wien rd. 35.000 t Lebensmittelabfälle pro Jahr anfallen. Kosten, die durch den Einkauf und der Entsorgung von Lebensmitteln, die in Wien zum Abfall werden, werden mit rd. 67,5 Mio. € pro Jahr abgeschätzt. (siehe <https://www.wien.gv.at/kontakte/ma22/studien/pdf/lebensmittelabfaelle-gastronomie.pdf>)

Die Stadt Wien hat bereits vor einigen Jahren die Problematik der Lebensmittelverschwendung erkannt und zahlreiche Projekte initiiert sowie in ihrem aktuellen Wiener Abfallvermeidungsprogramm aufgenommen (siehe [www.umweltschutz.wien.at/abfall/lebensmittel/](http://www.umweltschutz.wien.at/abfall/lebensmittel/)).

Während sich die „Weitergabe von verpackten, frischen aber nicht verarbeiteten Lebensmitteln“ in den letzten Jahren in Österreich bereits sehr erfolgreich etablieren konnte, stellt die Weitergabe von zubereiteten Speisen aus der (Event)-Gastronomie und Außerhausverpflegung eine große Herausforderung für alle beteiligten Akteure dar. Das Potential ist groß, die Unsicherheit bezüglich der rechtlichen Situation „Darf ich das überhaupt?“ und der notwendigen Maßnahmen zur Einhaltung der hygienerechtlichen Bestimmungen „Was muss ich tun?“ ebenso.

Dieser Herausforderung stellte sich das Team im Projekt „Lebensmitteldrehscheibe in Wien“ unter der Leitung des Österreichischen Ökologie-Instituts. Gemeinsam mit dem Arbeiter-Samariterbund-Bund Österreich, impacts Catering - Cateringsolutions GmbH und Social Food Vienna wurde an der Entwicklung eines Dienstleistungskonzeptes zur Weitergabe von Speisen aus der Außerhausverpflegung an soziale Einrichtungen gearbeitet. In Kooperation mit einem Referenten zu Küchenhygiene der Prüf-, Überwachungs- und Zertifizierungsstelle der Stadt wurden Leitlinien zur sicheren und hygienischen Weitergabe von Speisen erarbeitet, die konkrete Hinweise für die praktische Abwicklung auf Seiten der abgebenden Betriebe sowie der abnehmenden Institutionen geben.

Ziel der Lebensmitteldrehscheibe ist die Reduzierung der Menge an zu entsorgenden und zum Zeitpunkt der Entsorgung noch genießbaren Lebensmittel und Speisen, die aufgrund von Fehlinformation, Überproduktion oder anderen Gründen bei Speisenausgaben, Buffets oder bei Caterings in Wien anfallen. Die Weitergabe erfolgt an soziale und sozio-ökonomische Einrichtungen in Wien, die in einer Testphase mit den ProjektpartnerInnen erfolgreich in der Praxis ausprobiert wurde. Mittels zahlreicher Pilotabholungen von Speisen, die vornehmlich aus der Überproduktion von impacts Catering stammten, konnten 6.700 Portionen, das sind rund 1.600 Kilogramm verzehrfertigen Speisen vom Samariterbund abgeholt und an Menschen mit Unterstützungsbedarf weitergegeben werden. Aufgrund der gut etablierten Kooperation zwischen impacts und dem Samariterbund wird diese nach Projektabschluss Ende Jänner 2020 weitergeführt werden, was eines der schönsten Ergebnisse des Projektvorhabens darstellt. Damit werden allein mit dieser Kooperation jährliche rd. 2.000 kg Lebensmittel vor der Mülltonne gerettet und über 8.000 Portionen einwandfreier Speisen in sozialen Einrichtungen ausgegeben.

Eine weitere Option der Speisenweitergabe – die Abholung von Speisen, die bei Veranstaltungen noch nicht ausgegeben wurden, konnte ebenfalls erfolgreich demonstriert werden. Für diese Variante konnten weitere Akteure aus der Veranstaltungsgastronomie zur Kooperation gewonnen und es konnten bei vier Abholungen rd. 1.500 Portionen (rund 360 kg Speisen) gerettet werden. Jährliches Potential dieser erfolgreichen Kooperation des Samariterbunds sind rd. 6.000 weitere Portionen.

Die anfängliche Skepsis der Betriebe hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und Qualitätserhalt nach Verlassen des eigenen Einflussbereichs konnte mit überzeugenden Maßnahmen zum Einhalten der hygienerechtlichen Anforderungen und praktischen Hinweisen zur Abwicklung der Weitergabe in Motivation zur weiteren Weitergabe umgewandelt werden.

Neben der vorausgehenden Organisation und Koordinierung der Speisenweitergabe vor Ort stellt die Etablierung und Einhaltung eines neuen Qualitätskriteriums zum Erhalt der Speisenqualität bis über Veranstaltungs- bzw. ursprünglichem Verabreichungsende hinaus eine wichtige Maßnahme für eine erfolgreiche Umsetzung der Speisenweitergabe dar.

Das Dienstleistungskonzept mit Maßnahmen für einen optimalen Ablauf wird Anfang Februar 2020 auf [http://www.ecology.at/lebensmittelweitergabe\\_drehscheibe.htm](http://www.ecology.at/lebensmittelweitergabe_drehscheibe.htm) veröffentlicht. Die Ausweitung ist in einem Nachfolgeprojekt geplant, wo ein Netzwerk an Wiener Akteuren inklusive Basisinfrastruktur zur Abwicklung etabliert, verschiedene Finanzierungsmöglichkeiten entwickelt und das Potential an Speisen die sich zur Weitergabe und damit menschlichen Verzehr eignen, weiter ausgeschöpft werden.

