

Pressemitteilung, 22. Oktober 2019

## Landeskrlinikum Mauer leistet wertvollen Beitrag für weniger Lebensmittelabfall und Klimaschutz

**MAUER – Mit der Informationskampagne „Nix übrig für Verschwendung“ startete die Initiative United Against Waste eine Aktionswoche für weniger Lebensmittelabfall. Das Landeskrlinikum Mauer unterstützt die Bewusstseinskampagne für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln als Partner von United Against Waste.**

In der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung – dazu zählen Betriebsrestaurants, Krankenhäuser und Pflegeheime – macht der entsorgte Lebensmittelabfall rund 22 Prozent der ausgegebenen Essensmenge aus. Das entspricht österreichweit 61.000 Tonnen Lebensmittelabfällen pro Jahr oder dem Gewicht von 2.350 voll beladenen Müllsammelfahrzeugen. Genau diesen vermeidbaren Lebensmittelabfällen hat die Initiative United Against Waste den Kampf angesagt. Seit 2017 ist auch das Landeskrlinikum Mauer Partner dieser Initiative und setzt sich seither mit unterschiedlichen Maßnahmen für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen ein. Ich freue mich über das Engagement des Klinikums und die Bereitschaft dieses Projekt zu unterstützen“, betont LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf.

Zu einer erfolgreichen Vermeidung von Lebensmittelabfall in der Gemeinschaftsverpflegung sind nicht nur die Küchenbetreiber und deren Mitarbeiter sondern auch die Endkunden gefragt – zum Beispiel durch aktive Nutzung von Vorbestellmöglichkeiten, bewusste Mengenwahl am Buffet, Abbestellen von nicht gewünschten Menübestandteilen oder Entgegenbringen von Verständnis, falls einzelne Menüs gegen Ende der Restaurantzeiten nicht mehr verfügbar sind. Diese Botschaft wurde von 14. bis 20. Oktober im Rahmen dieser Aktionswoche anlässlich des Welternährungstages (16.10.) von der Initiative United Against

Waste zusammen mit Partnern aus der heimischen Gemeinschaftsverpflegung in die breite Öffentlichkeit getragen. An mehr als 150 Großküchenstandorten von Vorarlberg bis Wien wurden Gäste, Patienten und Heimbewohner mittels Tisch- und Buffetaufsteller, Flyer, Poster, Roll-Ups und Slide-Shows für das Thema sensibilisiert.

„Schon im Jahr 2017 konnten wir mit dieser Aktion einen Erfolg von 22 % weniger an Lebensmittelabfall erreichen. Im ersten Halbjahr 2019 konnten wir eine weitere Steigerung erzielen. Das eingesparte Budget wird natürlich zugunsten des Lebensmitteleinkaufs verwendet und wir können dadurch einen regionalen Lebensmitteleinkauf mit 38 % Bioanteil garantieren“, freut sich Küchenleiterin Renate Vielmetti.

#### **BILDQUELLE**

LK Mauer

#### **BILDTEXT**

v.l.n.r.: Renate Vielmetti, Konrad Mayrhofer-Beer und Kaufmännischer Direktor Robert Danner

#### **MEDIENKONTAKT:**

Harald Höllmüller

Landeskrlinikum Mauer

Tel.: +43 (0)7475 9004-12050

E-Mail: [harald.hoellmueller@mauer.lknoe.at](mailto:harald.hoellmueller@mauer.lknoe.at)