

INNOVATIONEN IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Ecovation 2018

27.11.2018, Otto Fichtl (VKI)



Österreichisches Umweltzeichen
für Gemeinschaftsverpflegung



United Against Waste



Die „Grüne Welt“ des Umweltzeichens

Produkte (1990)

- ca. **70 Richtlinien** (Bauen, Wohnen, Garten, Reinigung, Papier, Energie, Finanzprodukte, Textilien,...)
- Ca. **4.500 ausgezeichnete Produkte**

Tourismus

- Hotels, Restaurants, Camping (1996)
- Gemeinschaftsverpflegung** (2014)
- Reiseangebote (2008)
- Green Meetings & Events (2010)
- Museen (2018)

Bildung

- Schulen (2002)
- Bildungseinrichtungen (2007)
- Kindergärten (2018)





Umweltzeichen = freiwilliges System



Orientierungshilfe für KonsumentInnen beim Kauf von Produkten und Dienstleistungen



Marketinginstrument um umweltgerechte Produkte und Dienstleistungen herausragend zu positionieren



Steigende Nachfrage -> steigendes Angebot-> Verschiebung des Marktes zu umweltfreundlicheren Produkten



Das Österreichische Umweltzeichen

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus



...steht für:

Nachhaltigkeit

Soziale Verantwortung

Qualität

Transparenz

Staatliche

Unabhängigkeit

Beständigkeit



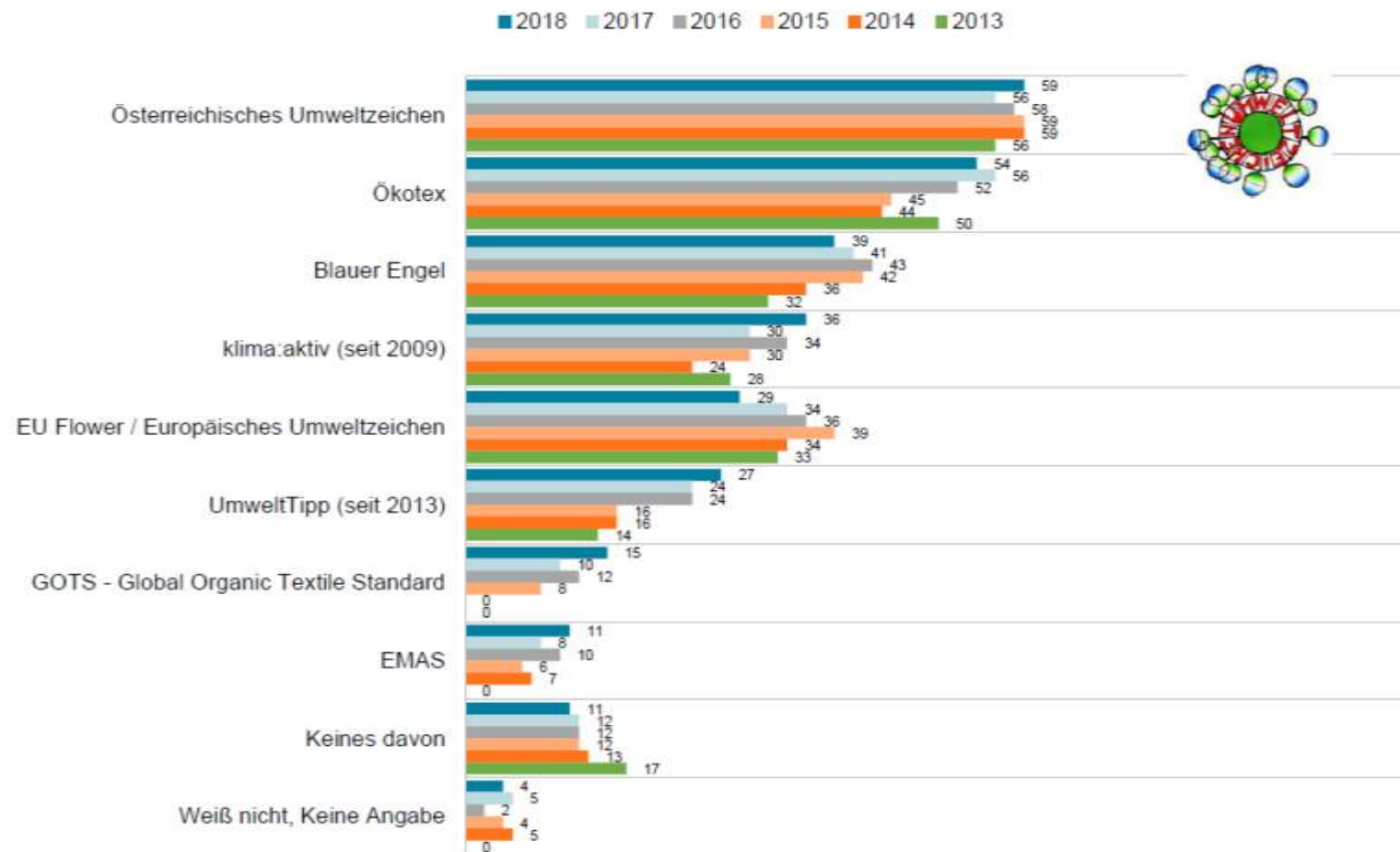


Grundsätze

- Umweltkennzeichnung **Typ 1** nach EN ISO 14024
- Umweltzeichen **Beirat** beauftragt VKI
- Kriterien öffentliche Diskussion im **Fachausschuss**
- Umweltzeichen Beirat beschließt **Richtlinien**
- 4-jähriger **Revisionszyklus**
- Konformitätsfeststellung durch unabhängige **Prüfer**



Bekanntheit



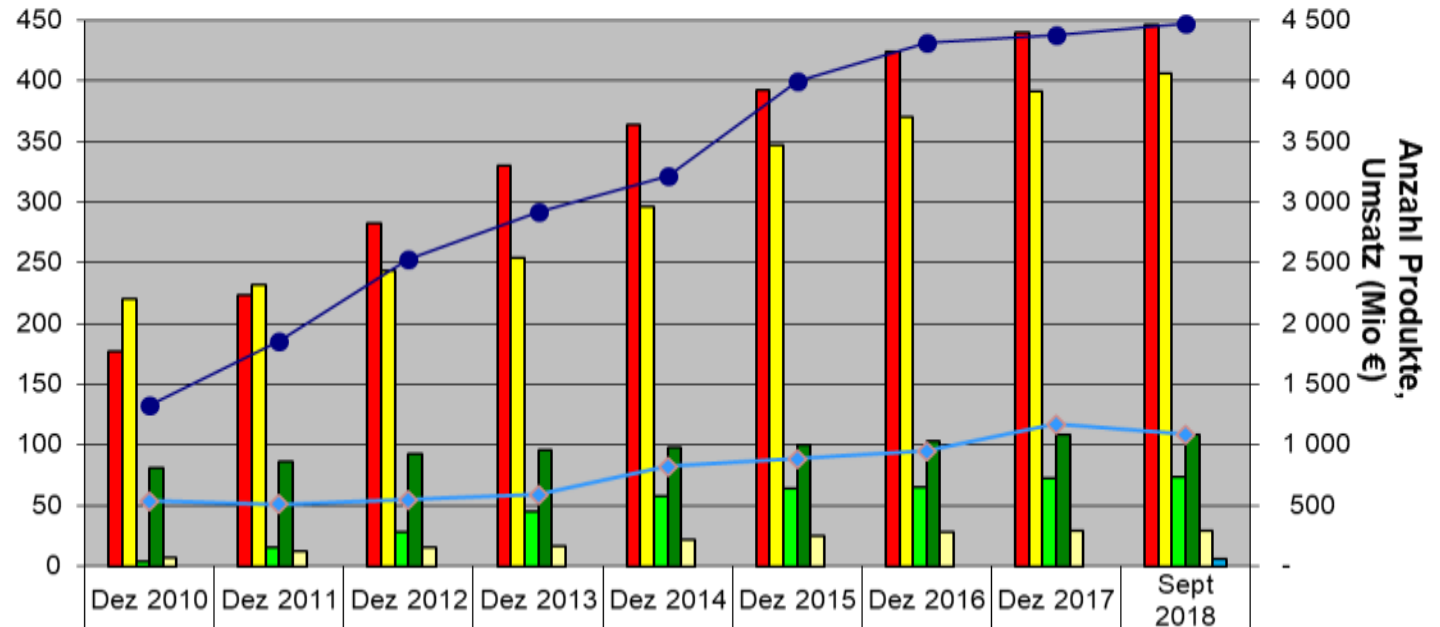
%-Werte, n=1000

2. Hier habe ich mehrere Umweltgütesiegel, die für verschiedene Produkte oder Dienstleistungen verwendet werden. Welche dieser Zeichen haben Sie schon einmal gesehen?



Österreichisches Umweltzeichen Übersicht Dezember 2008 - September 2018

Anzahl Lizenzen für
Produkte, Tourismusbetriebe,
Schulen, Reiseangebote,
Bildungseinrichtungen,
Green Meetings



Produkte	177	223	283	330	364	393	424	440	446
Tourismusbetriebe, inkl. Reiseanbieter	220	232	244	254	296	347	370	392	406
Green Meetings/Green Events	4	15	28	45	58	64	65	72	73
Schulen	81	86	93	96	98	100	103	108	108
Bildungseinrichtungen	7	12	15	16	22	25	28	29	29
Kindergärten									6
Anzahl Produkte	1 325	1 850	2 535	2 921	3 220	4 001	4 318	4 380	4 475
Umsatz (Mio €)	535	512	545,9	592	824	885,4	950,9	1 170	1 088



Österreichisches Umweltzeichen für Gemeinschaftsverpflegung





- Zunahme des Außer-Haus-Verzehrs
 - ca. 50 % der Frauen und über 60 % der Männer essen außer Haus
 - ca. 24 % der ÖsterreicherInnen nehmen regelmäßig eine Mahlzeit in Mensen oder (Betriebs-)Kantinen zu sich
 - ca. 1,8 Mill. Essen pro Tag in der Gemeinschaftsverpflegung
- Konsumenten wünschen sich auch in der Gemeinschaftsverpflegung regionale Produkte nachvollziehbarer Herkunft
- Bezug landwirtschaftlicher Rohstoffe aus der Region ist oft nicht sichergestellt

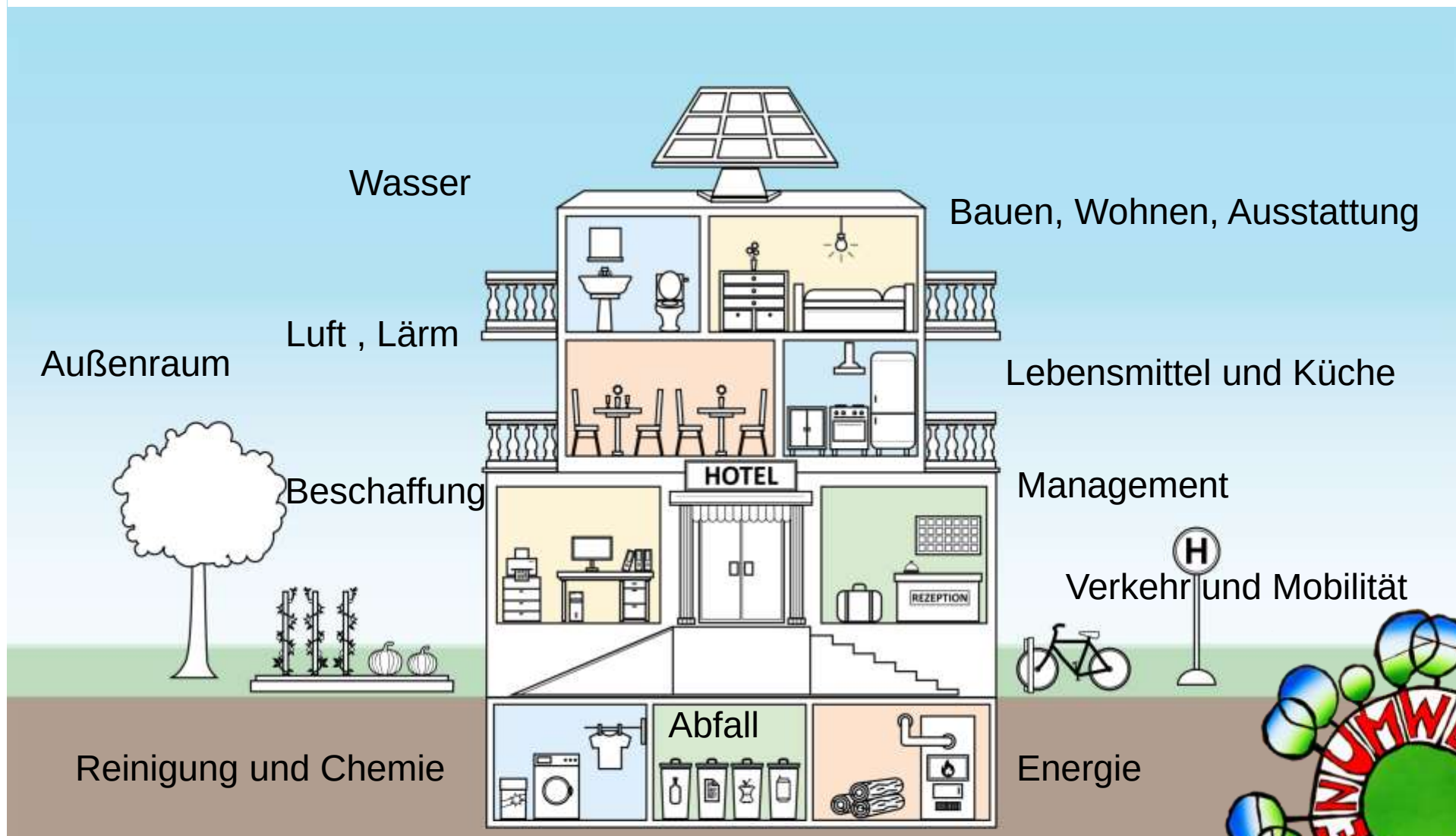


- Umweltzeichen-Richtlinie für Tourismus und Freizeitwirtschaft (Uz 200) beinhaltet Beherbergung, Gastronomie (inkl. Gemeinschaftsverpflegung), Catering, Camping und Schutzhütten
- Seit 2014 Erweiterung der Tourismusrichtlinie um eine regionale Rohstoffzertifizierung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Kooperation mit VQL, Verein zur Förderung von Lebensmitteln mit erhöhter Qualität
- Ganzjähriger Bezug von Lebensmitteln mit erhöhter Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung
- Regelmäßige, jährliche Kontrolle





Ganzheitliche Beurteilung des Betriebs





MUSS-Kriterien

- Basiskriterien – für alle Betriebe verpflichtend
(ausg. wenn nicht zutreffend bzw. nicht im Verantwortungsbereich)

SOLL-Kriterien

- Maßnahmenkatalog aus dem individuell gewählt werden kann
- Zu erreichende Punkte je nach Modulen
z.B. müssen Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung **35 Punkte**
erreichen (wenn zusätzlich Event-Catering angeboten wird +3 Pkt.)

Eigeninitiativen

- Zusätzliche Maßnahmen, welche in den Kriterien nicht vorhanden sind



➤ Betriebsführung und Management

- Umweltkonzept und Aktionsprogramm
- Schulung der MitarbeiterInnen
- Information der Gäste / BesucherInnen
- Verbrauchscontrolling (Energie, Wasser, Chemikalien)

➤ Energie / Wasser

- Beurteilung des Gebäudes anhand von Kennzahlen
- Nutzung erneuerbarer Ressourcen (Bsp. Strom)
- Energiesparende Beleuchtungstechnik
- Ressourcenschonender Umgang mit Wasser



➤ **Beschaffung - Reinigung / Büro**

- Verwendung von mind. 3 Reinigungsmitteln mit Umweltzeichen oder lt. Positivliste der Umweltberatung
- Büropapier mit Umweltzeichen

➤ **Abfall / Luft**

- Abfallwirtschaftskonzept
- Abfalltrennung und –vermeidung (Lebensmittelabfälle!)
- Rauchverbot in gemeinschaftlich genutzten Räumen



Inhaltliche Ausrichtung der Kategorie Lebensmittel:

- 4 Rohstoffkategorien verpflichtend und nachweislich regionaler Herkunft:
 - Obst und Gemüse (3 Sorten ganzjährig, weitere saisonal)
 - Erdäpfel
 - Milch und Milchprodukte (weiße Palette)
 - Fleisch (mind. 2 Sorten): Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute, Lamm



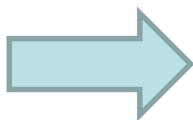
- Aus den folgenden 5 Rohstoffkategorien müssen 2 Kategorien verpflichtend und nachweislich regionaler Herkunft sein:

- Eier und Eiprodukte
- Fisch
- Wild
- Käse
- Brot und Gebäck





- Regionaler Bezug der Produkte
- Saisonales Angebot
- Produkte aus anerkannten Qualitätsprogrammen
- Frische Speisenzubereitung
- Frischeier aus Bio oder Freilandhaltung
- Verwendung von Bio- und Fair Trade-Produkten
- Ausgewogene Speiseplanung
- Einsatz von Mehrweggebinden, weitgehender Verzicht auf Portionspackungen und Getränkedosen



Jährliche Kontrolle



Wir setzen auf Regionalität!

Für uns sind die Herkunft und Qualität von Lebensmitteln und der sorgsame Umgang mit natürlichen Ressourcen von Bedeutung. Mit der Zertifizierung durch das „Österreichische Umweltzeichen“ signalisieren wir ein umweltbewusstes Handeln, unter anderem regionalen Rohstoffeinkauf unserer Zutaten.



Milch und Joghurt
aus heimischer Landwirtschaft, Bierhäusl Bau

Milchprodukte
aus heimischer Landwirtschaft, Fa. Bergbauer

Eier
aus heimischer Landwirtschaft, Bernhard Schenk

Käse
aus heimischer Landwirtschaft, Fa. Bergbauer

Das reichhaltige Frühstücksangebot, die Qualität und Vielfalt der Speisen tragen zu ihrem Wohlbefinden bei. Höchste Qualität in der Auswahl und Zubereitung der Lebensmittel, sowie richtige und gesunde, aber auch schmackhafte Ernährung, sind dem Rehabilitationszentrum Häring ein Anliegen. Weitere Informationen zu dem Umweltzeichen finden Sie in der Patienteninformationsmappe auf Ihrem Zimmer.



Brot und Gebäck
Bäckerei Konditorei Anton Schenkenfelder

Rind, Schwein, Huhn und Wurstwaren
Metzgerei Schögl und Wimpissinger (regional)
und aus Österreich

Kalb
Ferdinand Sparber, Bauer aus Langkampfen

nicht nur einen entscheidenden Beitrag zur Stärkung der regionalen Wirtschaft leisten, sondern auch zur Stärkung der regionalen Wirtschaft beitragen. Wir setzen beim Einkauf unserer Produkte auf Regionalität.

Weitere Informationen zu dem Umweltzeichen finden Sie in der Patienteninformationsmappe auf Ihrem Zimmer.



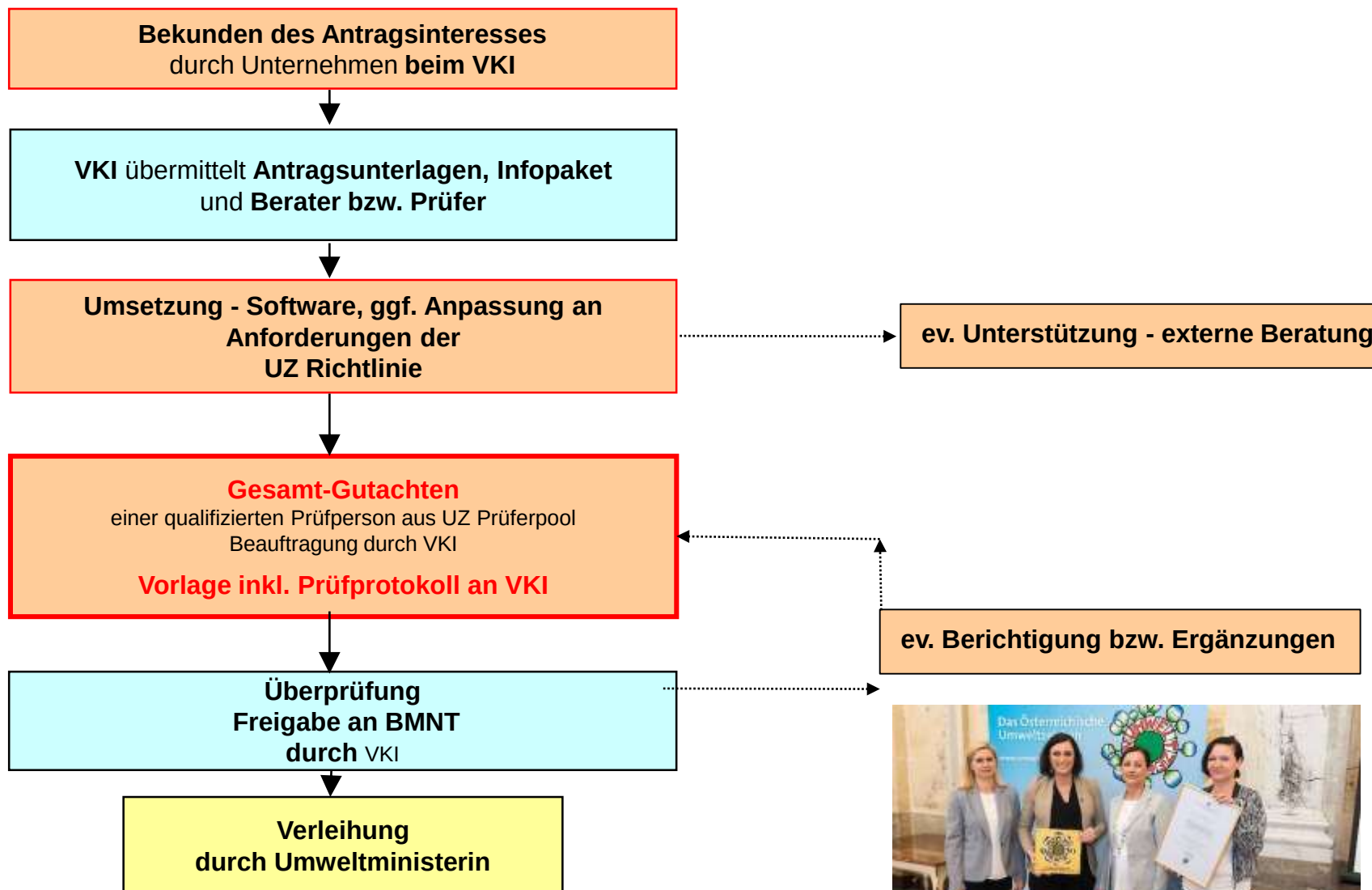
Knoblauch, Zwiebel, Sellerie
aus heimischer Landwirtschaft

Kartoffeln
aus heimischer Landwirtschaft

Weiteres Obst und Gemüse
regionaler Lieferant Fa. ISCHIA



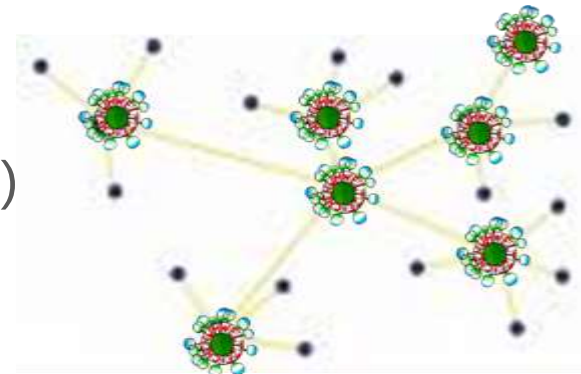
Der Weg zum Umweltzeichen





Vorteile für den Betrieb

- **Einsparpotenzial** bei Betriebs- und Entsorgungskosten durch nachhaltige Betriebsführung
- **Imagesteigerung** durch ausgezeichnetes Engagement für Umweltschutz, Nachhaltigkeit und Regionalität
 - Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten
- **Marketinginstrument** zur Betriebspositionierung als umweltorientiertes Unternehmen
- **Netzwerk** Umweltzeichen-Betriebe
(>1000 Firmen und Bildungseinrichtungen)





Zertifizierung von **über 100 Standorten** österreichweit:

Care

- KWP (30 Standorte), NÖ Pflege- u. Betreuungszentren (10), SV-Group im SeneCura (2), BAPH Gaspoltshofen, AUVA (8), KAV Wien, Privatklinik Döbling

Business

- Allianz business lounge, Generali, Betriebsküche der OÖ LReg., NÖ-LW-Kammer, EUREST - Bosch, Festwirte, Tommi Hirsch, A&V Catering, Vorarlberger Kraftwerke (2)

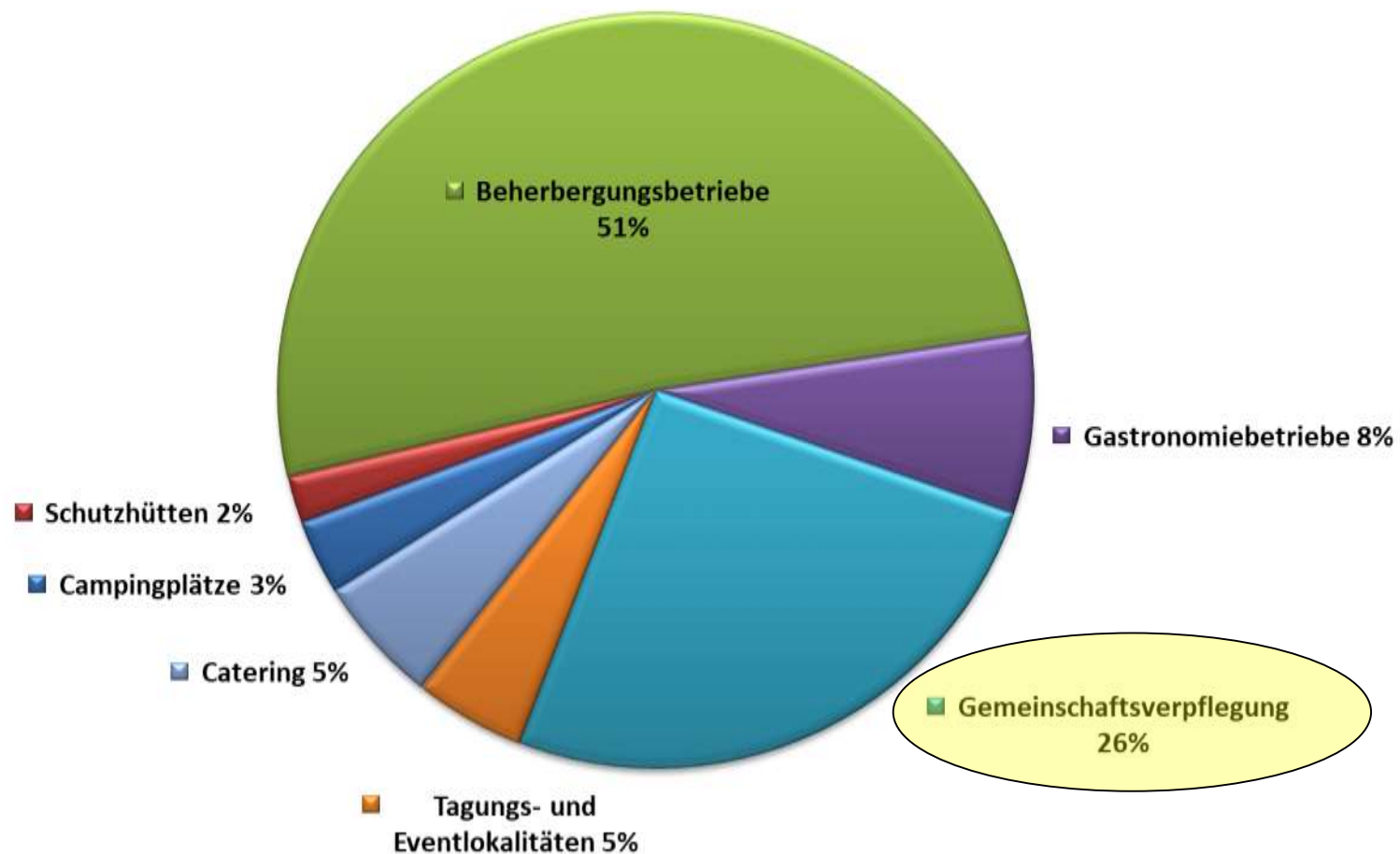
Education

- Mensen Betriebsges.m.b.H. (35 Standorte)
LW-Fachschulen (3 Standorte);
SV-Group in der mdw





Ausgezeichnete Betriebstypen - September 2018





Antragsgebühr (einmalig bei Erstantrag) € 350,-
(bis Juni 2019 reduziert: statt € 800,-)

Jahresgebühr € 380,-

Antrags- und Jahresgebühren enthalten auch Prüfkosten der
Erstprüfung sowie der Folgeprüfung nach vier Jahren

+ **Prüfungskosten** der jährlichen Rohstoffkontrolle

Optional:

+ **Beratungskosten** (idR. förderbar)

Vertragsdauer: 4 Jahre

Rezertifizierung nach 4 Jahren: Gesamtgutachten



Messen und Veranstaltungen

- Blühendes Österreich, Wels, März
- Interieur, Wien, März
- Energiesparmesse Wels, März
- Event-BIZ, Juni
- Convention4you, Juli
- Gartenbaumesse Tulln, August
- Nachhaltigkeitsmesse Klagenfurt, September
- Interpädagogica, November
- Reisesalon, November
- **Green Academy** für LizenznehmerInnen
- Fachworkshops
- Informations-Workshops
- Sommerakademie





Marketing

Social media #umweltzeichen

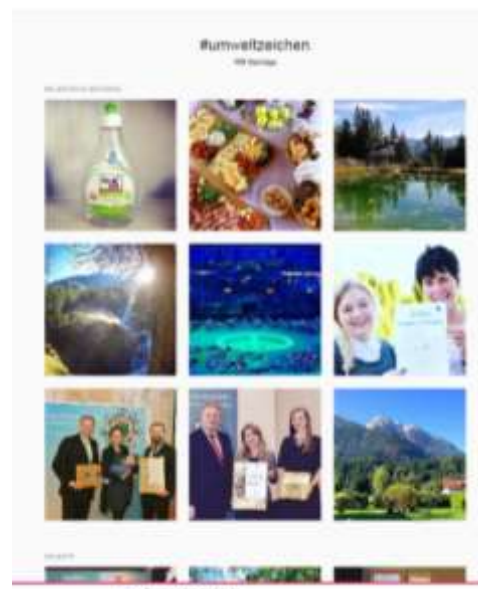
Facebook Grüner Leben

Twitter (Austrian Ecolabel)

Instagram

Blogs

- Green Tour Reinigung
- Bloggerreisen Tourismus





Weitere Informationen zum Umweltzeichen für die Gemeinschaftsverpflegung



DI Otto Fichtl
ofichtl@vki.at
www.umweltzeichen.at



Mag. Eva Sommer
eva.sommer@vql.at
www.vql.at
www.umweltzeichen.at

MONEYTOR

GROßKÜCHENABFALL VERGLEICHEN & EINSPAREN

United Against Waste, November 2018





ist eine gemeinsame Initiative von



 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus



Das Problem

- **Lebensmittelabfall ist Kostentreiber in der GV***
 - In öst. Großküchen fallen pro Jahr rund 60.000 Tonnen Lebensmittelabfall an (exkl. Zubereitungsreste)
 - An einzelnen Standorten kann der Warenwert dieser Abfälle deutlich über EUR 200.000 liegen
 - Hauptursache sind Tellerreste und Überproduktion
- **Fehlende Tools zur Abfallreduktion**
 - Küchenleitungen kennen oft nicht die Mengen der entsorgten Lebensmittelabfälle
 - Keine Richtwerte, wieviel Lebensmittelabfall unter welchen Bedingungen „normal“ ist
 - Thema ist nicht „am Radar“ & Einsparmöglichkeiten für Management nicht sichtbar



** Quelle: Wissenschaftliche Abfallerhebungen in 23 GV-Betrieben durch BOKU & UAW (2014-2015)*

DIE LÖSUNG: Lfd. Monitoring von zwei Kennzahlen

**AUSGEGEBENES
ESSEN**

&

**ENTSORGTER
LEBENSMITTELABFALL**

**= Hohe Aussagekraft & Wirkung
bei wenig Aufwand!**

Pilotprojekt 2017: Entwicklung Monitoring

- Entwicklung einer branchenweiten Systematik
- Teilnehmende Partner:



- Testlauf an insgesamt 69 Großküchen-Standorten (6 Monate)
 - 19 Krankenhäuser / 14 Pflegeheime / 21 Betriebsrestaurants / 15 Gemischte

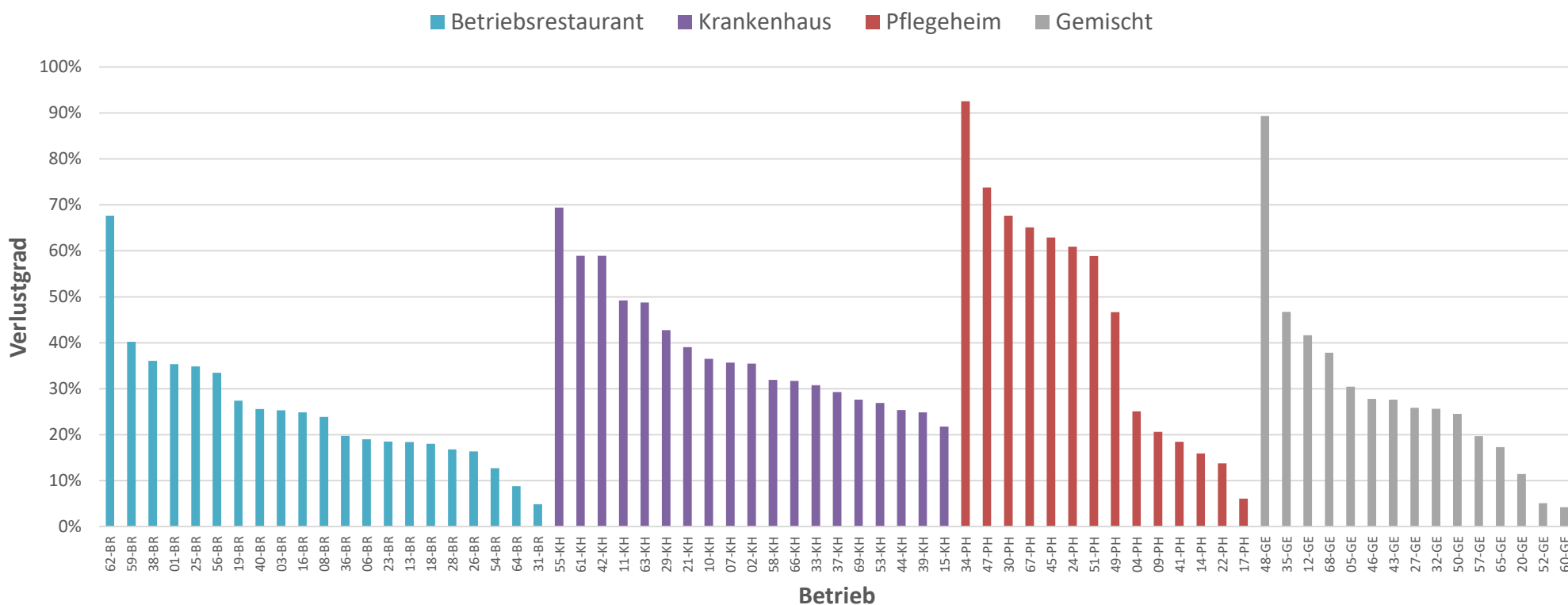
Pilotprojekt 2017: Vorgehensweise

- **Einmalige Erfassung der Profildaten pro Standort**
 - Betriebstyp, Organisationsform, Öffnungstage, Produktionssystem, Ausspeisesysteme, Angebotsvielfalt, Durchschnittsgrößen der Portionen, Wählbarkeit bei Portionsgrößen u.v.a.
- **Monatliche Erfassung der Ausspeise- und Abfalldaten**
 - Anzahl der ausgegebenen Speisen pro Kategorie (Hauptspeisen, Suppen, Desserts etc.)
 - Entsorgtes Volumen bzw. Gewicht des Küchenabfalls (lt. Abrechnung durch Entsorger)
- **Berechnung des sog. „Verlustgrades“ als zentrale Kennzahl**
 - Menge Küchenabfall im Verhältnis zur Gesamtausspeisung (in Prozent)
 - Bereinigung um verzerrende Faktoren (z.B. nicht erfassbare Abfälle an Außenstellen, entzogene Flüssigkeit bei Entwässerungsanlagen)
- **Vergleich zwischen Standorten ähnlicher Typologien**
 - Allgemeine Auswertungen & selektive Gegenüberstellungen anhand der Profildaten

Pilotprojekt 2017: Verlustgrade

Verhältnis des gesamten Lebensmittelabfalls* zur ausgegebenen Essensmenge in %

* Lagerverluste, Zubereitungsreste, produzierte aber nicht ausgegebene Speisen, Teller- und Buffetreste



Pilotprojekt 2017: Kernergebnisse

- Hohe Bandbreite beim Verlustgrad
 - 4 – 86 % (inkl. Zubereitungsreste!)
- Tendenziell höhere Abfallquoten bei:
 - Pflegeheimen und Krankenhäuser ggü. Betriebsrestaurants
 - Finalisierungsküchen ggü. Frischküchen (trotz eingerechneter Zubereitungsreste!)
 - Standorten mit hoher Anzahl von Ausgabestellen bzw. Vielzahl von Ausspeisesystemen
 - Niedriger & hoher Angebotsvielfalt ggü. mittlerer Angebotsvielfalt (4-6 wählbare Gerichte)
 - Standorten, die nur eine Einheitsportionsgröße anbieten (nur CARE!)
 - Standorten mit größeren Standardportionen ggü. kleineren Standardportionen (nur CARE!)
- Deutliche Unterschiede zwischen einzelnen Betreibern
 - Die Organisationsstruktur, Arbeitsprozesse bzw. Unternehmenskultur haben wesentlichen Einfluss auf das Lebensmittelabfallaufkommen



Pilotprojekt 2017: Verlust beim Wareneinsatz

Jährlicher Wareneinsatz des entsorgten LM-Abfalls (inkl. Zubereitungsreste):

- *im Durchschnitt pro teilnehmendem Krankenhaus (19 Standorte)*

EUR 211.000

- *im Durchschnitt pro teilnehmendem Pflegeheim (14 Standorte)*

EUR 101.000

- *im Durchschnitt pro teilnehmendem Betriebsrestaurant (21 Standorte)*

EUR 46.000

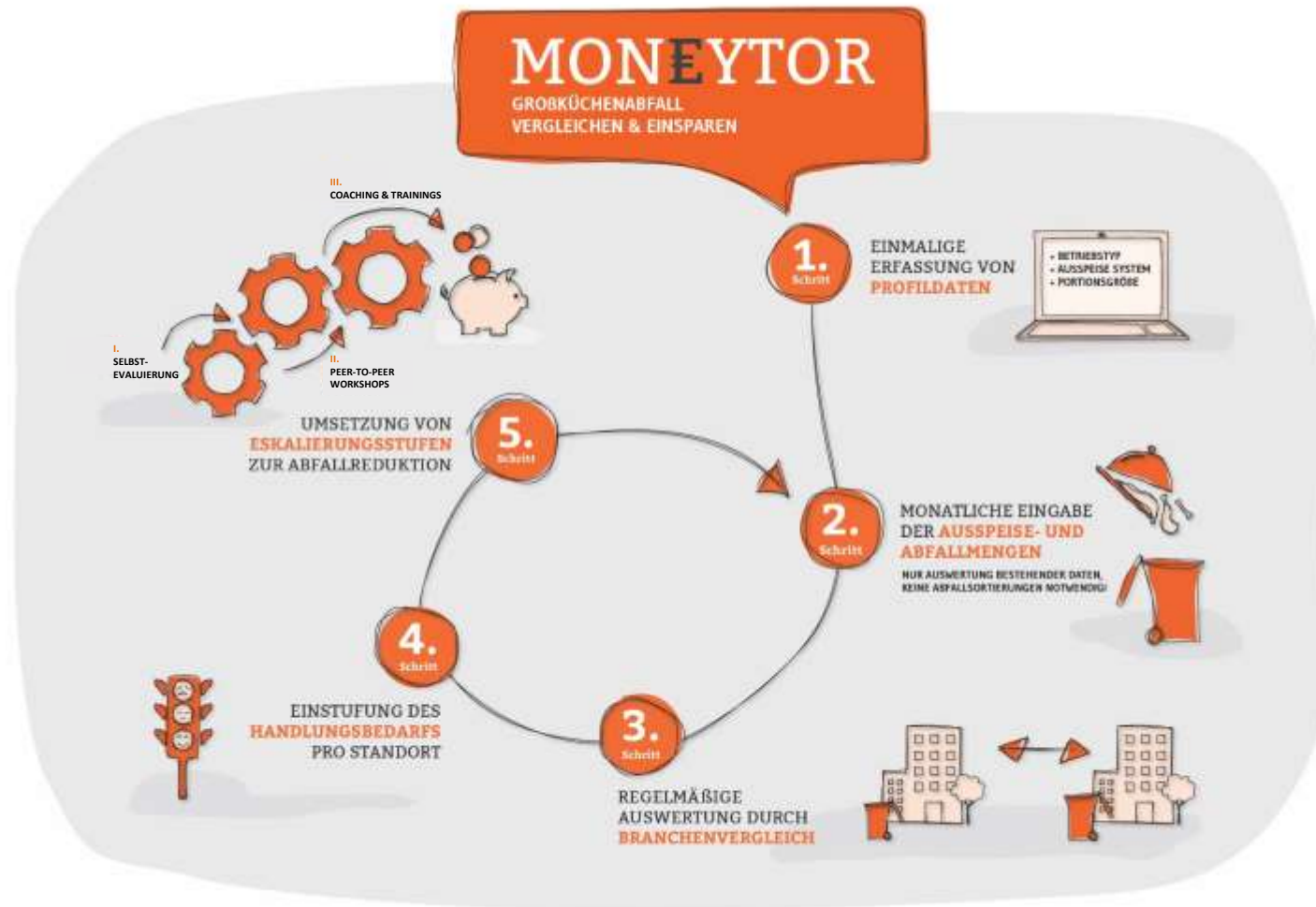
- *Insgesamt an allen teilnehmenden 69 Pilotstandorten*

EUR 7.879.740

Managementsystem zur Abfallreduktion

- Seit 2018 Standards für die Umsetzung von Reduktionsmaßnahmen
 - Einheitliche Vorgehensweisen bei Standorten mit auffälligen Abfallquoten
 - „Bottom-up“ Ansatz: Standorte analysieren zu Beginn selbst und arbeiten eigene Strategien aus; Falls diese nicht greifen, kommen Trainings & Coachings zum Einsatz
- Aufeinander aufbauende Eskalierungsstufen je nach Handlungsbedarf
 1. Selbstevaluierung durch die Standorte unter Einbeziehung aller relevanten Bereiche (z.B. Küchenleitung, Service, Pflege, Diätologie, Controlling, F&B Manager)
 2. Peer-2-Peer Workshops: Wissenstransfer zwischen Standorten mit ähnlichen Rahmenbedingungen durch individualisierte Diskussionsformate
 3. Coaching und Trainings: Aufbau von internen Strukturen zur Lebensmittelabfallvermeidung (Qualifizierung „Food Waste Coaches“, Erarbeitung Trainingsplan etc.)
- UAW stellt Tools zur Verfügung und begleitet bei der Umsetzung
- Mittelfristig soll daraus ein Labelling-System etabliert werden (ab 2019)

Moneytor: Prozessübersicht



Tarife & Leistungen 2018

👍 Erweiterter Umfang bzw. Neu 2018

Leistungen durch UAW (Lfd. Monitoring & Umsetzung der Eskalierungsstufe 1)

- Einmalige Erfassung der Standorte mit detaillierten Profildaten im System
- Monatliche Erfassung der Abfall- und Ausspeisemengen der Standorte (12 Monate)
- Bereitstellung von vierteljährlichen Performance-Reports mit Benchmarking-Funktionen
- Empfehlungen für weiterführende Maßnahmen pro Standort (Einstufung Handlungsbedarf)
- Bereitstellung eines Selbstevaluierungs-Tools für die 1. Eskalierungsstufe
- Bereitstellung User-Manual und Managementhandbuch
- Lfd. Support zur Ermittlung der Daten sowie Umsetzung der Management-Guidelines
- inkl. UAW-Partnerschaft: Teilnehmende Betreiber werden Partner von UAW (vgl. Folie 12)
- exkl. Umsetzung Eskalierungsstufen 2 & 3 (Maßgeschneiderte Angebote bei Bedarf)



Jährliche Kosten (exkl. USt)

Anz. Standorte	Jahresgebühr PRO Standort in Euro	Anz. Standorte	Jahresgebühr PRO Standort in Euro
1	600 (=50 p.M. statt bisher 75)	30	252 (=21,00 p.M. statt bisher 30)
5	480 (=40 p.M. statt bisher 50)	35	237 (=19,75 p.M. statt bisher 30)
10	420 (=35 p.M. statt bisher 40)	40	222 (=18,50 p.M. statt bisher 30)
15	375 (=31,25 p.M. statt bisher 40)	45	216 (=18,00 p.M. statt bisher 30)
20	330 (=27,50 p.M. statt bisher 40)	50+	210 (=17,50 p.M. statt bisher 30)
25	285 (=23,75 p.M. statt bisher 30)	Vollständige Tarifliste 2018 (inkl. Zwischenschritten) im Anhang	

Inkludierte Kommunikationsleistungen

Bereich	Leistung
Logo Präsenz im UAW-Disclaimer...	...auf der Startseite von www.united-against-waste.at
	...bei Medienaktionen (in Pressemappen und Aussendungen)
	...auf Präsentationen bei Branchenevents & Seminaren
	...auf neuen Werbematerialien der Initiative
	...im UAW-Newsletter (3-5 Ausgaben pro Jahr)
Nennung bei begleitenden Presseaktivitäten & Fachvorträgen	Namentliche Nennung als Partner im Rahmen von Presseaktionen, Medienmitteilungen & Fachvorträgen zum Großküchenmonitoring-Projekt
Verwendung UAW Logo & Banner	UAW-Logo zur eigenen Bewerbung der Partnerschaft mit der Initiative
Plaketten für teilnehmende Standorte	Plaketten bzw. Aushänge zur Information der Endkunden über Projektteilnahme
Textbausteine & Pressematerialien	Bereitstellung von Textmodulen und Pressematerialien für die eigene Kommunikationsarbeit (Web, Print, Newsletter, Social Media, Medienkooperationen, Kundenpräsentationen etc.)
Einbindung in interne Kommunikation	Teilnahme des Betreibers an UAW-Partnertreffen und Vorstellung im Newsletter



Erweiterter Umfang bzw. Neu 2018

Vorteile

- ✓ **Günstiges & zeitsparendes Tool** zur lfd. Überwachung des Lebensmittelabfalls
- ✓ Belastbare **Branchenvergleiche**, die Ihre Standorttypologien berücksichtigen
- ✓ Identifikation Ihrer Standorte mit **Handlungsbedarf** beim LM-Abfall
- ✓ **Standardisierte Prozesse & Tools** für Reduktionsmaßnahmen
- ✓ Laufende **Sensibilisierung und Evaluierung** Ihrer Mitarbeiter
- ✓ Harte Fakten als **Argumentationsgrundlage** intern & ggü. Ihren Auftraggebern
- ✓ **Öffentliche Profilierung** Ihres Engagements gegen Lebensmittelabfall

➔ Reduktion des Wareneinsatzes!

Beispiele für Einsparmaßnahmen (1)

- Standardportionen verkleinern
- Freie Wahl bei Portionsgrößen und Beilagen einführen
- Kommunikation zwischen Küche, Pflege und Diätologie verbessern (Care)
- Optimierungen & Schulungen hinsichtlich der Bestellsoftware
- Mitnahmeboxen für Kunden einführen (Betriebsverpflegung)
- Einheitliches Portionier- und Schöpfwerkzeug
- Einsatz von teilbaren und flachen Gebinden bei Buffets
- Einführung eines Front Cooking-Bereichs
- Umstieg auf Automaten bzw. SB-Zapfsysteme für Getränke



Beispiele für Einsparmaßnahmen (2)

- Verbesserung der Vorbestellsysteme
- Haltbarmachung von Überproduktion durch div. Verfahren
- Weiterverarbeitung zu viel produzierter Speisen zu neuen Gerichten bzw. Ausgabe als Essen für MitarbeiterInnen
- Zubereitungsreste trennen und Verwertbares zu Suppen, Soßen etc. verarbeiten (ggf. für spätere Verarbeitung einfrieren)
- Lfd. Schulung und Sensibilisierung der Küchenkräfte
- Bewusstseinsbildung bei den Endkunden
- Anpassen bzw. Nachverhandeln von Vertragsbedingungen
- Aufstockung von Personalressourcen



➔ Hier finden Sie eine umfassende Sammlung von Einspartipps & Erfahrungsberichten in der GV!

Rückfragen & Kontakt:

tatwort Nachhaltige Projekte GmbH

Mag.(FH) Andreas Zotz

andreas.zotz@tatwort.at

+43 1 4095581-215

Sarah Waldhuber, BA

sarah.waldhuber@tatwort.at

+43 1 4095581-225



Dieses Projekt wird unterstützt von:



 **Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus**



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



www.umweltzeichen.at

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

ECOVATION 2018

Innovationen in der Gemeinschaftsverpflegung Kreislaufwirtschaft

Christina Schmidt,

Krankenhaus Hietzing

Koordinatorin für den nachhaltigen Umgang mit
Lebensmitteln im Wr. KAV

Der Wiener Krankenanstaltenverbund (KAV) im Überblick:

dazu zählen

- **9 Spitäler:**

AKH Wien - Medizinischer Universitätscampus,
KHR, WIL, KFJ, OWS, DSP, FLO, KAR, TZY

- **7 Pflegewohnhäuser und 3 Geriatriezentren +
das Sozialtherapeutische Zentrum Ybbs**

er beschäftigt

- **rund 30.000 MitarbeiterInnen** (aus 70 Nationen;
davon rd. 72 % weiblich)

Betreut jährlich

- **rund 395.000 stationär aufgenommene
PatientInnen**

Verzeichnet

- **rund 3,2 Mio. Ambulanzbesuche**

Lebensmittelbudget

- **von rund 18 Millionen Euro**
- **rund 61% der Lebensmittel sind einheitlich
reguliert**

KAV-Bio Zertifizierung

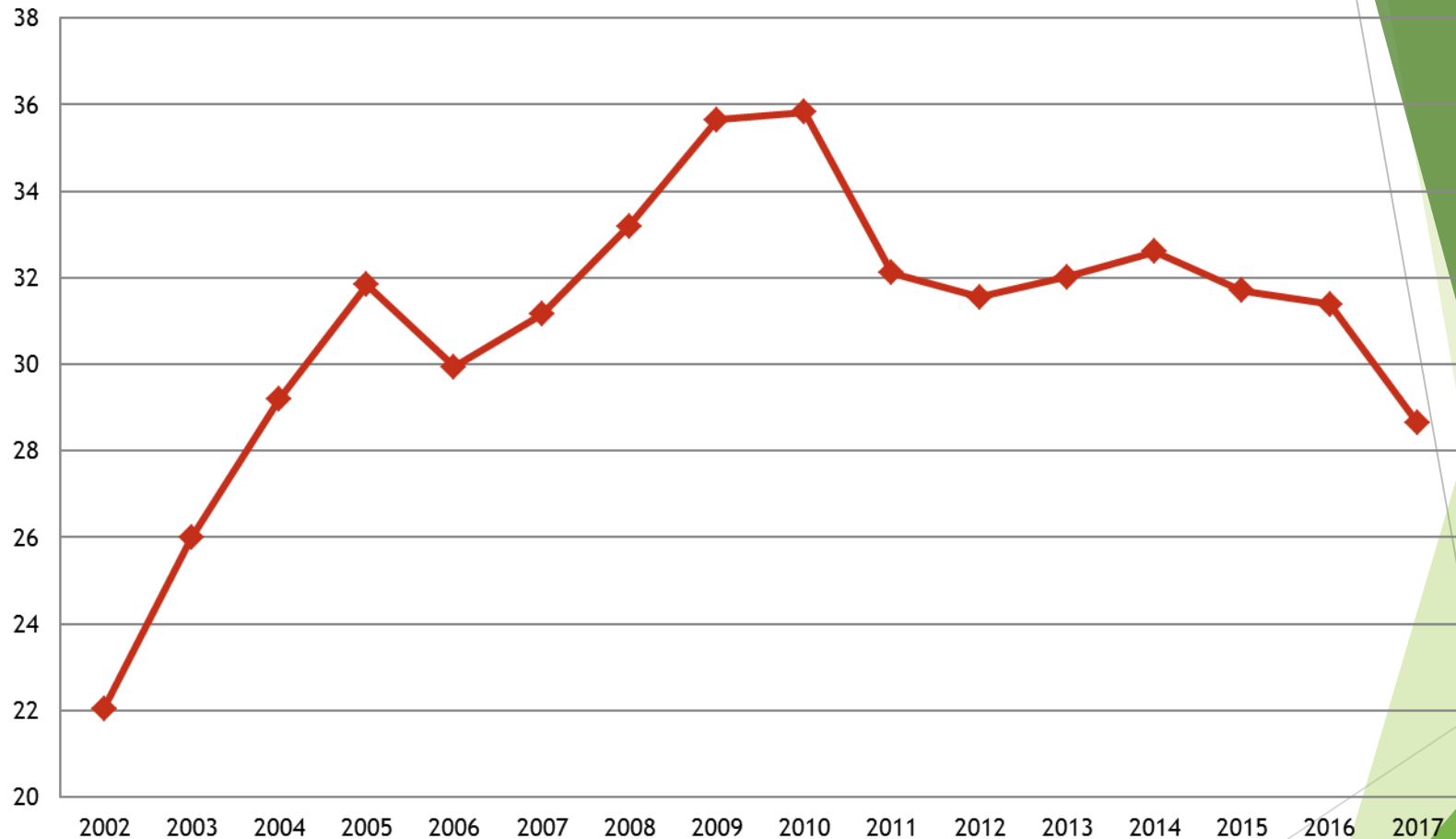


Seit 2008 werden alle Krankenanstalten im KAV von der Austria Bio Garantie zertifiziert



KAV BIO Lebensmittel Anteil in %

KAV % BIO LM Anteil



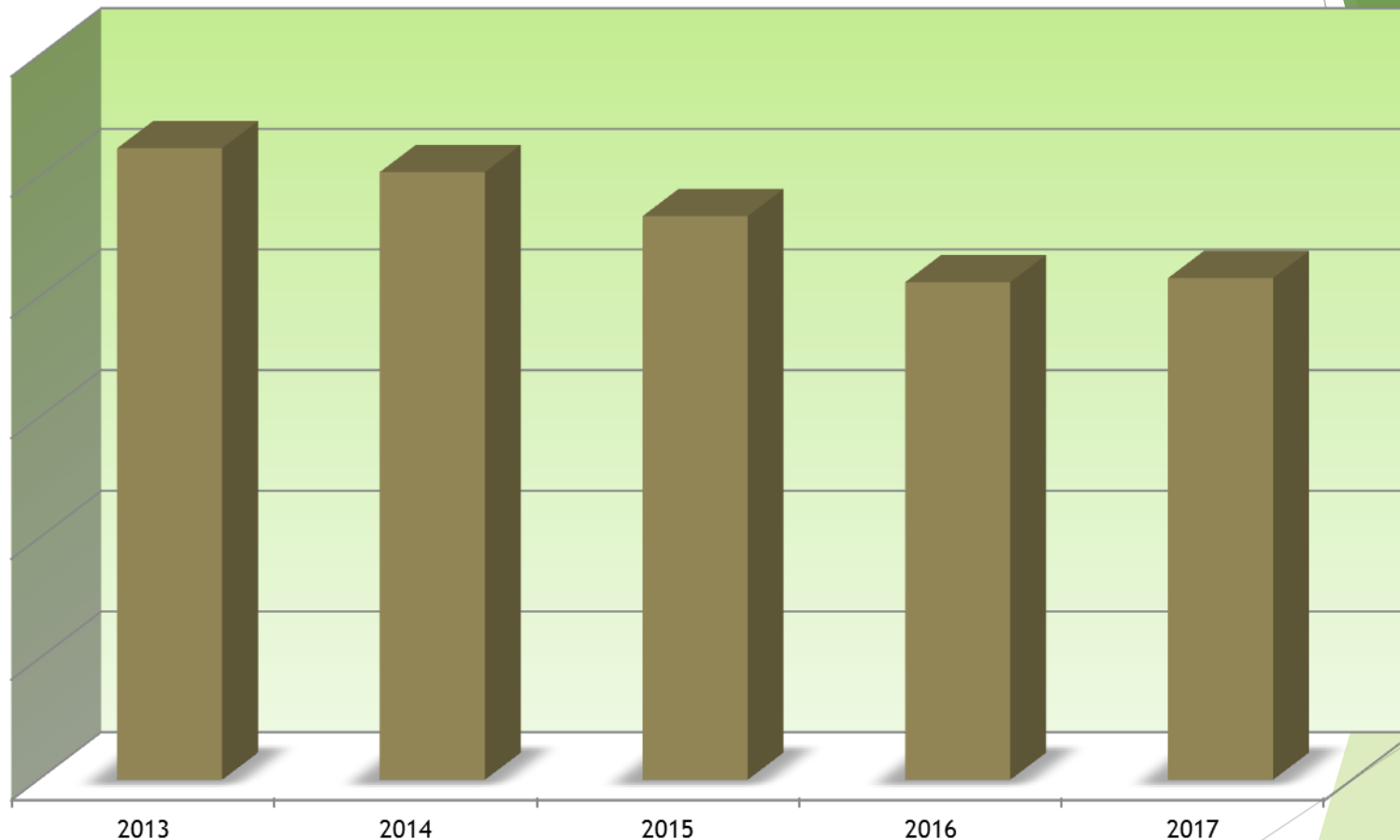
KAV-Die Nachhaltigkeitsstrategie

- ▶ Die Nachhaltigkeitsstrategie des KAV umfasst einen nachhaltigen Speiseplan mit einer Aufteilung in einen Sommer- und Winterplan, einen saisonalen Einkauf von Obst und Gemüse sowie einen ressourcenschonenden Einsatz von Fleisch.
- ▶ Darüber hinaus werden die SDGs Nummer 12 in Bezug auf Lebensmittelabfälle berücksichtigt
- ▶ In Bezug auf die Verschwendung von Lebensmitteln tragen die Gemeinschaftsverpfleger große Verantwortung.
- ▶ Der KAV arbeitet auch seit vielen Jahren an der Reduzierung von Abfällen im Bereich Brot und Backwaren



KAV- Mineralwasser Verbrauch

Mineralwasser Verbrauch KAV



Krankenhaus Hietzing mit Neurologischem Zentrum Rosenhügel - Eckdaten

Areal:	327.591 m ² (153.780 + 173.811 NZR)
Abteilungen	20
Institute	7
Systemisierte Betten	1148
Stationäre Patienten	53.000 pro Jahr
Ambulante Patienten	91.500 pro Jahr
Mitarbeiter gesamt	3.350
Mitarbeiter Küche	83
Küchensystem	Frishküche, Schöpfsystem, beheizte Speisentransportwagen
Transportorganisation	Pavillonsystem, mittels LKW beliefert
Warme Seisen	Täglich Mittagessen, Abendessen: Monday and Friday
Betriebskantine	Täglich rund 500 Besucher
Außenstellen	✓ Betriebskindergarten- am Areal des Krankenhauses ✓ Neurologisches Zentrum Rosenhügel



Der Italienbrunnen im großen Gartenhof.

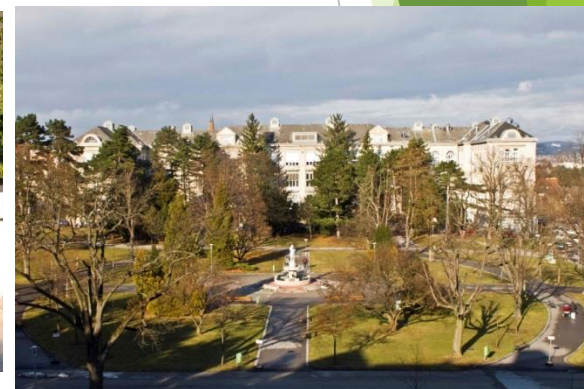
<http://www.wienkav.at/kav/khr/>



Fotocredit: R.Ettl



Fotocredit: Groll



Fotocredit: G. Steininger

Die Küche im KHR -Impressionen:



Fotocredit: KAV / Arnost



Krankenhaus Hietzing - Zahlen, Daten zum Lebensmittelverbrauch



Anteile am Gesamtverbrauch monetär	2013	2015	2016	2017
Bio Lebensmittel Anteil	~ 42%	~ 41%	~ 41%	~ 41%
Anteil an Convenience	~ 16%	~ 17%	~ 18%	~ 20%
Anteil an Gemüse und Obst	~ 21%	~ 20%	~ 21%	~ 20%
Anteil an Fleisch- und Wurstwaren	~ 14%	~ 13%	~ 13%	~ 14%
Anteil an Geflügel und Fisch	~ 5%	~ 5%	~ 6%	~ 6%

Kriterien rund um Ressourcenschonung

RAHMENBEDINGUNGEN:

Ernährungsstrategien/

Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln = regional,
saisonal, Bio, etc.

Zukunftsperspektiven,

Herausforderungen bei der Versorgung im
Gesundheitswesen

SOZIALE UND WIRTSCHAFTLICHE GERECHTIGKEIT:

Soziologische Aspekte:

Gesundheitsziele national und auf
Stadtebene

PRÄVENTIONSMANAGEMENT:

Qualitätssicherung = Patientensicherheit,
Hygiene, Arbeitnehmerschutz, Brandschutz,
Datenschutz, Umweltschutz
Informationssicherheit
Personal- und Objektschutz

LEBENSMITTELABFÄLLE:

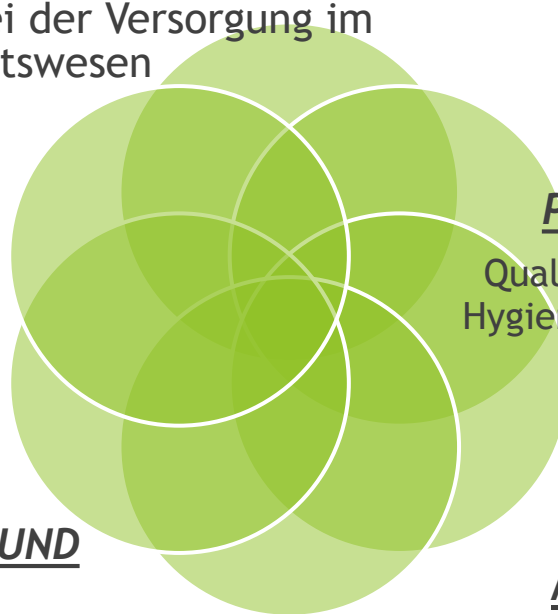
Reduktion der
Lebensmittelabfälle

LEBENSMITTELVERSORGUNG UND -VERTEILUNG:

Sichere & gesunde &
tierfreundlich produzierte
Lebensmittel aus Österreich

MEDIEN:

Ressourcenschonender Umgang mit Energie
Gas, Wasser, Strom,
Emmissionschonender Umgang mit
Lieferungen



Krankenhaus Hietzing - unsere Lebensmittelabfall Projekte seit 2002



✓ Projekt Vermeidung von Speiseabfällen - laufende Evaluierungen seit 2002

✓ Projekt Biofair II

➔ Analyse in Großküchen der Stadt Wien zur Erhöhung des Anteils von Lebensmitteln aus kontrolliert biologischem Anbau

✓ Projekt Möve I + II

➔ Möglichkeit zur Senkung der eingekauften Lebensmittelmengen ohne Beeinträchtigung der Versorgungsqualität bei Gemeinschaftsverpflegungen

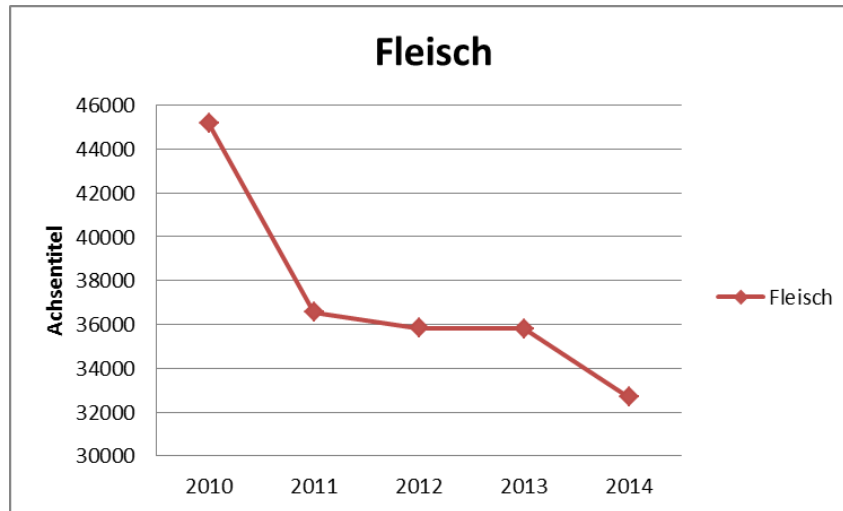
✓ Projekt Vera I + II

➔ Evaluation der Effizienz der Verabreichung von Diäten und deren Beitrag zum Lebensmittelabfall-Aufkommen im Krankenhaus Hietzing

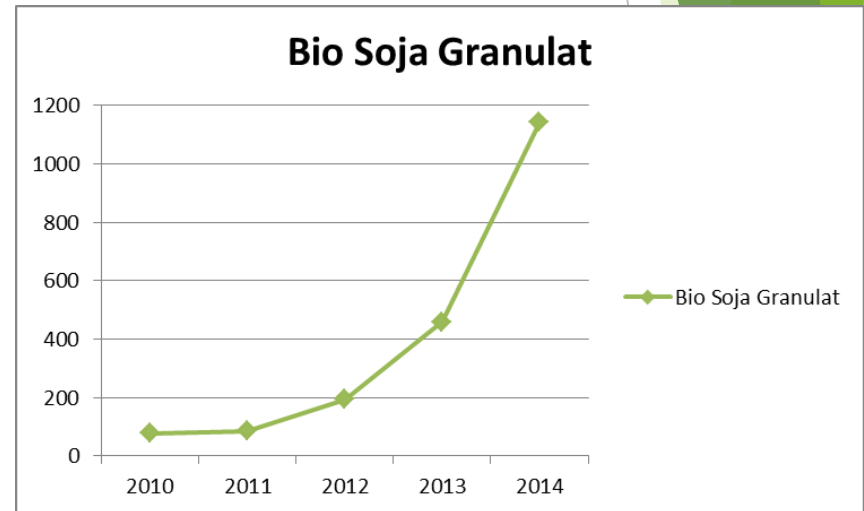
KHR - Maßnahmen aus Projekt UMBESA zur Fleischreduktion



Fleisch Verbrauch in kg



Soja Verbrauch in kg



Leitfaden Abfallentsorgung Küche KHR

Altstoffe

Abfälle, die wiederverwertet werden können

Als Altstoffe werden in der Küche gesammelt:

Altpapier



- Papierverpackungen
- Papiersäcke
- Schreibpapier
- Briefe
- zerkleinertes Datenschutzpapier
- Kataloge u. Zeitungen

Kartonagen



- Schachteln und
- Verpackungen aus Wellpappe

Weißglas



- weiße Einwegflaschen
- weiße Konservengläser

Metall



- Konservendosen
- Metallfolien
- Metalltuben
- Getränkedosen

Kunststoff



- saubere
- Verpackungsfolien
- Kunststoffsäcke
- leere
- Kunststoffflaschen
- Kunststoffkanister
- Styropor

- Sammlung von Altstoffen in durchsichtigen Säcken
- saubere durchsichtige Sammelsäcke sollen wieder verwendet werden
- kaputte Sammelsäcke kommen nach dem Entleeren in den Kunststoffcontainer

Grauer Sack (Restmüll)

Sonstige, im Bereich der Küche anfallende Abfälle

In den Grauen Sack gehören zum Beispiel:

- Putztücher
- Papierhandtücher
- Einweghandschuhe
- verunreinigte Verpackungen



Speisereste Drank

Gekochte und ungekochte organische Abfälle von der Speisenzubereitung

Als Drank werden gesammelt:

- Speisereste
- Rüstabfälle von rohem Obst und Gemüse
- gekochte Küchenabfälle
- Kaffeefilter, Teebeutel



Altspeseöle Altspesefette

Gebrauchte oder unbrauchbare Speiseöle und Fette ohne Verunreinigungen

Als Altöl werden gesammelt:

- Frittlöle
- Altspeseöle
- unbrauchbare Frischfette



Gefährlicher Abfall

Abfälle, die wegen ihrer Beschaffenheit oder ihrer Inhaltsstoffe besonders entsorgt werden müssen

Zu den gefährlichen Abfällen gehören zum Beispiel:

- Toner- und Tintenpatronen



KHR - Maßnahmen aus Projekt MÖVE I +II

- ▶ Bestellmöglichkeit von ½ Wecken Brot
- ▶ Schwarzbrot und Vollkornbrot dürfen am zweiten Tag als „frisch“ an die Patienten ausgegeben werden
- ▶ Reduktion von diversen Gebäcksorten von 4 auf 3 Sorten
- ▶ Beginn der Überarbeitung der Portionsgrößen
- ▶ Information der Stationen über den Lebensmittelverbrauch im Bezug auf das Anforderungsverhalten bzgl. Frühstückskomponenten, Brot und Gebäck
- ▶ Chefkochvisite: Küchenleitung und Oberköche bzw. Köche besuchen routinemäßig 1-2/Jahr jede Station
- ▶ Abteilungsbesprechung: Küchenleitung, Abteilungsleitung und zuständige Diätologin diskutieren gemeinsam mit den Fachbereichsleitern die Verpflegung

Daxbeck, Buschmann, Neumayer: Projekt MÖVE II, Dezember 2008

Gründe warum Patienten nicht essen

► Medizinische Gründe:

- Wegen Übelkeit/Erbrechen
- Müdigkeit
- Appetitlosigkeit bzw. -verlust
- Motorische Einschränkungen (=Unterstützung notwendig)
- Dysphagie (=Schluckbeschwerden bzw. -störungen)

► Art der Essensausgabe:

- Portionsgröße (zu viel am Teller)
- Essen war zu heiß/kalt

► Ästhetik/persönliches Empfinden:

- Aussehen
- Geschmack
- Geruch

► Administrative Gründe:

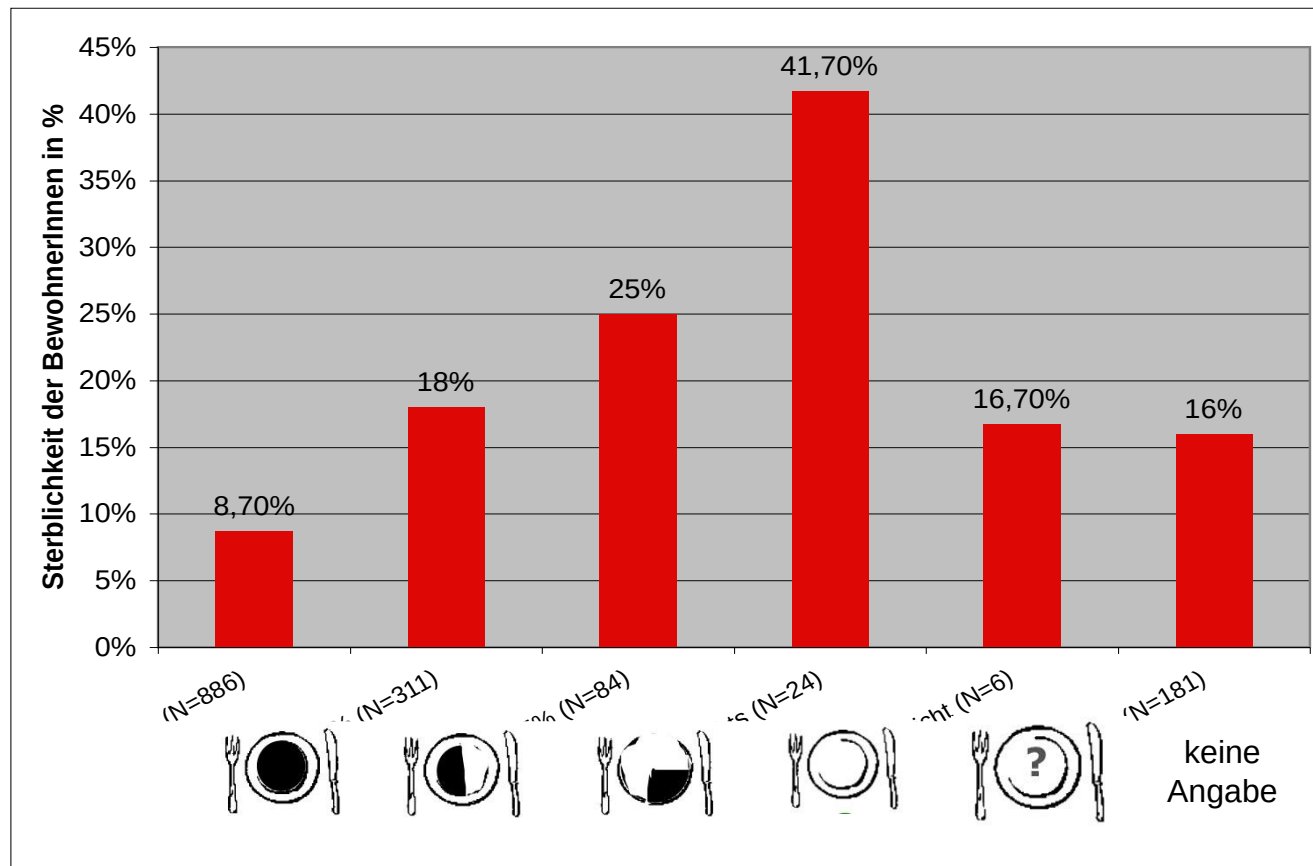
- Essen versäumt aufgrund von Untersuchungen,
- Störung durch Visite, Unterweisungen u.ä.
- Nüchtern aufgrund von OP Vorbereitung

Daxbeck, Niedermayr, Fülöp, Neumayer: Projekt „Vera II“, November 2010

Essverhalten & Sterblichkeit



nutritionDay
IN EUROPE



$n = 1492$
 $\chi^2 = 56,3$
 $p < 0,0001$

www.nutritionDay.org

Reduktion Lebensmittelabfall im Krankenhaus Hietzing

➤ Maßnahmen:

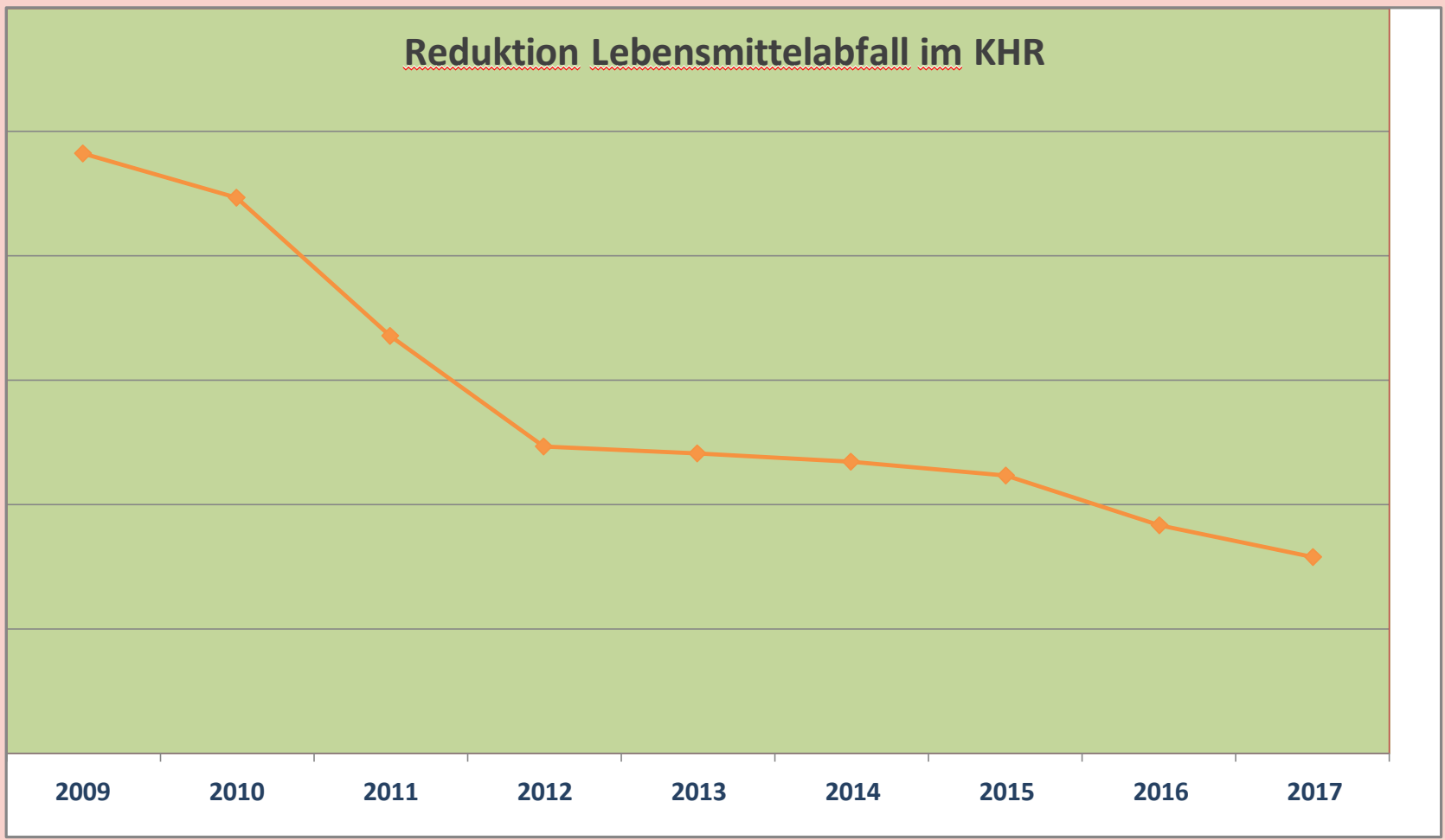
- ▶ Werksküchen → Puffer für Schätzungen
- ▶ Reduktionen über Jahre beobachten
- ▶ Überarbeitung der Speisepläne - laufende Optimierung
- ▶ Bedarfsgerechtes Kochen
- ▶ Beobachtung des Rezepturenpools - laufende Optimierungen
- ▶ Evaluierung der Portionsgrößen



Fotocredit: Christian Jobst

Reduktion von Lebensmittelabfall im KHR

Reduktion Lebensmittelabfall im KHR



KHR - Die Abfallentsorgung



Umweltschutz in der Stadt Wien



Der Umweltschutz ist ein wichtiges Ziel der Wiener Stadtverwaltung.

Dazu zählen die

- die Vermeidung von Abfällen
 - z.B. im KHR: Chargenweises Kochen
- Verringerung des Ressourcenverbrauches (z.B. Energie),
 - z.B. Strahlregler für Waschtischarmaturen anstatt von 12-15 Liter je Minute fließen dann 6 Liter je Minute aus der Armatur
 - ✓ Verwendung unterschiedlicher Medien (Strom, Gas, Dampf)
 - ✓ Reduktion der Energiespitzen durch gezielte Planung des Tages
- die Vermeidung umweltbelastender Stoffe,
- die ökologisch zweckmäßige Behandlung nicht vermeidbarer Abfälle sowie die Verminderung der Lärm- und Schadstoffbelastung.



Österreichischen Umweltzeichen für Gemeinschaftsverpflegung



Für die Zubereitung von frischen Speisen und die Verwendung regionaler Lebensmittel wurde die Küche des Krankenhauses Hietzing im Mai 2018 mit dem österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet

Kriterien:

Grundvoraussetzung für die Vergabe des Umweltzeichens ist die rechtliche Einhaltung aller einschlägigen Gesetze und Vorschriften.

Darüber hinaus gibt es einen Anforderungskatalog, der eine ganzheitliche Bewertung des Betriebes

in den folgenden Bereichen vorsieht:

- ▶ General Management / Umweltmanagement
- ▶ Energie, Wasser, Abfall, Luft, Lärm, Büro
- ▶ Reinigung, Chemie, Hygiene
- ▶ Bauen und Wohnen, Einrichten
- ▶ Essen / Küche

Aktionsprogramm der Küche des KHR 2018-2022



ENERGIE

- Energieausweis

WASSER

- Ressourcenschonender Umgang mit Wasser in der Küche

ABFALL

- Teilnahme am Projekt „UAW“ Phase 2
- Evaluierung Abfallwirtschaftskonzept

ÖKOLOG. BESCHAFFUNG

- Anteil BIO Produkte auf 43% erhöhen
- Mitarbeit in ÖkoKauf Kriterienkataloge
- Geflügelproduktenach erhöhten Qualitätskriterien

LUFT/LÄRM

- Reduktion von Lieferstopps

SOZIALES/KULTUR

- Leistungen der KÜCHEN in den Vordergrund rücken
- Klima(T)tisch im KAV

QUALITÄT

- Prozessmanagement
- Qualitätssicherung
- Patientinnenbefragung

GESUNDHEIT/SICHERHEIT

- Schulung der MA

Erhalt der Schutzgüter



Pilotprojekt „Lebensmittelabfall-Monitoring für die Gemeinschaftsverpflegung“

im Rahmen von United Against Waste (UAW)



Warum Lebensmittelabfall-Monitoring?

- In der Gemeinschaftsverpflegung (GV) fallen

jährlich 61.000 Tonnen

vermeidbare Lebensmittelabfälle an!

- In vielen Großküchen liegt der Verlust beim Wareneinsatz durch vermeidbare Lebensmittelabfälle

über EUR 200.000 pro Jahr

Warum Lebensmittelabfall-Monitoring im KAV?

➤ **Stadtrechnungshofbericht 2016:**

Empfehlung „die Bemühungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen weiter zu verstärken“.

➤ **Milan Urban Food Policy Pact:**

Vermeidbare Lebensmittelverluste, die entlang der Wertschöpfungskette von Lebensmitteln und vor allem beim Konsum in erheblichem Umfang auftreten sind zu vermeiden. Bei der Reduktion dieser Verluste kommt den Gemeinschaftsverpflegern eine große Verantwortung zu.

➤ **UN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung Ziel Nr. 12:**

12.3 Bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschließlich Nachernteverlusten verringern

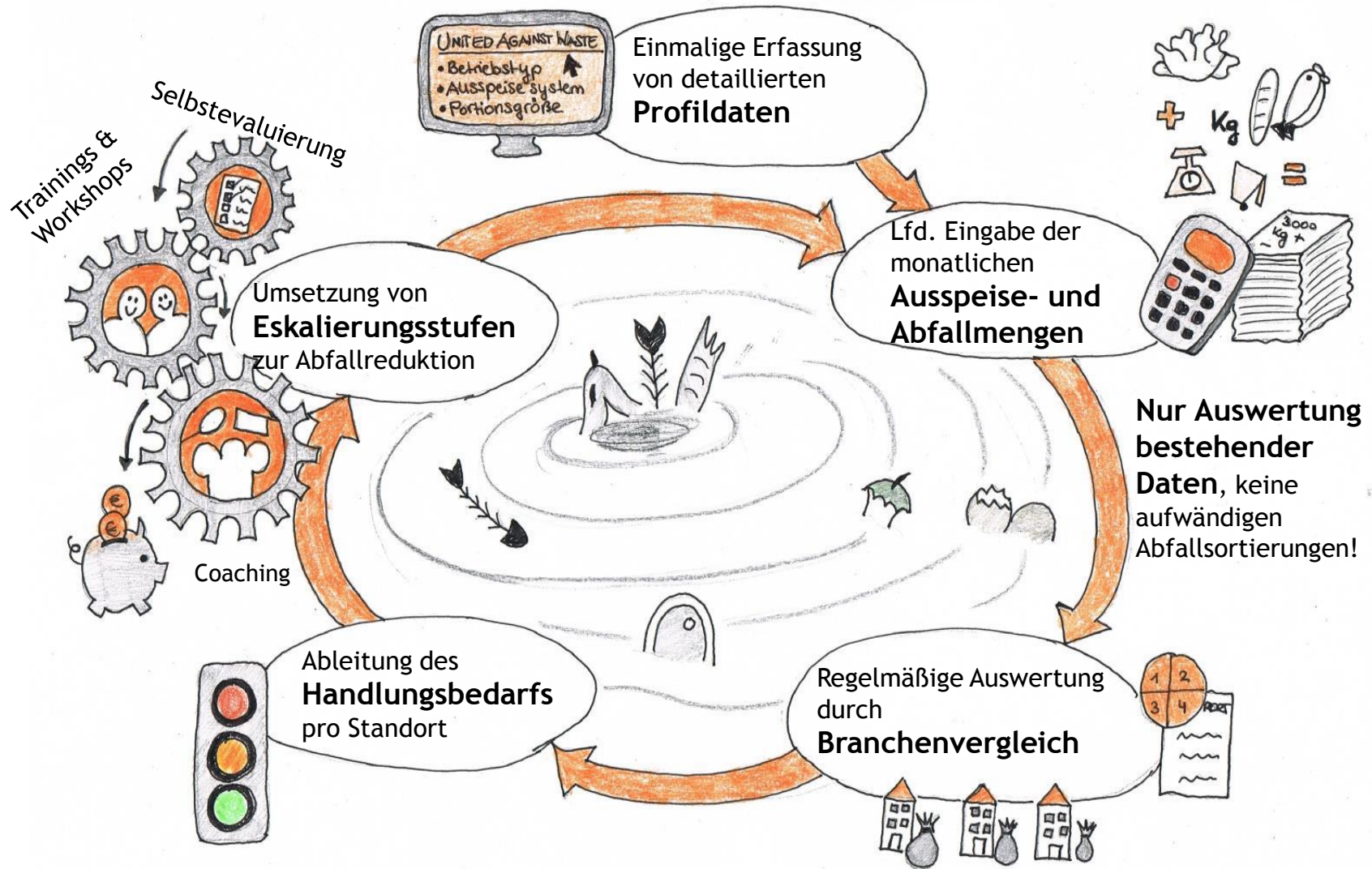


Der Nutzen - Das Ziel



- ▶ Sensibilisierung aller, mit der Speisenversorgung betrauten Personen
- ▶ Eine mögliche Verringerung des Wareneinsatzes entlastet das Budget
- ▶ Öffentlichkeitswirkung (Image, Sichtbarkeit)
- ▶ detaillierte Auswertungsmöglichkeiten durch eine standardisierte Datenerhebung
- ▶ Handlungsanleitungen für Reduktionsmaßnahmen (Vermeidungsempfehlungen)

Abfall-Monitoring für GV: So funktioniert's!



www.united-against-waste.at / Fa. tatwort

Pressetermin am 1.12. 2017 im Krankenhaus Hietzing



Credit: UAW

Bildunterschrift: Markus Hlousek (Umweltkoordinator KH Floridsdorf), Petra Götz (Küchenprogrammleiterin KAV), Andreas Zotz (Koordinator United Against Waste), Michael Freitag (Geschäftsführer Sodexo Austria), Herbert Nentwich (Umweltbeauftragter KAV) und Christina Schmidt (Küchenleitung KH Hietzing)

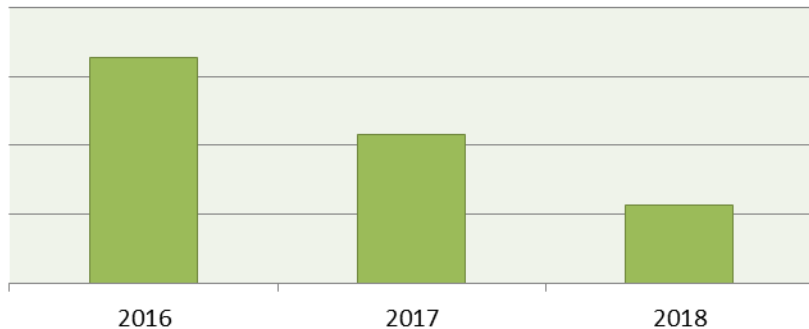
Monitoring Methoden am Beginn des Projektes:



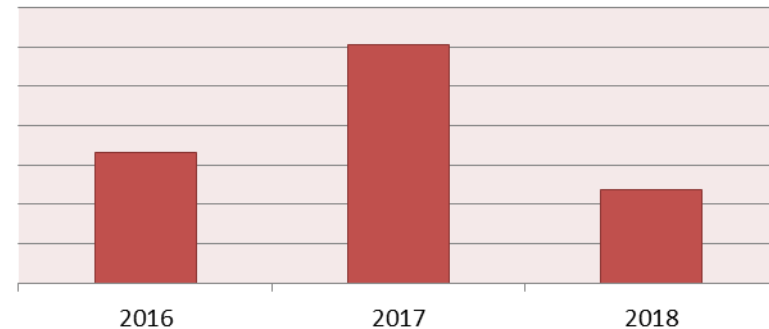
- ▶ Erhebung der Basisdaten je Haus anhand einer Clusteranleitung
- ▶ Erhebung der Abfalldaten je Haus lt. Ecocontrol
- ▶ ...und so geht es weiter...
- ▶ Ergänzung der Basisdaten der bereits vorhandenen Pilotstandorte
- ▶ Einspeisung Abfall-und Ausspeisemengen für 1. Quartal 2018
- ▶ Bereitstellung Datenauswertung 1. Quartal durch UAW
- ▶ Start Umsetzung der Eskalierungsstufen lt. Handlungsbedarf pro Standort
- ▶ Lfd. Datenerfassung / Quartals-Reports

Reduktion LM-Abfall im KAV

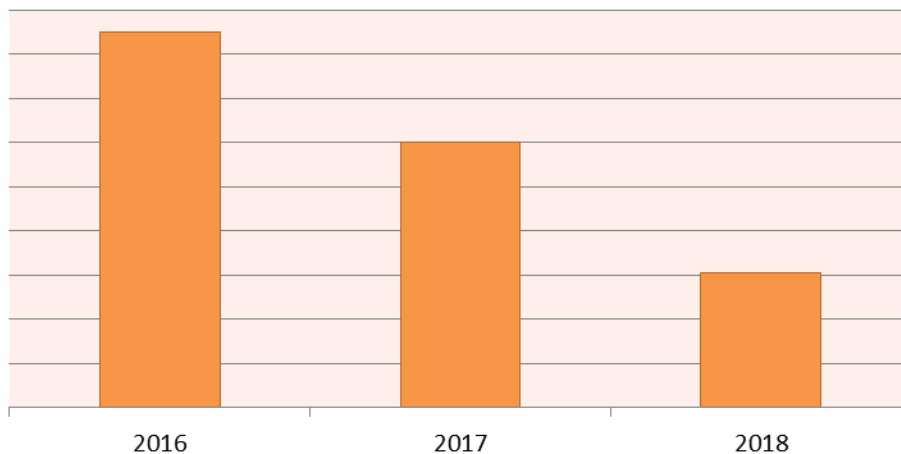
KAV_nur WSK



KAV_nur TU-PWH



Gesamter KAV



Eskalierungs-Stufen (Entwurf in Abstimmung)

- ▶ **Stufe 1** *(für Standorte mit mittleren & hohen Handlungsbedarf)*
 - ▶ Ausfüllen eines Selbstevaluierungsbogens durch die betroffenen Standorte unter Einbeziehung der relevanten Bereiche (Küchenleitung, Service/Pflege, Diätologie, Kaufmännische Leitung, Regionalleitung etc.)
 - ▶ Was sind die vermuteten Ursachen für den Lebensmittelabfall und welche Reduktionsmaßnahmen nimmt man sich vor? (inkl. Verantwortlichkeiten und Fristen)
- ▶ **Stufe 2** *(für Standorte mit weiterhin hohen Abfallmengen)*
 - ▶ Analyse der bestehenden Datenlage, Rahmenbedingungen & Selbstevaluierungen
 - ▶ Individualisierte Workshops bzw. Peer-2-Peer Aktionen unter Einbindung von Standorten mit ähnlichen Rahmenbedingungen
- ▶ **Stufe 3** *(für Standorte mit anhaltend hohen Abfallmengen)*
 - ▶ Detaillierte Abfallsortierungen und externe Beratung z.B. im Rahmen des geförderten UAW-Beratungsangebotes „Küchenprofi[t]“

KAV-Nächste Schritte:

- Erarbeitung eines umfassenden Ausbildungsansatzes, z.B. aus Projekt „ReKuK“ = Berufsbegleitende Weiterbildung in Nachhaltiger Verpflegung und Management in der Großküche - Modul Abfallvermeidung



- Train- the - Trainer für KAV intern
- Entwicklung von Leitfäden zur Abfallentsorgung individuell je Standort
- Interdisziplinäre Workshops zur Abfallentsorgung individuell je Standort oder auch Standortübergreifend



***Das Durchschnittliche gibt der Welt
ihren Bestand, das Außergewöhnliche
ihren Wert.** Oscar Wilde*



Links zu verschiedenen Projekten

Projekt „MÖVE“

Möglichkeiten zur Senkung der eingekauften Lebensmittelmengen ohne Beeinträchtigung der Versorgungsqualität bei Gemeinschaftsverpflegungen.

<http://www.rma.at/node/911>

Projekt „VERA“

Evaluation der Effizienz der Verabreichung von Diäten und deren Beitrag zum Spisedrankaufkommen im Krankenhaus Hietzing

<http://www.rma.at/node/889>

Projekt „UMBESA“

Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen unter Berücksichtigung von regionalen, saisonalen, biologischen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen

[http://umbesa.rma.at/sites/new.rma.at/files/Projekt%20UMBESA%20-%20Layman%C2%B4s%20report%20\(Vers%201.0\)_2.pdf](http://umbesa.rma.at/sites/new.rma.at/files/Projekt%20UMBESA%20-%20Layman%C2%B4s%20report%20(Vers%201.0)_2.pdf)

Projekt „SUKI“

Möglichkeiten von Großküchen zur Reduktion ihrer CO2 Emissionen

[http://www.rma.at/sites/new.rma.at/files/Projekt%20SUKI%20-%201.%20Info-Folder%20-%20EN%20\(Vers.%201.0a\).pdf](http://www.rma.at/sites/new.rma.at/files/Projekt%20SUKI%20-%201.%20Info-Folder%20-%20EN%20(Vers.%201.0a).pdf)

Projekt „ReKuK“

Berufliche Weiterbildung für KöchInnen und KüchenleiterInnen von Großküchen im nachhaltigen Lebensmittel- und Küchenmanagement

<http://rekuk.rma.at/>

Kontakt:

Christina Schmidt, Amtsrätin

Wiener Krankenanstaltenverbund

Krankenhaus Hietzing mit Neurologischem Zentrum
Rosenhügel

Wolkersbergenstraße 1

A-1130 Wien

Tel: +43 1 80110-2211

Mobil: +43 664- 85 60 873

E-Mail: christina.schmidt@wienkav.at

