



Leitfaden zur Lebensmittelweitergabe

für Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung zur
sicheren und effizienten Weitergabe von übrig
gebliebenen Lebensmitteln und Speisen



**Stadt
Wien**

Prüf-, Inspektions- und
Zertifizierungsstelle



**Österreichisches
Ökologie-Institut**

Impressum

Herausgeber:in

Österreichisches Ökologie-Institut
Seidengasse 13, 1070 Wien

Autoren

Daniel Orth, MA
Österreichisches Ökologie-Institut

Mag. Thomas Poigner
Prüf-, Inspektions-, und Zertifizierungsstelle der Stadt Wien

Fotonachweis: rawpixel (Seite 4, 13, 16), pixabay (Seite 6, 7, 9, 10),
Arbeiter-Samariter-Bund Wien (Seite 15, 19)

Layout: Ulli Weber (pulswerk GmbH)

Wien, 2022

Abfallvermeidungs-Förderung
der österreichischen
Sammel- & Verwertungssysteme
für Verpackungen

rethinkrefusereducer
rethinkrefusereducer
rethinkrefusereducer

Gefördert durch die Abfallvermeidungs-Förderung der
Sammel- und Verwertungssysteme für Verpackungen.

Inhalt

Lebensmittelabfälle sind ein Problem	4
Lebensmittel weitergeben lohnt sich	6
Diese Speisen kommen in Frage	7
Beurteilung des Zubereitungs- und Servierstatus	10
Logistik der Lebensmittelweitergabe	13
Rechtliche Absicherung	16
Checkliste zur sicheren Lebensmittelweitergabe	17
Klimafitte Lebensmittelweitergabe	18
Die Lebensmitteldrehscheibe	20

Lebensmittelabfälle sind ein Problem



Laut der Food and Agriculture Organisation (FAO) der Vereinten Nationen wandern weltweit jedes Jahr 1,3 Milliarden Tonnen an Lebensmitteln in den Müll. Das entspricht einem Drittel aller weltweit hergestellten Lebensmittel. Eine neue Schätzung des WWF spricht sogar von 40 Prozent der globalen Lebensmittelproduktion, die entsorgt werden. In der Europäischen Union wirft eine Person im Schnitt 179 Kilogramm Lebensmittel weg. Für die Gesamtbevölkerung der EU bedeutet das insgesamt 89 Millionen Tonnen an entsorgten Lebensmitteln pro Jahr.

Umweltauswirkungen von Lebensmittelabfällen

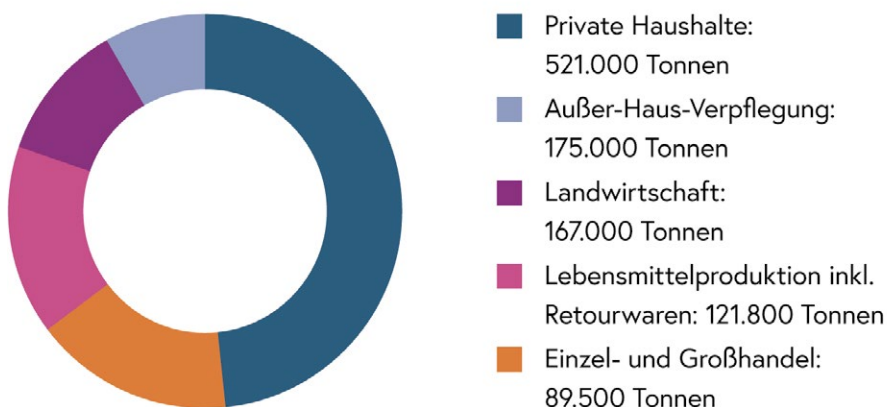
Durch hohen Flächenverbrauch, Energieeinsatz, die Verwendung von Pestiziden und Wasserverbrauch für die Bewässerung belastet die Produktion von Lebensmitteln unsere Umwelt im Gesamten stark. Hinzu kommen Transport und hoher arbeitstechnischer Einsatz. Die Produktion von Lebensmitteln verändert unser globales Klima in hohem Maße. All diese negativen Auswirkungen unseres Lebensmittel-Systems müssen wir für verschwendete Lebensmittel ohne Gegenwert in Kauf nehmen.

Laut WWF sind Lebensmittelabfälle allein für etwa 10 Prozent der globalen Treibhausgase verantwortlich. Deshalb leistet hier jede Vermeidung einen wichtigen Beitrag zur Bekämpfung der aktuellen multiplen Umwelt- und Energie-Krisen.

Finanzielle Kosten in der Gastronomie

Die Gastronomie trägt mit etwa 14 Prozent zum österreichischen Gesamt-aufkommen an Lebensmittelabfällen bei. Die dort weggeworfene Menge von 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfällen (ohne Zubereitungsreste) entspricht einem durchschnittlichen Warenwert von zirka 320 Millionen Euro im Jahr für die ganze Branche, beziehungsweise 8.000 Euro pro Küchenbetrieb. In der Wiener Gastronomie fallen durchschnittlich 35.000 Tonnen Lebensmittelabfälle im Jahr an. Die Entsorgung der Lebensmittelabfälle kostet die Wiener Gastronomiebetriebe rund sieben Millionen Euro pro Jahr. Die Kosten, die durch Einkauf und Entsorgung dieser Lebensmittel in der Wiener Gastronomie entstehen, betragen schätzungsweise 68 Millionen Euro pro Jahr.

Vermeidbare Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette in Österreich





Lebensmittel weitergeben lohnt sich

Wenn Lebensmittel, die noch genießbar sind, an soziale Einrichtungen weitergegeben werden, profitieren Betriebe, Umwelt und die Abnehmer:innen. Die Weitergabe spart Entsorgungskosten ein, schont die Umwelt und unterstützt Menschen, die Bedarf haben. So verkleinert sich die Lücke zwischen Lebensmittelverschwendung und Lebensmittelarmut Stück für Stück.

In Österreich sind derzeit über 1,2 Millionen Menschen akut armutsgefährdet. Rund 200.000 Menschen sind „erheblich materiell depriviert“. Das bedeutet, dass der Einkauf der wesentlichsten Güter und das Erhalten der wichtigsten Lebensbereiche nicht mehr für sie leistbar sind.

Durch die momentan verschärfte Situation in Europa und den rasanten Anstieg der Lebenserhaltungskosten, ist auch der Bedarf an Lebensmittelspenden stark gestiegen. Sozialeinrichtungen sprechen im Jahr 2022 von einer um 40 Prozent höheren Nachfrage im Vergleich zum Vorjahr. Dadurch ist jede Lebensmittelspende noch wertvoller und wichtiger als zuvor.

Diese Speisen kommen in Frage



Robuste Produkte

Robuste Produktgruppen sind gegarte Speisen, die sich aufgrund ihrer Zusammensetzung und Beschaffenheit besonders für die Weitergabe eignen. Das Kontaminationsrisiko durch Bakterien lässt sich unter Einhaltung bestimmter Maßnahmen relativ einfach auf ein Minimum beschränken.

Folgende Lebensmittel werden als „robust“ definiert

- Gerichte mit durchgegartem Fleisch
- Geflügelgerichte, durchgegart
- Braten oder Gekochtes im Ganzen, durchgegart
- Ragouts oder Geschnetzeltes, ohne Mehl gebunden
- Paniertes oder in Backteig zubereitete Gerichte
- Kalte Speisen, Salate, kalte Speisenkomponenten
- Gerichte mit Hülsenfrüchten, Gemüse
- Eingelegtes

Sensible Produkte

Stärkehaltige Speisen wie gekochter Reis, Nudeln oder Getreideflocken können einen potenziellen Nährboden für bestimmte sporenbildende Bakterien darstellen und müssen daher mit besonderer Vorsicht behandelt werden. *Bazillus Cereus* kann in stärkehaltigen Lebensmitteln enthalten sein. Durch Kühlen oder Heißhalten reduziert sich das Risiko des Bakterienwachstums, daher sollten die Speisen nie lauwarm (gehalten) werden. Bei sensiblen Produktgruppen ist besonders darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen bzw. die geforderte Temperatur zum Heißhalten eingehalten wird („temperaturanspruchsvoll“). Die empfohlene Verzehrsfrist ist keinesfalls auszudehnen.

Folgende Lebensmittel werden als „sensibel“ definiert

- Fischgerichte
- Reis- und Getreidegerichte
- Kartoffelgerichte
- Teigwarengerichte
- Mit Mehl gebundene Saucen und Suppen
- Pilzgerichte
- Stärkehaltige Süßspeisen
- Gerichte, die mit alternativen Garverfahren hergestellt wurden (Niedrigtemperatur)
- Speisen, die Rohmilch enthalten
- Marinaden, die Milchprodukte enthalten

Risikoprodukte

Aufgrund von möglichen bakteriellen Entwicklungen sind bestimmte Speisenarten und Lebensmittelgruppen nicht zur Weitergabe empfohlen.

Folgende Lebensmittel werden als „Risiko“ definiert

- Roher Fisch
- Rohes oder nicht zur Gänze durchgegartes Fleisch
- Meeresfrüchte wie Shrimps, Schnecken und Muscheln
- Speisen, die rohe Eier enthalten
- Marinaden, die rohe Eier enthalten





Beurteilung des Zubereitungs- und Servierstatus

Ein wichtiger Faktor zur Beurteilung der Möglichkeiten der Weitergabe von Lebensmittel, ist deren Servier- und Zubereitungsstatus. In den Verarbeitungsschritten von der Lagerung ungekochter Lebensmittel bis zu deren Ausgabe gibt es große Unterschiede in der Logistik und den Hygienearisiken. Deshalb ist der erste Schritt die Analyse, in welchem Stadium sich das übriggebliebene Essen befindet.

Empfohlene Maßnahmen für unterschiedliche Stadien

Je nach Servier- und Zubereitungsstatus sind unterschiedliche Maßnahmen notwendig, um eine einwandfreie Lebensmittelhygiene und reibungslose Logistik zu ermöglichen.

Direkte Weitergabe aus der Produktion

- Fertig zubereitete kalte Speisen oder
- Vorbereitete warme Speisen (Cook and Chill)
- Lückenlose Einhaltung der Kühlkette
- Weniger Schritte in der Abwicklung
- Weniger beteiligte Akteur:innen

Direkt nach der Zubereitung gekühlte Lebensmittel

- Fertig zubereitete kalte Speisen oder
- Vorbereitete warme Speisen (Cook and Chill)
- Speisen, die gekühlt im Backstage-Bereich verbleiben
- Weitergabe direkt vom Veranstaltungsort oder
- Rücktransport und Weitergabe am nächsten Tag

Erforderliche Maßnahmen

- Risikogruppen und sensible Speisen beachten
- Lückenlose Einhaltung der Kühlkette muss durch entsprechende Ausstattung vor Ort oder durch mitgebrachtes Equipment möglich sein

Die Kühlkette wurde unterbrochen, aber die Speisen sind noch nicht an der Ausgabe

- Fertig zubereitete kalte Speisen
- Regenerierte oder aufgewärmte Speisen
- Speisen am Weg zum Buffet, noch nicht am Gast
- Weitergabe direkt vom Veranstaltungsort oder
- Rücktransport und Weitergabe am nächsten Tag

Erforderliche Maßnahmen

- Risikogruppen und sensible Speisen beachten
- Temperaturverlauf inklusive Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturbereiche und Fristen für die verschiedenen Speisengruppen kontrollieren
- Eine Abweichung von den Temperaturvorgaben ist auf ein Minimum zu beschränken
- Die Unterbrechung der Kühlkette muss dokumentiert werden

Speisen, die bereits an der Ausgabe waren

Die Weitergabe von bereits ausgegebenen Speisen ist prinzipiell nicht empfohlen, aber unter bestimmten Voraussetzungen und Durchführung geeigneter Maßnahmen möglich.

Erforderliche Maßnahmen

- Auswahl geeigneter Speisen
- Kein direkter Kontakt mit Gästen (z. B. Abstand zu Speisen durch „Eisvitrine“ oder „Hustenschutz“)
- Ausgabepersonal, keine Selbstbedienung
- Kontrolle des Temperaturverlaufs inklusive Zuständigkeit und Aufzeichnung notwendig
- Möglichst kurze Unterbrechung der Kühlkette inklusive Kontrolle und Dokumentation
- Rasches Wiedereinkühlen kalter Speisen bis zur Abholung
- Warme Speisen maximal drei Stunden am Buffet oder rasches Runterkühlen mit entsprechendem Equipment (z. B. mobilem Tiefkühlgerät)



Logistik der Lebensmittelweitergabe

Drei Möglichkeiten für die Weitergabe

Direkte Kooperation mit einer sozialen Einrichtung

Eine soziale Einrichtung, die regelmäßig Lebensmittel ausgibt, befindet sich im Umkreis Ihres Betriebs. Sie haben die Kapazitäten, um die Weitergabe selbst abzuwickeln. Durch eine beidseitige Vereinbarung werden fallweise oder regelmäßig überschüssige Speisen und Lebensmittel weitergegeben. Eine direkte Kooperation ist am umweltfreundlichsten und logistisch am effektivsten.

Regelmäßige Nutzung der Lebensmitteldrehscheibe, um Essen weiterzugeben

In Ihrem Betrieb fallen regelmäßig Speisen oder Lebensmittel an, und ein Zyklus, in dem sich diese regelmäßig ansammeln, ist vorhersehbar. Durch eine Vereinbarung mit der Lebensmitteldrehscheibe können Sie einen angepassten Termin, etwa einen Wochentag, wählen, an dem die übrig gebliebenen Speisen und Lebensmittel abgeholt werden.

Fallweise Nutzung der Lebensmitteldrehscheibe bei unregelmäßigem Anfall von Überschuss

Das ist der Fall, wenn übrige Speisen unregelmäßig anfallen, da die Ursachen dafür nicht abzusehen sind, etwa bei Catering für Veranstaltungen. Sie können eine grundsätzliche Vereinbarung mit der Lebensmitteldrehscheibe treffen, um die Logistik der Abholungen und Einhaltung der Hygienerichtlinien abzuklären. Danach können Sie per Telefon oder E-Mail die anfallende Menge und Art der Speisen melden und einen Termin zur Abholung ausmachen.

Transport und Equipment

Damit die Weitergabe von übriggebliebenen Speisen und Lebensmitteln schnell und reibungslos ablaufen kann, benötigt es ein durchdachtes Logistik-System und geeignetes Equipment. Dazu gehört eine an den Betrieb angepasste Form der Abholung und die Verwendung von praktischen und sicheren Lebensmittelbehältern und Verpackungen.

Welche Möglichkeiten gibt es für den Transport?

- Abholung mit eigenem Kühlwagen: Einladen von Speisen in Gastronormbehälter, stapelbare Kisten in geeigneten Kühlboxen, Transportschutz beachten!
- Bei der Abholung am Veranstaltungsort ist die Lagerung bis zur Abholung in einem Kühlanhänger oder Kühlboxen möglich
- Zug um Zug: Tausch von Trays (Edelstahl-Wannen, tief/hoch)
- Umfüllen in mitgebrachte Gastronormbehälter (mit Deckel oder Folie abdecken)
- Befüllung vorab gelieferter Behälter
- Lieferung durch Cateringbetrieb: Rollwagen mit Trays werden über Hebebühne in den Kühlwagen ein- und ausgeladen, entsprechende Rampen oder Lift müssen bei der Anlieferung vorhanden sein
- Personalaufwand: ein bis zwei Personen zur Abholung, Zeitaufwand variiert



Was ist bei der Verpackung der Lebensmittel zu beachten?

- Verpackungsmaterial und Transportbehältnisse müssen bei Direktkontakt für Lebensmittel zugelassen sein, auf entsprechende Zeichen und Zertifikate des Herstellers ist zu achten.
- Geeignetes Verpackungsmaterial und -behälter sind hygienisch einwandfrei.
- Das Verpackungsmaterial darf keine negativen Einflüsse auf die Speisen haben.
- Transportbehältnisse müssen sauber und in einwandfreiem Zustand, Reinigung und Desinfektion möglich sein.

Tipp

Zur Beförderung der Speisen sind handelsübliche Gastronormbehälter (GN) aus Edelstahl ideal. Diese können Zug um Zug bei der Speisenübergabe ausgetauscht oder die Speisen in mitgebrachte Behälter umgefüllt werden. Eine Poollösung kann bei mehreren Beteiligten praktikabel sein. Für die Portionierung und Ausgabe der Speisen sind Mehrweglösungen vorzuziehen.

Rechtliche Absicherung



Beim Umgang mit Lebensmitteln sind rechtliche Vorgaben einzuhalten und die Sicherheit der Speisen und Lebensmittel für die Endkonsument:innen zu gewährleisten. Um sich als Spenderbetrieb abzusichern, können Sie folgende Schritte setzen:

- Beratungstermin mit Expert:innen der Lebensmittelhygiene. Die Prüf-, Inspektions- und Zertifizierungsstelle der Stadt Wien bietet eine Überprüfung der Situation und Prozesse in Küchen, um die Erfüllung der geltenden Hygienebestimmungen und Erarbeitung einer wirksamen Hygienepaxis zu gewährleisten.
- Rechtliche Klärung der Zuständigkeiten durch einen Rahmenvertrag mit dem Kooperationspartner. Eine Vorlage finden Sie im Dienstleistungskonzept zur Lebensmittelweitergabe des Österreichischen Ökologie-Instituts.
- Laufende Aufzeichnungen der gespendeten Speisen und Lebensmittel. Dabei wird Datum und Uhrzeit der Speisenabholung notiert und durch eine Unterschrift der abholenden Person, werden die Eintragungen bestätigt. Dies fördert gegenseitiges Vertrauen und stellt eine gute Basis für eine funktionierende Kooperation dar.

Checkliste zur sicheren Lebensmittelweitergabe

- ☑ Auswahl geeigneter Speisen (Risikoprodukte nicht empfehlenswert, Vorsicht bei sensiblen Speisen)
- ☑ Warenausgangskontrolle vor Übergabe
- ☑ Geeignetes Verpackungsmaterial und -behälter sind hygienisch einwandfrei, Verpackungsmaterial darf keine negativen Einflüsse auf Speisen haben
- ☑ Verpackungsmaterial und Transportbehältnisse müssen bei Direktkontakt für Lebensmittel zugelassen sein (entsprechendes Zeichen, Zertifikat des Herstellers)
- ☑ Kommunikation bezüglich Zubereitungs- und Verwendungshinweisen
- ☑ Temperaturmessung vor Übergabe zur Kontrolle der Einhaltung der Temperaturanforderungen
- ☑ Beurteilung von Dauer/Umfang der Abweichung der Temperaturanforderung und entsprechende Entscheidung, ob weitergegeben werden darf

Klimafitte Lebensmittel- weitergabe

Bereits ab wenigen Portionen zählt sich die lokale Weitergabe von Lebensmitteln climatechnisch aus. Oft bleiben nur einzelne Portionen übrig und die Frage nach der Effizienz der Abholung stellt sich. Um diese Frage zu beantworten, kann man sich den CO₂eq-Fußabdruck von verschwendeten Lebensmitteln ansehen.

Dieser liegt laut Food and Agriculture Organization (FAO) der Vereinten Nationen im Durchschnitt bei etwa 2,5 Kilogramm CO₂eq pro Kilogramm Lebensmittelabfall. Die CO₂eq-Emissionen des Transports von Spender:in zur Ausgabe mit einem Standard-PKW (der Samariterbund hat bereits ein E-Auto im Einsatz) betragen etwa 0,3 Kilogramm CO₂eq pro Transportkilometer. Stellt man diese beiden Werte einander gegenüber, lässt sich die Mindestmenge an Lebensmitteln, die für eine sinnvolle sowie klimafreundliche Spende benötigt wird, errechnen.

Bei einer geschätzten durchschnittlichen Transportdistanz von 20 Kilometern, werden etwa sechs Kilogramm CO₂eq emittiert. Damit sich diese Fahrt climatechnisch auszahlt, müssten in etwa 2,4 Kilogramm Lebensmittel oder sechs Portionen (à 400 Gramm) abgeholt und weitergegeben werden.





Die Lebensmitteldrehscheibe

Reduktion der Lebensmittelabfälle und sozialer Mehrwert

In unseren bestehenden Lebensmittel-Wertschöpfungsketten werden allein in Österreich in einem Jahr so viele Lebensmittel weggeworfen, wie Graz in etwa fünf Jahren verbraucht. In der österreichischen Gastronomie fallen rund 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an. Der größte Teil davon in der Gemeinschaftsverpflegung.

Um diese Masse an Lebensmittelresten sinnvoll zu verwerten, bildet die Lebensmitteldrehscheibe die Brücke zwischen Verpflegungsbetrieben und sozialen Einrichtungen in Wien. So gelangen Lebensmittel und zubereitete Speisen an Menschen mit Unterstützungsbedarf.

Ein effizientes Netzwerk und wertvolle Fakten

Im Großküchen-Betrieb ist oft die Zeit knapp. Lebensmittel werden aufgrund von Zeitdruck entsorgt, obwohl sie noch genießbar wären. Die Lebensmitteldrehscheibe vereinfacht es Betrieben Lebensmittel weiterzugeben, indem sie deren Transport von Abholung bis zur Weitergabe übernimmt. Als Teil des Netzwerkes der Lebensmitteldrehscheibe können flexible Abmachungen getroffen werden, um eine möglichst effiziente Weitergabe der Lebensmittel für die Betriebe zu bewerkstelligen. Gleichzeitig erhalten die Spenderbetriebe wertvolle Informationen über die Menge und Zusammensetzung des anfallenden Lebensmittelabfalls.

Umdenken aller Beteiligten und umschalten der Lebensmittel-Wertschöpfungsketten

Eine Umstellung der Systeme, die für den anfallenden Lebensmittelabfall verantwortlich sind, ist die langfristige Vision der Lebensmitteldrehscheibe. Durch das Sichtbarmachen der weggeworfenen Lebensmittel sollen alle Beteiligten von Produktion bis Konsum über die Tatsache und Ursachen der anfallenden Mengen Lebensmittelabfälle aufgeklärt werden. Das endgültige Ziel der Lebensmitteldrehscheibe ist es, Fehler in unserem Lebensmittel-System anschaulich zu dokumentieren und wirksame Lösungen mit den Beteiligten zu erarbeiten.

Weitere Informationen

Mehr Informationen zur Lebensmitteldrehscheibe finden Sie in unserem Dienstleistungskonzept auf der Homepage des Österreichischen Ökologie-Institut unter ecology.at.

Richten Sie die Kamera Ihres Mobiltelefons auf den QR-Code um direkt zum [Dienstleistungskonzept der Lebensmitteldrehscheibe](#) zu gelangen.



Möchten Sie Lebensmittel über die Lebensmitteldrehscheibe weitergeben?
Dann melden Sie sich bei uns:

Christian Pladerer
Österreichisches Ökologie-Institut
pladerer@ecology.at

Daniel Orth
Österreichisches Ökologie-Institut

Georg Jelenko
Arbeiter-Samariter-Bund Wien
georg.jelenko@samariterwien.at

