

☹️ 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung jährlich in AUT

😊 Weitergabe von Speisen aus der Außer-Haus-Verpflegung an soziale Einrichtungen



## Das Projekt

- Dienstleistungskonzept zur sicheren Weitergabe von Speisen aus der Außer-Haus-Verpflegung an soziale Einrichtungen entwickelt
- Leitlinien zur sicheren und hygienischen Speisenweitergabe erarbeitet, die konkrete Hinweise für die praktische Abwicklung auf Seiten der abgebenden Betriebe sowie der abnehmenden Institutionen geben
- Eine effiziente Abhol- und Weitergabelogistik konzipiert

## Die Herausforderung

- Rechtliche Situation: „Darf ich das überhaupt?“
- Einhaltung der hygienerechtlichen Bestimmungen: „Was muss ich tun?“

## Die Ergebnisse

- In der viermonatigen Pilotphase wurden rd. 8.200 Portionen (2000 Kilogramm) Speisen erfolgreich weitergegeben
- Dienstleistungskonzept für einen optimalen Ablauf, Handlungsanweisungen zu Logistik und Kommunikation inklusive Speisengruppen, Leitlinien zur sicheren und hygienischen Weitergabe und Qualitätskriterien erstellt
- Ein funktionierendes Netzwerk an Akteuren (Caterer, Gastronomen, soziale Einrichtungen, gemeinnützige Organisationen) aufgebaut

## Weitere Ziele

- Netzwerk an Wiener Akteuren inklusive Basisinfrastruktur zur Abwicklung ausweiten
- Finanzierungsmöglichkeiten entwickeln
- Noch mehr Speisen weitergeben, die sich zum Verzehr eignen



Fotos: Arbeiter-Samariterbund-Österreich

**Team:** Österreichisches Ökologie-Institut | Arbeiter-Samariterbund-Österreich | Catering- und Gastronomiebetriebe