



Umwelt- und Tier- schutz an Wiener Schulbuffets

Stadt
Wien

Umweltschutz

Tierschutz
Ombudsstelle
Wien

SIPCAN
INITIATIVE FÜR EIN GESUNDES LEBEN





Umwelt- und Tier- schutz an Wiener Schulbuffets

Umweltschutz geht uns alle an.

Egal, ob als Privatperson oder als Unternehmen, der Schutz unseres Lebensraumes und der bewusste und sorgsame Umgang mit der Natur und den uns zur Verfügung stehenden Rohstoffen ist für uns alle wichtig.

Auch kleine Veränderungen können am Ende Großes bewirken, besonders dann, wenn viele Menschen das Thema Umwelt- und Tierschutz in ihr berufliches und privates Leben integrieren.

Gerade an Schulen kommt noch ein wichtiger Aspekt, nämlicher jener der Vorbildwirkung, hinzu. Die Kinder und Jugendlichen von heute sollten auf möglichst vielen verschiedenen Ebenen an dieses Thema herangeführt werden, um als Erwachsene von morgen verantwortungsbewusst mit dem Ökosystem Erde umgehen zu können.

Hand in Hand mit dem Umweltschutz ist auch der Tierschutz zu sehen, sei es die Problematik der nicht tiergerechten Nutztierhaltung oder die des übermäßigen Fleischkonsums. Die damit verbundene weltweite intensive Tierhaltung und Tierproduktion sind ja einer der Hauptverursacher des Klimawandels und gleichzeitig für viel Tierleid verantwortlich. Umweltschutz und Tierschutz sind daher immer gleichwertig zu berücksichtigen.

Nachhaltigkeit macht Schule

Ein aktives Engagement für den Umweltschutz und der verantwortungsbewusste Umgang mit begrenzten Ressourcen sind heute wichtiger denn je, und unser Lebensmittelsystem spielt dabei eine wichtige Rolle.

Denn, die gesamte Wertschöpfungskette unserer Lebensmittel beeinträchtigt derzeit die Umwelt und damit gegenwärtige und künftige Generationen in hohem Ausmaß. Das reicht von der landwirtschaftlichen Produktion und dem enormen Verbrauch von Wasser und Energie bis hin zur enormen Menge von Lebensmittelabfällen.



Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen einen Denkanstoß geben, wie Sie an Ihrem Schulbuffet ein sichtbares Zeichen für den Umwelt- und Tierschutz setzen können. Neben der informativen Wissensvermittlung berücksichtigen wir stets auch den **Aspekt des ökonomisch geführten Betriebes** und liefern praxisorientierte Tipps, Ideen und Handlungsvorschläge.



Falls Sie darüber hinaus noch Unterstützung in Form von geförderter externer professioneller Umweltberatung in Anspruch nehmen wollen, dann können Sie auf die Leistungen von OekoBusiness Wien zugreifen:

OekoBusiness Wien ist das Umwelt-Service-Programm der Stadt Wien für Wiener Unternehmen und unterstützt Sie bei der Umsetzung von umweltrelevanten Maßnahmen im Betrieb, trägt dazu bei, Betriebskosten zu senken und sorgt für Bewusstseinsbildung bei Ihren MitarbeiterInnen und KundInnen.

Im Rahmen des Programms bieten wir auch spezielle Angebote für die Gastronomie zum Thema Einkauf von nachhaltig erzeugten Lebensmitteln, Lebensmittelabfallvermeidung, Umweltzeichen für Gastro-Betriebe und mehr an:
unternehmen.oekobusiness.wien.at/teilnahme/

Der OekoBusiness Wien - Check bietet acht Stunden professionelle Beratung für Unternehmen durch erfahrene BetriebsberaterInnen. Der flexible Aufbau ermöglicht kleinen und mittleren Betrieben eine individuelle Schwerpunktsetzung.

Mit OekoBusiness Wien senkt das Unternehmen seine Betriebskosten bei gleichzeitiger Entlastung der Umwelt.

Drei Angebote aus OekoBusiness Wien sind speziell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten:

Ein besonderes Beratungsangebot für Sie, als BuffetbetreiberInnen, ist „**Natürlich gut essen**“ zur Förderung eines nachhaltigen Speisen- und Getränkeangebots. Das Programm soll dabei Gastronomiebetrieben mehr Orientierung und Unterstützung bei der Verwendung ökologisch nachhaltiger Lebensmittel unter besonderer Beachtung des Tierwohls geben.

Das **Umweltzeichen Tourismus** setzt auf gezielten und sparsamen Einsatz von Reinigungsmitteln, Vermeidung beziehungsweise Trennung von Abfall sowie Sparen von Heizkosten. **OekoBonus** ist ein praxisorientiertes Angebot, mit dem Sie einen Maßnahmenschwerpunkt in den Themenbereichen Ressourcenschonung und Abfallvermeidung sowie Energiesparen und Klimaschutz legen können.

Erfolgreiche Betriebe werden als Oeko-Business Wien Unternehmen für ihren Einsatz ausgezeichnet.



Umweltschutz am Schulbuffet

Immer mehr Gastronominen und Gastronomen entscheiden sich dazu, dem Umweltschutz in ihrem Betrieb mehr Gewicht zu geben, denn immer mehr Kundinnen und Kunden legen darauf großen Wert. So wird Umweltschutz auch zu einem Marketingfaktor, der einen Betrieb aus der Masse der Konkurrenz abheben kann. Auch an Schulbuffets kann ein **Nachhaltigkeitskonzept** zu einem Aushängeschild werden. Ein Nachhaltigkeitskonzept umfasst die Verwendung biologischer Erzeugnisse aus nachhaltiger Produktion, den Einkauf von Produkten unter Berücksichtigung der Regionalität, Saisonalität und des Fairtrade-Gedankens der Vermeidung von Lebensmittelabfällen ebenso wie Maßnahmen zur Einsparung von Ressourcen wie Strom, Gas und Wasser sowie einer umweltgerechten Abfallwirtschaft.



Waren- einkauf und Lebensmittel- angebot am Schulbuffet

Die Produktion von Lebensmitteln ist zu ca. 1/4 am Klimawandel beteiligt! Wie wir Lebensmittel produzieren, transportieren, verarbeiten und konsumieren hat direkten Einfluss auf Klima, Umwelt, Gesundheit und Tierwohl.

Je intensiver landwirtschaftlich produziert wird, umso schlechter ist dies für Umwelt und Klima, für unsere Gesundheit und bei tierischen Produkten für das Tierwohl.

Regionalität und Saisonalität

Der Umweltschutz am Schulbuffet beginnt bereits beim Einkauf. Unter dem Schlagwort „klimafreundliche Ernährung“ sticht vor allem die Verwendung von saisonalem und regionalem Bio-Obst und -Gemüse hervor. Die Produktion von Obst und Gemüse im saisonalen Freiland-Anbau oder unbeheiztem Folientunnel ist deutlich günstiger für das Klima als der Anbau außerhalb der entsprechenden Jahreszeit in beheizten Treibhäusern oder Folientunneln. In Bezug auf die Regionalität kann der Transport von Lebensmitteln, abhängig von der Distanz und dem verwendeten Transportmittel, große Relevanz für das Klima aufweisen. Dabei sind besonders Flugtransporte klimabelastend. Im Vergleich zum Transport mit Hochseeschiffen stoßen Flugtransporte etwa 200 Mal mehr Treibhausgase pro Tonnenkilometer aus. Allerdings können regionale, aber nicht saisonale Produkte, aus der Sicht des Klimaschutzes deutlich nachteilig sein, da ungünstige Standortbedingungen technisch und damit ressourcenaufwändig kompensiert werden müssen. Sie sind vor allem dann ungünstig, wenn Heizenergie aus fossilen Rohstoffen benötigt wird.



Tipps

Anzustreben ist, dass die angebotenen und für die Zubereitung von Speisen verwendeten Obst- und Gemüsesorten – gemäß der Umweltzeichen-Richtlinie ZU 301 für österreichische Schulen und pädagogische Hochschulen¹ – zumindest zu 50 % aus saisonalem Anbau stammen.

Regionalität muss nicht an der Staatsgrenze enden, denn Regionalität für frische oder verarbeitete Produkte bzw. Obst und Gemüse wird mit einem Radius von ca. 150 km unabhängig von Landesgrenzen definiert.

¹ www.umweltzeichen.at/file/Richtlinie/UZ%20301/Long/Uz301-Schulen-PH_Richtlinie_R7.0a_2018.pdf

Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft

Die Nachfrage nach Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft unterliegt auch in Österreich einem stetigen Aufwärtstrend. 15 % der Österreicherinnen und Österreicher konsumieren täglich Bio-Produkte, 32 % zumindest mehrmals wöchentlich. Vor allem Frischmilch und Milchprodukte wie Joghurt und Butter sowie Eier werden aus biologischer Landwirtschaft bevorzugt. Das ist auch gut so, denn die biologische Landwirtschaft hat gegenüber der konventionellen Landwirtschaft viele Vorteile. In Bezug auf den Klimaschutz zeigt sich, dass die Treibhausgasemissionen in der biologischen Landwirtschaft deutlich geringer sind. Mit Bio-Lebensmitteln können gegenüber konventionellen Lebensmitteln zwischen 10 bis 35 % der Treibhausgase eingespart werden. Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel werden zusätzlich die Umwelt und Ressourcen geschont.

BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT IN ÖSTERREICH

In Österreich werden 23,9 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche biologisch bewirtschaftet und 21,3 % aller landwirtschaftlichen Betriebe sind Bio-Betriebe. In der EU-28 ist Österreich demnach das Land mit dem größten Anteil biologisch bewirtschafteter Flächen an der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche.



Versuchen Sie biologische Produkte in Ihren Warenkorb zu integrieren. Gut eignen sich z. B. biologische Backwaren, Getränke und tierische Produkte, Obst, Gemüse, Eier (Schaleneier und verarbeitete) sowie Teigwaren.



Warenangebot am Schulbuffet unter dem besonderen Aspekt des Tierschutzes

Was hat Ernährung mit Tierschutz zu tun? Mehr als man im ersten Moment vielleicht denken mag. In Österreich werden rund 5 Millionen landwirtschaftliche Tiere (Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen) gehalten. Der große Fleischkonsum der ÖsterreicherInnen (63,4 kg Pro-Kopf-Verbrauch pro Jahr) spiegelt sich auch in den zum Teil katastrophalen Haltungsbedingungen der Nutztiere in der konventionellen Landwirtschaft wider. Denn die meisten Tiere werden ökonomisch möglichst effizient gehalten. Obwohl in Österreich im internationalen Vergleich teilweise etwas strengere Vorschriften gelten, widersprechen die rechtlich zulässigen Mindeststandards in vielen Bereichen den Grundbedürfnissen und damit klar dem Wohl der Tiere. Den unterschiedlichen Haltungsformen in der Massentierhaltung ist gemeinsam, dass die meisten Tiere gewaltsam daran angepasst werden (Hörner, Schnäbel, Ringelschwänze werden ohne Betäubung gekürzt/abgetrennt), wesentliche Grundbedürfnisse werden ignoriert und die Bewegungsfreiheit wird stark eingeschränkt. Um die Tiere trotz der nicht tiergerechten Haltung leistungsfähig zu erhalten, werden Antibiotika häufig (rechtswidrig) routinemäßig gegeben. Von **71 Tonnen Antibiotika**, die jährlich in Österreich verbraucht werden, kommen 44,4 % in der Tierzucht zum Einsatz. Der übermäßige Einsatz von Antibiotika kann dazu führen, dass Fleisch aus der Massentierhaltung mit antibiotikaresistenten Keimen belastet ist.



Tipps

„0 oder 1 und sonst keins!“ ist der Leitsatz für den bewussten Eier-Einkauf. Der Code 0 auf Frischeiern steht für Bio-Freilandhaltung, die 1 steht für Freilandhaltung. Die noch immer weit verbreitete Bodenhaltung (Code 2) ist nicht dafür geeignet, die grundlegenden Bedürfnisse der Legehennen zu erfüllen. Achtung bei verarbeiteten Produkten! Bei diesen werden oft Eier verwendet, die aus der in Österreich verbetenen Käfighaltung stammen.

Ein achtsamer, wertschätzender Umgang mit Tieren in der Landwirtschaft kommt letztlich allen zugute. Denn: **Geht's den Tieren gut, geht's den Menschen gut, geht's der Umwelt gut.** Je intensiver die Haltung der Tiere in der Lebensmittelproduktion ist, umso schlechter ist das zumeist auch für die Umwelt und das Klima. In Bio-Betrieben sind die Haltungsbedingungen nicht nur besser – hier wird auch auf Kraftfutter aus gentechnisch verändertem Import-Soja verzichtet. Soja, das nicht nur über die halbe Welt transportiert wurde, sondern für dessen Anbau auch Regenwälder abgeholt wurden, ist hier Tabu. Gleichzeitig gibt es in Bio-Betrieben bei der Produktion der Futtermittel beispielsweise keinen Einsatz von chemischen Kunstdüngern. Von all dem profitieren dann schließlich auch die KonsumentInnen, die sich mit Bio-Lebensmitteln weitaus gesünder ernähren. Wichtig ist, sich nicht von Werbebildern und Slogans täuschen zu lassen, die auch bei konventioneller, intensiver Landwirtschaft Bauernhofidylle suggerieren.

INTENSIVTIERHALTUNG AM BEISPIEL VON ZUCHTSCHWEINEN



Die gängigen Haltungspraktiken in der Intensivtierhaltung der Schweine verursachen bei den Tieren Schmerzen und Stress und sollten jeden beim Schweinefleischeinkauf zum Nachdenken anregen. Muttertiere werden rund um die Geburt in einen Kastenstand gesperrt. Das sind körpergroße Käfige, die Bewegung und Interaktion mit den Ferkeln unmöglich machen.

Die Tiere werden auf Vollspaltenboden gehalten, um das Ausmisten zu sparen. Vollspaltenboden bedeutet, dass kein Stroh eingestreut wird. Stroh ist aber nicht nur Liegefäche, sondern auch Beschäftigungsmaterial. **Um das gegenseitige Abbeißen aus Langeweile und Unterbeschäftigung**

zu verhindern, wird Ferkeln meistens innerhalb der ersten Lebensstage und ohne Narkose der halbe Schwanz abgeschnitten. Die Tiere kommen nicht ins Freie und können ihre natürlichen Verhaltensweisen wie Suhlen nicht ausleben.

Laut Gesetz steht einem ausgewachsenen Mastschwein (etwa 110 kg schwer) nur 0,7 m² Platz zu.

Für den tierschutzbewussten Einkauf empfiehlt sich daher der Schweinefleischführer „**Fair Ferkel**“ von Vier Pfoten und der Tierschutzbüro Wiens (Download: wwwtieranwalt.at/fxdata/tieranwalt/prod/media/Schweinefleischf%C3%BChrer.pdf).



Die Vorteile einer fleischreduzierten Ernährung

Nicht nur dem Tierschutz kommt eine fleischreduzierte Ernährung zu Gute, auch das Klima und die Umwelt leiden unter dem überhöhten Fleischkonsum. Durch die Tierhaltung entstehen große Mengen an Treibhausgasen wie Methan, das 25 Mal so viel Treibhauspotential wie Kohlendioxid aufweist. Hier ist es vor allem die intensive Rinderzucht, die für einen Großteil der Treibhausgasemissionen aus der Landwirtschaft verantwortlich ist. Ein Rind in Intensivhaltung erzeugt täglich genau so viel Treibhausgas wie eine 50 km lange Autofahrt. Die enormen Mengen an benötigten Futtermitteln wie z.B. Soja haben einen negativen Einfluss auf unser Ökosystem. Auch der Wasserverbrauch ist für die Produktion von tierischen Lebensmitteln deutlich höher als für pflanzliche Lebensmittel. So werden z.B. für die Produktion von 1 kg Weizen 1.437 Liter und für die Produktion von 1 kg Fleisch 16.000 Liter Wasser benötigt.

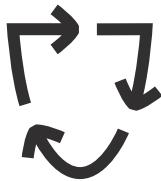
Neben dem bewussten Einkaufen von Fleisch und Fleischprodukten steht in einer tierschutzbewussten Ernährung vor allem eine Reduktion von tierischen Produkten im Vordergrund. Konkret bedeutet das für die Warenkorbgestaltung am Schulbuffet, dass 50 % des pikanten Sortiments (wie gefüllte Weckerl, belegte Brote, Salate, Pizzaschnitten etc.) aus vegetarischen Angeboten bestehen sollten. Wenn Sie Fleisch und Fleischprodukte anbieten, dann sind biologische Produkte aufgrund der deutlich besseren Haltungsbedingungen und ökologischen Bilanz zu bevorzugen. Wichtig ist auch eine gut sichtbare Präsentation sowie genussvolle Aufbereitung der vegetarischen Alternativen.

Abfallvermeidung und Abfalltrennung



Die ökologisch beste Lösung ist im Vorhinein durch bedarfsgerechte Planung und effizientes Arbeiten Abfälle zu vermeiden. Gerade in Lebensmittelbetrieben gibt es hier ein großes Einsparungspotenzial. In Österreich wird auf Basis von Erhebungen im Rahmen der Initiative „**United Against Waste**“ derzeit von rund 280.000 Tonnen Lebensmittelabfällen und -verlusten in der Außer-Haus-Verpflegung ausgegangen, wobei 175.000 Tonnen davon als vermeidbar gelten. In der Studie „Lebensmittelabfälle in der Wiener Gastronomie¹“ (2015) schätzt man rund 35.000 Tonnen Lebensmittelabfälle und -verluste in der Außer-Haus-Verpflegung. Diese 35.000 Tonnen verursachen jährlich rund 7,1 Millionen Euro Entsorgungskosten und 67,5 Millionen Euro pro Jahr ökonomischen Gesamtverlust.

¹ www.wien.gv.at/kontakte/ma22/studien/pdf/lebensmittelabfaelle-gastronomie.pdf



DEFINITION LEBENSMITTELABFÄLLE

Vermeidbare Lebensmittelabfälle sind Abfälle, die zu ihrem Entsorgungszeitpunkt oder bei rechtzeitiger Verwendung noch genießbar gewesen wären (z.B. original verpackte Lebensmittel, angebrochene Packungen).

Teilweise vermeidbare Lebensmittelabfälle sind Abfälle, die aufgrund von unterschiedlichen Verbrauchergewohnheiten entstehen (z.B. Apfelschalen, Brotrinde). Zu dieser Kategorie gehören auch Mischungen aus vermeidbaren und nicht vermeidbaren Abfällen (z.B. Speisereste, Kantinenabfälle etc.).

Nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle entstehen im Zuge der Speisenzubereitung und werden unterteilt in nicht essbare Bestandteile (z.B. Eierschalen, Kerne, Bananenschalen) und essbare Bestandteile wie z.B. Karottenschalen.



Die Ursachen für Lebensmittelabfälle in der Gastronomie sind vielfältig und von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich:

- Bei der Zubereitung werden Lebensmittel falsch oder zu großzügig geputzt und zurechtgeschnitten.
- Zubereitungsreste werden nicht weiterverwendet.
- zu große Nachbestückung der vorgefertigten Waren am Buffet
- Die Standardportionen sind zu groß dimensioniert.
- Es herrschen eine Überproduktion und Probleme bei der Planung.
- Die Lagerhaltung ist verbesserungswürdig.

Weitere Tipps unter united-against-waste.at/ sich-informieren/broschueren/ auch für den Bereich Veranstaltungen Eventcatering united-against-waste.at/art-leistung/eventcatering/



Mindesthaltbarkeitsdatum

Ein wichtiger Punkt in Zusammenhang mit vermeidbaren Lebensmittelabfällen ist häufig die Unsicherheit in Bezug auf das Mindesthaltbarkeitsdatum und der möglichen Verwendung von Lebensmitteln darüber hinaus.

Grundsätzlich gilt: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein „Wegwerf-Datum“. Das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums bedeutet nicht, dass ein Produkt nicht mehr genießbar ist. Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum garantiert das herstellende Unternehmen, dass das Produkt bei einer ordnungsgemäßen Lagerung seine volle Genussfähigkeit mindestens bis zu diesem Zeitpunkt behält.

Ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum signalisiert also lediglich, dass die Lebensmittel vor dem Verzehr oder vor der Verarbeitung einer grobsinnlichen Überprüfung unterzogen werden sollen. Wenn Farbe, Aussehen, Geruch und Geschmack des Lebensmittels nicht auffällig sind und die Dauer der Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums relativ zur gesamten Haltbarkeitsdauer gering ist, dann besteht kein Grund das Produkt nicht mehr zu essen oder zu verarbeiten.

ABGELAUFENES MINDESTHALTBARKEITS- DATUM IN DER GASTRONOMIE



Eine Gastronomin oder ein Gastonom kann ein Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum auch zur Herstellung von Speisen verwenden, vorausgesetzt sie oder er kann die Unbedenklichkeit der daraus hergestellten Lebensmittel gewährleisten. Lebensmittel dürfen nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums auch weiterhin verkauft werden. Allerdings müssen die KonsumentInnen deutlich auf die abgelaufene Frist aufmerksam gemacht werden.

Verbrauchsdatum

Im Gegensatz dazu ist das **Verbrauchsdatum als streng zu beachtende Grenze** zu sehen. Das Verbrauchsdatum gilt für verpackte, leicht verderbliche Lebensmittel wie z.B. Faschiertes, Geflügelfleisch, Fisch, Feinkostsalate und bereits vorgeschnittene grüne Salate. Es nennt den letzten Tag, an dem das Lebensmittel noch verzehrt werden darf.

Nach Ablauf des Verbrauchsdatums besteht bei Verzehr ein erhöhtes gesundheitliches Risiko. Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum dürfen daher nicht mehr verkauft und konsumiert werden.



- Kaufen Sie Obst und Gemüse nur in Holzsteigen bzw. Mehrwegbehältern, die an das Lieferunternehmen zurückgegeben werden können.
- Verzichten Sie auf Portionspackungen für Senf, Ketchup, Mayonnaise etc.
- Verwenden Sie, wo es geht, Großgebinde.
- **Verpflichten Sie Ihre Lieferfirmen, Verpackungen wieder mitzunehmen.**
- Überprüfen Sie Ihre Lagerhaltung – berücksichtigen Sie das Prinzip „First in – first out“?
- Analysieren Sie die Prozesse in der Zubereitung. Um zu verhindern, dass am Ende des Schultages vorbereitete Speisen in großen Mengen übrigbleiben, lohnt es sich kleinere Mengen vorzuproduzieren und bei Bedarf weitere Waren herzustellen.
- Verpacken Sie bereits angebrochene Ware so, dass sie länger frisch bleibt z.B. durch Vakuumieren.
- Verzichten Sie auf Einweg-plastik und -glas.



Abfalltrennung

Leider kann man in der Gastronomie nicht allen Müll vermeiden. Daher ist es wichtig, die Abfälle zu trennen, um ein bestmögliches Recyceln zu gewährleisten. Jede/r AbfallbesitzerIn ist zudem gemäß § 11 Wiener Abfallwirtschaftsgesetz zur Trennung verwertbarer Abfälle verpflichtet.



Tipps

Abfall sollte wie folgt getrennt werden:

- Restmüll
- Biomüll (Fleisch, Knochen, Eier, Milchprodukte und Speisereste dürfen nicht im Biomüll entsorgt werden)
- Küchenabfälle (in Wien werden Küchenabfalltonnen für Gastronomiebetriebe zur Verfügung gestellt. Dabei gelten folgende Vorgaben: Küchenabfälle aus Kleinstbetrieben mit weniger als 8 Verabreichungsplätzen oder 80 Liter pro Woche können in den Restmüllbehälter entsorgt werden. Küchenabfälle aus Gastronomiebetrieben mit mehr als 8 Verabreichungsplätzen müssen über die entgeltliche Küchenabfalltonne einer Verwertung zugeführt werden.)
- Altpapier und Kartonagen (Papier muss fettfrei und sauber sein, ansonsten wird es in der Restmülltonne entsorgt. Vorsicht! Kassabons gehören nicht ins Altpapier, denn sie werden zumeist auf Thermopapier gedruckt, das mit der umweltschädlichen Chemikalie Bisphenol A beschichtet ist.)
- Glas, getrennt in Bunt- und Weisglas.
- Seit 9. September 2019 werden Plastikflaschen, Getränkekartons (Tetrapacks) sowie Dosen gemeinsam in der Gelben Tonne gesammelt.
- Altspeiseöle und -fette

Spülen Sie Verpackungen vor dem Recyceln nicht mit Wasser aus, denn das verschwendet mehr Wasser und Energie als man durch die Verwertung gewinnt

In Bezug auf die Mülltrennung gibt es am Schulbuffet jedoch einen weiteren wichtigen Punkt zu berücksichtigen: Damit Sie die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung erfüllen können, stellen Sie gemeinsam mit der Schule den Schülerinnen und Schülern **Abfallsammelbehälter** für Biomüll, Plastik und Dosen, Papier und Restmüll bereits in der Umgebung des Schulbuffets zur Verfügung.



Ressourcenschonende Ausstattung und Arbeitsweisen



Maßnahmen zur Energieeffizienz in der Gastronomie zahlen sich aus. Nicht nur unter dem Aspekt des Umweltschutzes, sondern auch in Form einer deutlichen Kosteneinsparung. Strom verursacht rund 70 % der Kosten in der Gastronomie, wobei der Spitzenreiter das Kochen ist, gefolgt von Kühlanlagen, Abwaschen und Beleuchtung. Genau in diesen Bereichen ist daher eine Optimierung sinnvoll.

Einen schnellen **Überblick über den Energieverbrauch** liefert die Bewertungsskala des EU-Energielabels für Elektrogeräte. Seit Dezember 2010 ist A+++ die sparsamste Energieeffizienzklasse. Ein Gerät der Klasse A++ verbraucht dabei ca. 25 % weniger Energie als ein A+-Gerät, bei einem Gerät der Klasse A+++ beträgt die Einsparung sogar ca. 50 %. Ab 2020 decken die Buchstaben A bis G wieder alle zulässigen Energieeffizienzklassen ab.

Kochgeräte

Sind Kochgeräte defekt, so sind diese zunächst aus ressourcenschonenden Gründen immer einer Reparatur zuzuführen. Reparaturbetriebe findet man z. B. beim **Reparaturnetzwerk Wien** (www.reparaturnetzwerk.at). Sollte keine Reparatur möglich sein, so ist beim Ersetzen darauf zu achten, dass energieintensive Kochgeräte älteren Datums durch Geräte mit geringem Energieverbrauch und hoher Reparatursicherheit ersetzt werden.



Allgemein gilt, dass Induktionsherde weniger Strom als konventionelle Elektroherde brauchen. Allerdings ist aus wirtschaftlicher Sicht und aus Ressourcengründen zu berücksichtigen, dass bei dem Wechsel von einem konventionellen Herd zu einem Induktionsherd auch die Töpfe getauscht werden müssen. Bei Neuanschaffungen sollte man auch auf antimikrobielle Beschichtungen (z. B. Silberbeschichtungen) und auf lungenschädigende Fasern in der Dämmung verzichten.

ENERGIE SPAREN

Für kompetente Auskünfte über Energieeinsparmaßnahmen stehen den Wien Energie Kunden zehn Beraterinnen und Berater zur Verfügung – auf jede Frage eine Antwort, für jedes Problem eine Lösung. Alternativen im Bereich Wärmedämmung werden aufgezeigt, Berechnungen zu Energie- und Kosten-Ersparnis angestellt. Das WIEN ENERGIE-Haus ist übersiedelt und nennt sich jetzt **WIEN ENERGIE-WELT!** Wien 9, Spittelauer Lände 45

II

Telefonische Beratung und Terminvereinbarung unter der Tel. 0800 500 800

E-Mail:
energieberatung@wienenergie.at
Internet: www.wienenergie.at

Öffnungszeiten:
Montag bis Mittwoch: 8:00–15:00 Uhr
Langer Donnerstag: 8:00–17:30 Uhr
Freitag: 8:00 bis 15:00 Uhr

Kühlgeräte

Kühlgeräte verbrauchen durch die langen Laufzeiten viel Energie. Auch hier ist es aus Ressourcengründen ratsam, ein defektes Gerät reparieren zu lassen. Sollte keine Reparatur möglich sein, ist darauf zu achten, dass energieintensive Kühlgeräte älteren Datums durch Geräte mit geringem Energieverbrauch ersetzt werden. Bei einfachen Kühl- und Tiefkühlschränken aus dem Haushaltbereich soll auf Geräte der Energieeffizienzklasse A+++ zurückgegriffen werden. Erschwerend ist, dass es im Gewerbebereich für Kühlgeräte kein einheitliches Energielabel gibt. Bei Neanschaffungen sollte man auch auf antimikrobielle Beschichtungen (z.B. Silberbeschichtungen) verzichten und auf eine hohe Reparatsursicherheit achten (Ersatzteil- und Zubehörversorgung mindestens 10 Jahre).



Tipps

- Stellen Sie Kühl- und Gefriergeräte nicht direkt neben warmen Geräten wie Heizungen oder Herden oder an Plätzen mit starken Lichtquellen oder direkter Sonneneinstrahlung auf. Optimalerweise sollten sich Kühlräume und Kühlgeräte in einer nicht beheizten Umgebung befinden.
- Halten Sie die Türen von Kühl- und Tiefkühlschränken nur so kurz wie möglich offen.
- Achten Sie auf eine bedarfsgerechte Füllung der Kühlmöbel, um ein schnelles Auffinden des benötigten Kühlguts zu ermöglichen.
- Auch beim Auftauen kann Energie gespart werden. Lassen Sie Tiefkühlware im Kühlhaus bzw. Kühlschrank auftauen, denn dadurch sparen Sie wiederum Energie zum Kühlen.
- Überprüfen Sie die notwendige Kühltemperatur regelmäßig.
- Regelmäßige Wartung und Überprüfung der Türdichtungen reduzieren ebenfalls den Stromverbrauch.



Beleuchtung

In vielen Betrieben kommen Leuchtstoffröhren zum Einsatz. Diese holen aus jedem Watt maximal 90 Lumen Licht heraus und strahlen rundum, doch sie enthalten auch das umwelt- und gesundheitsschädliche Quecksilber. Da lohnt sich ein Umstieg auf die neueste Generation an **energie-sparenden LED-Röhren**. Diese schaffen sogar 140 Lumen pro Watt und strahlen das Licht direkt auf die Arbeitsflächen. Auch die deutlich längere Lebensdauer und die Unempfindlichkeit gegenüber häufigem Ein- und Ausschalten machen sie zur besseren Wahl. Der im Vergleich zu herkömmlichen Leuchtmitteln höhere Anschaffungspreis der LEDs relativiert sich deutlich bei Berücksichtigung der Energieeffizienz (LEDs benötigen nur 10 bis 20 % der Energie einer vergleichbaren Glühlampe) und der längeren Lebensdauer.



Tipps

Im Arbeitsbereich sind LED-Röhren mit einer **Farbtemperatur von 4000 Kelvin** empfehlenswert, denn dieses Licht ist ideal zum konzentrierten Arbeiten.

LEDs neigen dazu, bei hohen Umgebungstemperaturen an Leistung einzubüßen und reagieren empfindlich auf Überspannung. Die Investition in Qualitätsprodukte lohnt sich, denn sie verfügen über einen integrierten Überspannungsschutz und einen hochwertigen Kühlkörper, der die Leistungseinbuße verhindert.



Wasserverbrauch

Wussten Sie, dass durch einen Wasserhahn, der alle drei Sekunden tropft, pro Tag 7,20 Liter Wasser ungenutzt den Abfluss hinunter rinnen? Pro Jahr gehen dabei 2.628 Liter einfach verloren. Darum ist es so wichtig, tropfende Wasserhähne und undichte Ventile so schnell wie möglich reparieren zu lassen. Wasser, vor allem sauberes Trinkwasser, ist eine kostbare Ressource. Lassen Sie das Wasser nicht achtlos nebenbei laufen und animieren Sie auch Ihre MitarbeiterInnen zu einem achtsamen Umgang.



Tipps

Installieren Sie an allen Wasserhähnen Wassersparaufsätze (Perlstrahler bzw. Strahlregler). Die Durchflussgeschwindigkeit reduziert sich, gleichzeitig steigen jedoch die gefühlte Strömungskraft und die gefühlte Temperatur bei kaltem Wasser. Der Gesamtdurchfluss verringert sich um ca. 50 %. So können Wasser und Kosten gespart werden.

Lassen Sie die Spülmaschine nur voll gefüllt laufen. Denn Spülmaschinen brauchen immer gleich viel Wasser, egal, ob sie halbvoll oder ganz voll sind.

Ältere Spülmaschinen benötigen zum Teil doppelt so viel Wasser wie neuere Geräte. Achten Sie daher beim Neukauf auf wassersparende Technik und lassen Sie gegebenenfalls alte Geräte aufrüsten.

Die elektrische Wassererwärmung bei Spülmaschinen verbraucht viel Strom. Viele neuere Modelle können direkt an die Warmwasserversorgung angeschlossen werden - das spart Energie und Kosten.

Reinigung

Aktiver Umweltschutz ist auch bei der Reinigung möglich. Verwenden Sie z.B. Desinfektionsmittel nur dort, wo es gesetzlich vorgeschrieben ist. Bei notwendiger Desinfektion sind Produkte auf Alkoholbasis oder auf Basis von organischen Säuren zu bevorzugen. Als Standardprodukte für die Routinereinigung (wie z.B. Handseife, Geschirrspülmittel, Allzweckreiniger, Bodenreiniger etc.) sollte auf umwelt- und ressourcenschonende Reinigungsmittel zurückgegriffen werden.



Tipps

Die ÖkoRein-Datenbank von DIE UMWELTBERATUNG bietet einen Überblick über mehr als 500 umwelt- und gesundheitsschonende Wasch- und Reinigungsmittel für den Privatgebrauch und den gewerblichen Einsatz: www.umweltberatung.at/oekorein-datenbank

Darüber hinaus kann bei der Reinigung Warmwasser gespart werden. Moderne Reinigungsprodukte wirken auch bei kaltem Wasser meist vollwertig und der Einsatz von warmem Wasser ist nicht immer zwingend notwendig.

WIENER DESINFektions-MITTEL-DATENBANK (WIDES-DATENBANK):



Die WIDES ist ein industrieunabhängiges Informationssystem des ökologischen Beschaffungsprogramms **ÖkoKauf Wien** der Stadt Wien und erleichtert die Berücksichtigung von Wirksamkeit, Arbeits- und Umweltschutz bei der Beschaffung und sicheren Anwendung von Desinfektionsmitteln im Krankenhaus- und Pflegebereich. Aber auch für andere gewerbliche und private AnwenderInnen enthält sie interessante Informationen über möglichst gesundheits- und umweltschonende Desinfektionsmittel. Den Folder können Sie hier herunterladen oder bestellen: www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/desinfektionsmittel/

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:
Magistrat der Stadt Wien, Stadt Wien – Umweltschutz,
Dresdner Straße 45, 1200 Wien
umweltschutz.wien.gv.at
post@ma22.wien.gv.at

Redaktion: SIPCAN – Initiative für ein gesundes Lebens
Mag. a Julia Schäfer, Mag. Dr. Manuel Schäfer
Grafik-Design: fernbedienen . graphic design bureau
Bildcredits: shutterstock, istock, MA22

Druck: MA 21B – Druckerei
Die Stadt Wien – Umweltschutz druckt auf ökologischem
Druckpapier aus der Mustermappe von ÖkoKauf Wien.

2020