



United Against Waste

GROßKÜCHEN-GIPFEL IM RAHMEN DES NABE-FACHTAGES STEIERMARK

LFS Grottenhof – Graz, 08.10.2025 | 14:30 bis 17:00 Uhr



Begrüßung

Simone Schmiedtbauer

Landesrätin – Lebensresort

Im Durchschnitt landet in
steirischen Großküchen fast

~~jedes vierte~~ *sechste*
Mittagessen

in der Lebensmittelabfall-
Tonne.



Verbesserung MONEYTOR-Betriebe von ø 24% auf 16% Verlustgrad!

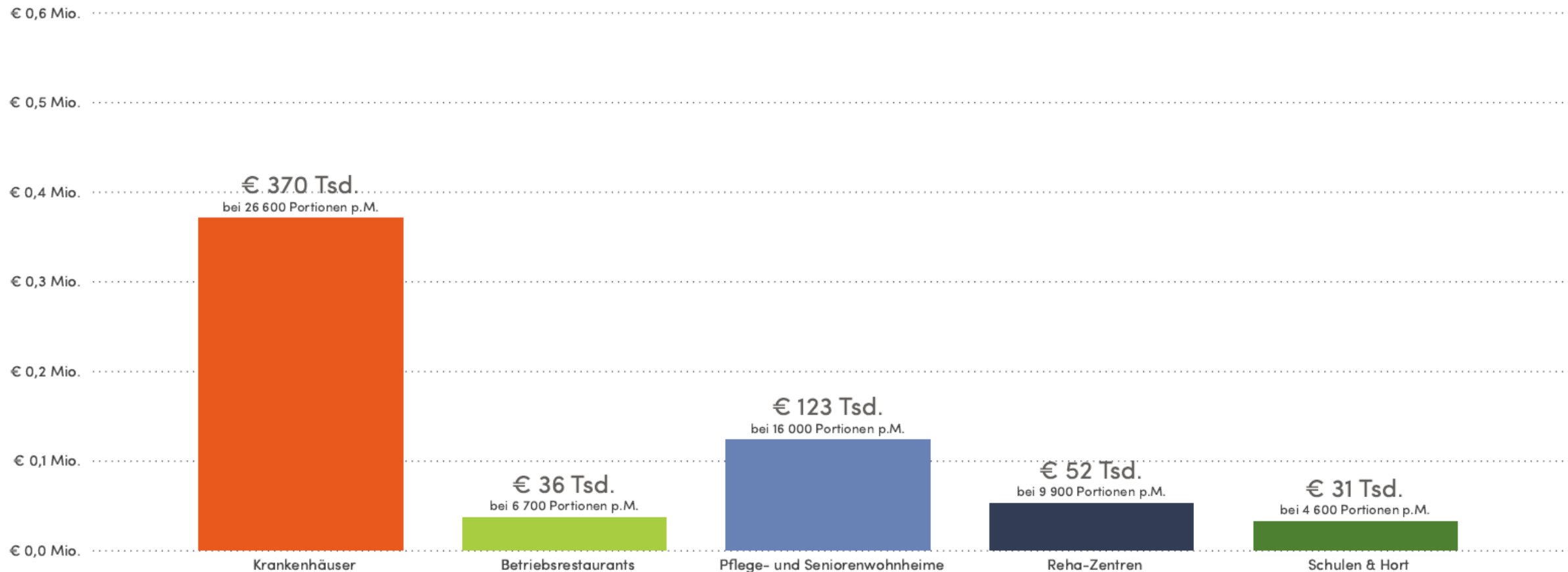


Durchschnittlicher Wareneinsatzverlust in der Steiermark 2024:

€ 200.000,- pro MONEYTOR-Standort!

Verlust Warenwert – 1. HJ 2025

Durchschnittlicher Verlust an Warenwert (abzgl. unvermeidbarer Rüstabfälle) pro Standort (hochgerechnet auf 12 Monate)

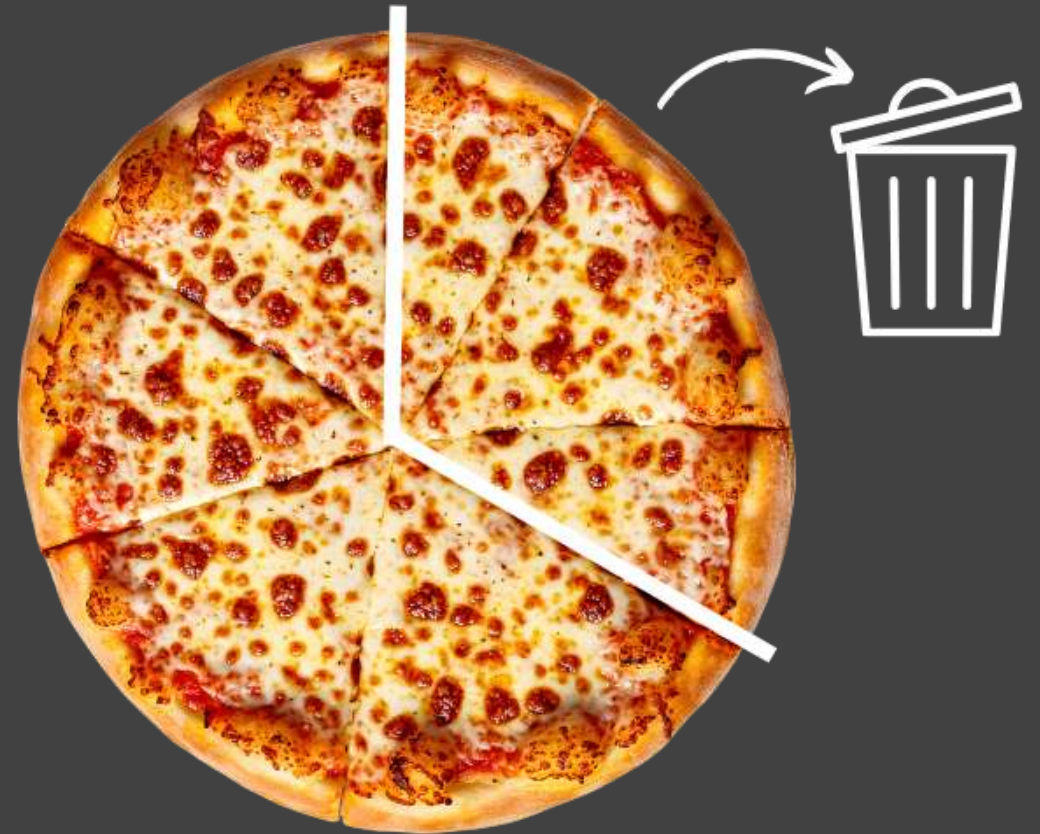


Basierend auf Durchschnittseinkaufswerten der HANDOVER (Stand 08/23 von € 5,85/kg) der durchschnittlichen Zusammensetzung des Lebensmittel-Abfalls; hochgerechnet auf 12 Monate

Lebensmittelabfälle im Blick

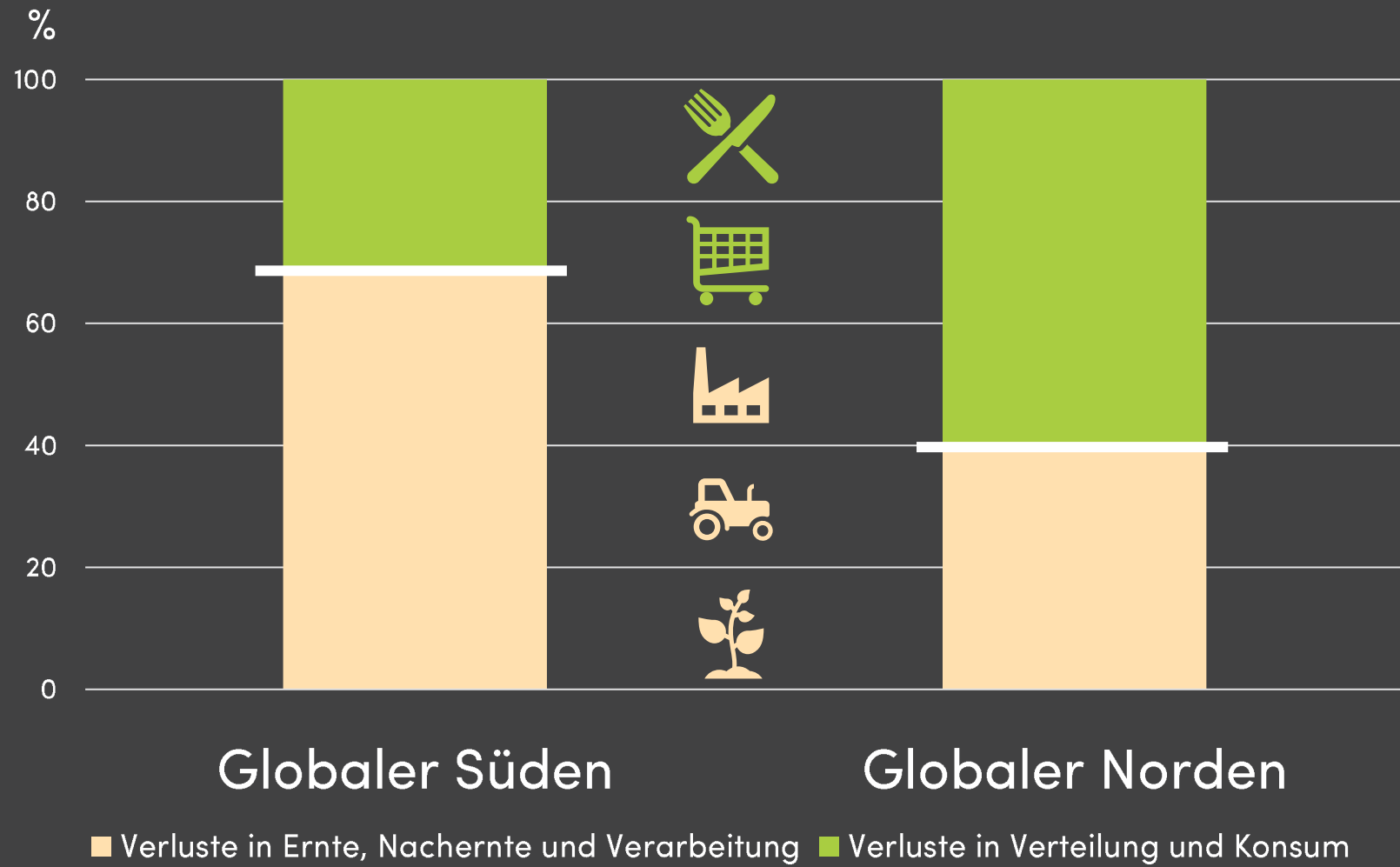
Lebensmittelabfälle global

Rund **ein Drittel** der für den menschlichen Verzehr gedachten Lebensmittel wird jedes Jahr weltweit entsorgt.*



*Quelle: FAO - Welternährungsorganisation der UN

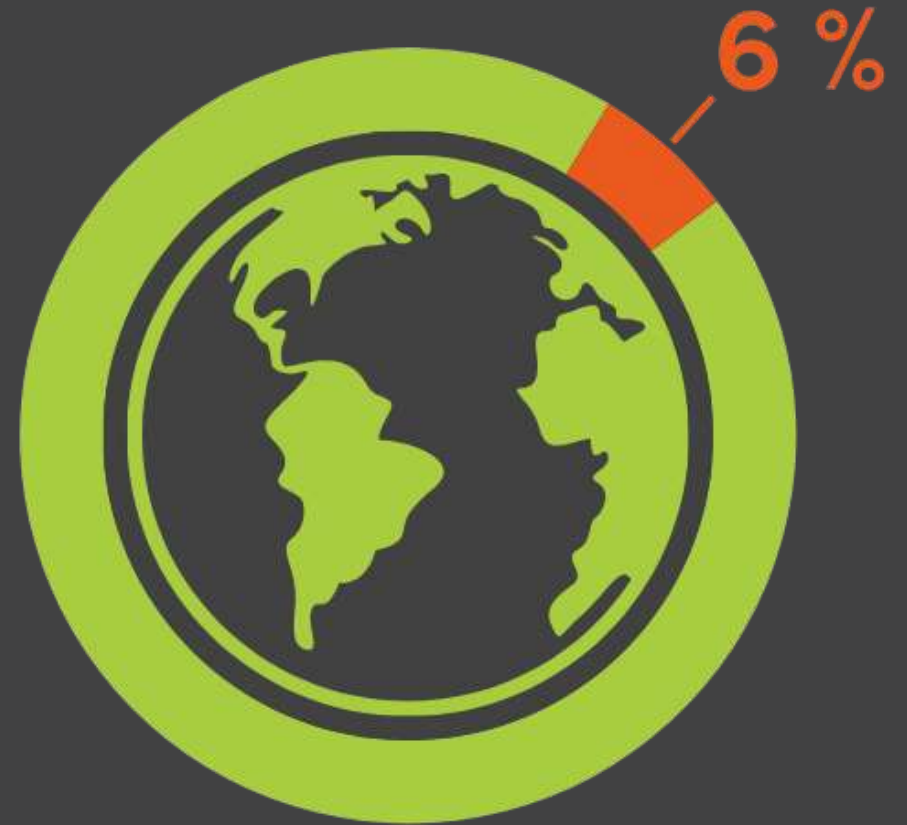
Globaler Unterschied





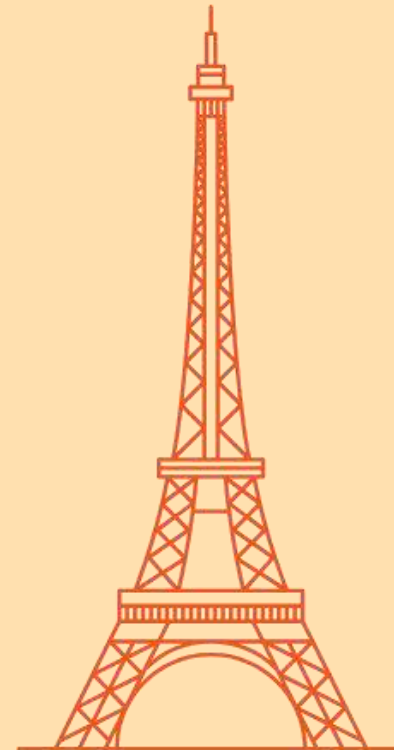
Dabei werden Ressourcen wie
Wasser, Land, Energie, Arbeit
und **Kapital** verschwendet.

Es entstehen unnötige
Treibhausgasemissionen,
die zur Erwärmung der
Atmosphäre und damit zum
Klimawandel beitragen.

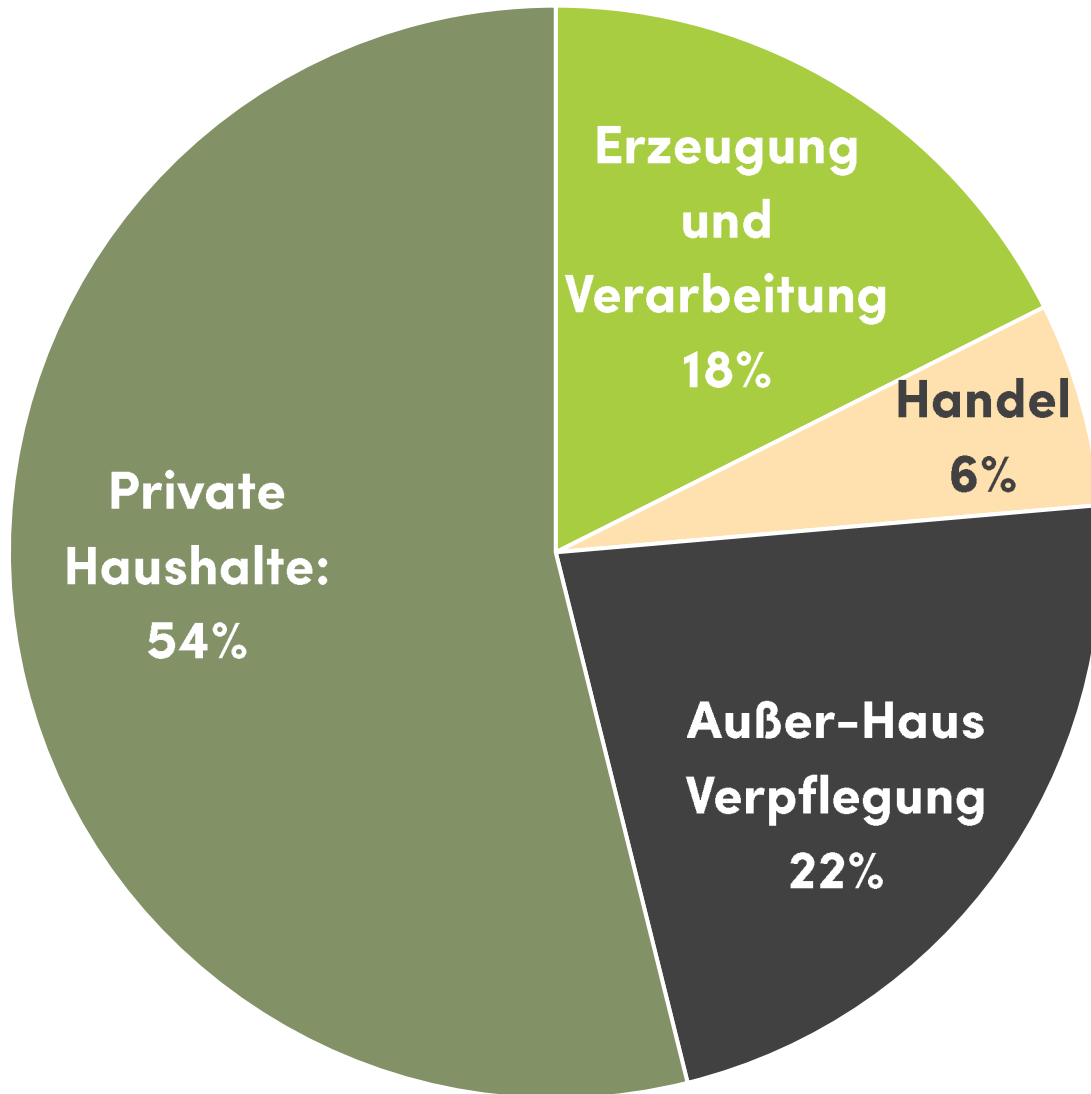


Klimaeffekte

- 1 kg Lebensmittelabfall entspricht rund 2 kg an CO₂-Emissionen
- Eine volle 240er-**Lebensmittelabfalltonne** (190l/130kg) verursacht etwa eine **Viertel Tonne CO₂**.
- Das entspricht etwa dem **Flug Graz → Paris**



Lebensmittelabfälle in Österreich



■ Rund 1.200.000 Tonnen Lebensmittelabfall pro Jahr

□ Das entspricht 65.000 LKWs...

□ LKW-Kolonne bis ans schwarze Meer

■ 270.000 Tonnen Lebensmittelabfall in der Außer-Haus Verpflegung

□ 200.000 Tonnen davon sind vermeidbar!

Die wichtige Kennzahl:

Ausgegebenes Essen:

Anzahl der Speisen mal
deren Durchschnittsgewichte
in kg



ZU

Entsorgter Lebensmittelabfall:

Anzahl der Abfalltonnen mal
durchschnittlicher Befüllung
in kg



= VERLUSTGRAD

Beispiel:

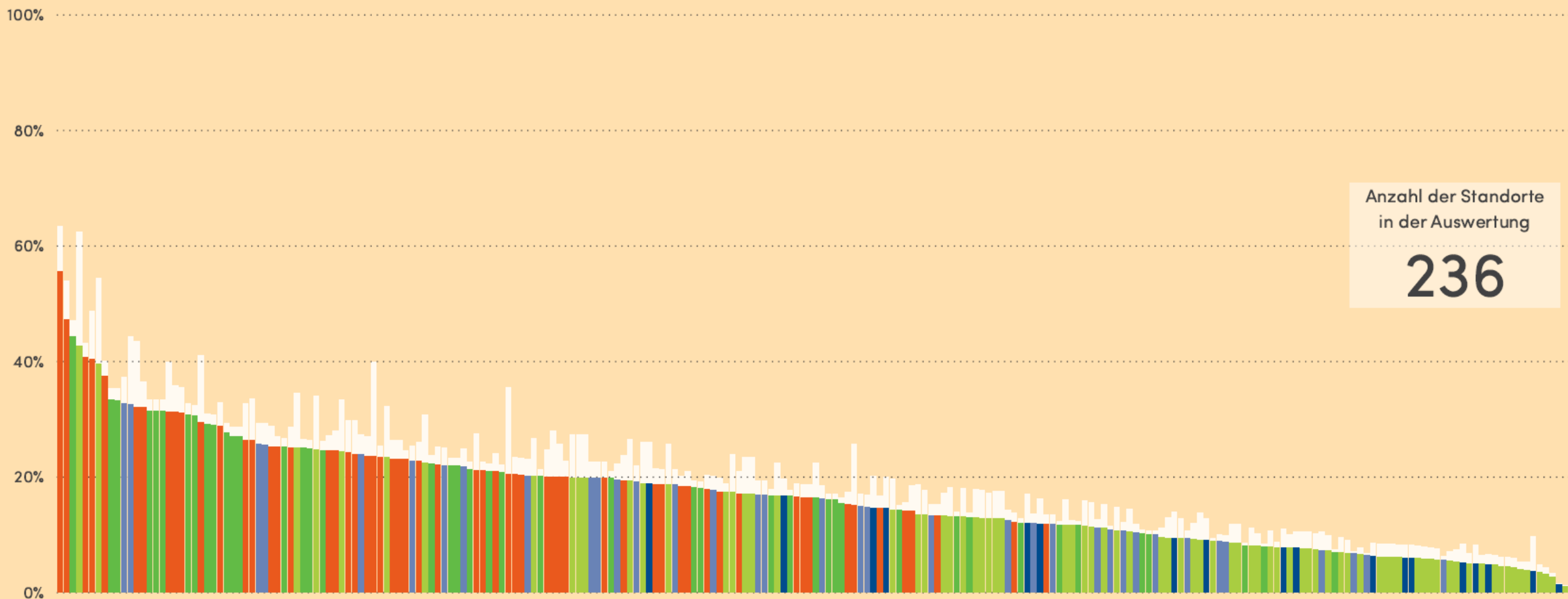
1 000 kg Essen zu 100 kg Lebensmittelabfall:
Verlustgrad 10 %

Lebensmittelabfall im Verhältnis zur ausgegebenen Speisemenge in Prozent: Durchschnittl. Verlustquoten in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung



Überblick Gesamtergebnis 1. HJ 2025 (1)

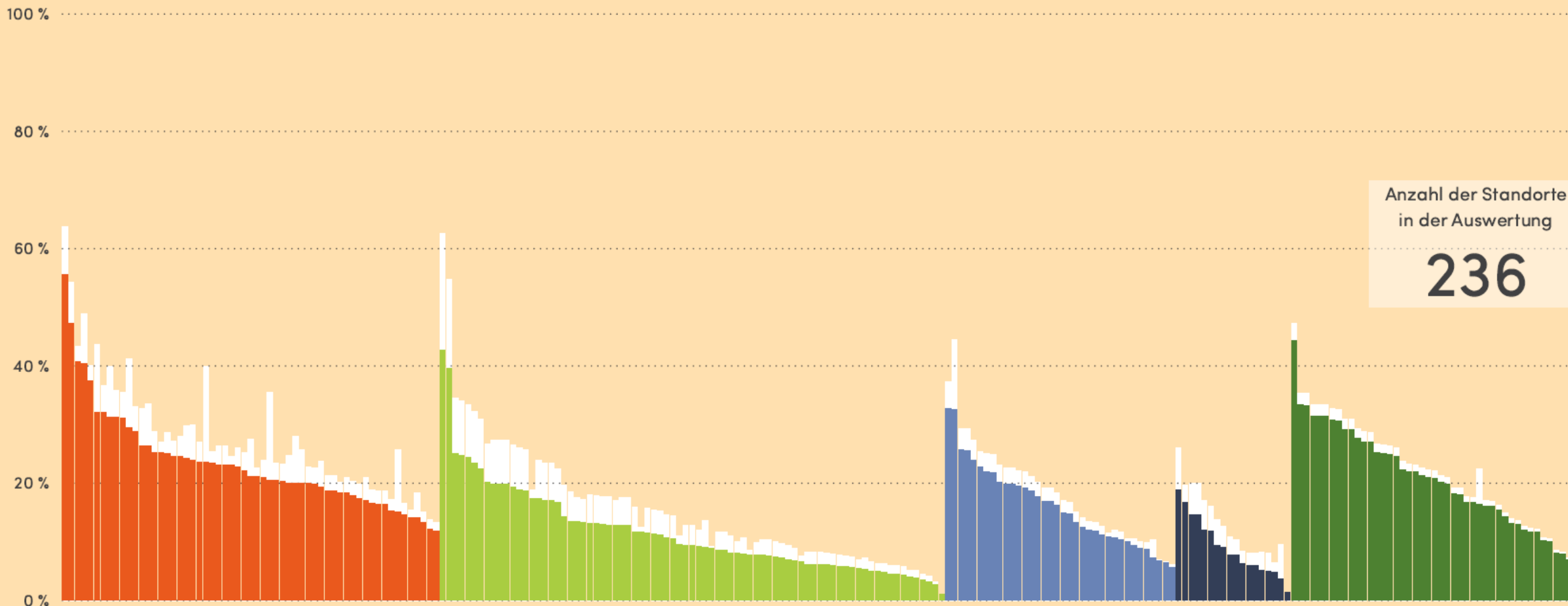
Große Schwankungen der Verlustquote bei den Betrieben
von 55 % - 1 %



Überblick Gesamtergebnis 1. HJ 2025 (2)

... auch innerhalb der Betriebskategorien

Krankenhäuser Betriebsrestaurants Pflege- und Seniorenwohnheime Reha-Zentren Schulen & Hort



Was tun gegen Lebensmittelabfälle?



United Against Waste
ist die Initiative zur
**VERMEIDUNG VON
LEBENSMITTELABFÄLLEN**
in der Außer-Haus-
Verpflegung!

Wir sind eine
BRANCHENPLATTFORM
mit Partner:innen aus:
Unternehmen,
Küchenbetreibern,
Bund & Ländern,
Wissenschaft & NGO

ZIEL:
**HALBIERUNG DES
LEBENSMITTELABFALLS BIS
2030**

United Against Waste seit 2014 in Österreich



2014

Gründung als breite Branchen-Plattform

**2015-
2016**

Datenbasis: Erhebungen Lebensmittelabfall in 50 Großküchen und eine Konsument:innenbefragung

**Seit
2017**

Unterstützungsangebote für die Branche MONEYTOR, Küchenprofi(t), Bildung, Öffentlichkeitsarbeit

**ZIEL:
REDUKTION
VERMEIDBARER
LEBENSMITTEL-
ABFÄLLE**

MONEYTOR

Abfallmonitoring-Programm
für Großküchen

Küchenprofi(t)

Betriebliche Abfallanalysen
& Vor-Ort-Beratungen

Forschungsprojekte

Bestellsystem & Gängewahl
in Care-Betrieben,
Konsument:innen-
Befragung

**Ausbildungs- &
Trainingsangebote**

Food Waste Coach,
Peer2Peer-Workshops,
elearning Food Waste
Hero

Bewusstseinsbildung
Aktionstage
„Nix übrig für
Verschwendung“

Angebote für die Außer-Haus-Verpflegung

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft



ARA
Altstoff Recycling Austria



Stadt Wien



Das Land Steiermark

LAND OBERÖSTERREICH



LAND TIROL

LAND KÄRNTEN

Hall in Tirol

LANDES GESUNDHEITS AGENTUR
Gesund und gepflegt. Ein Leben lang.

INNS' BRUCK

ISD - Innsbrucker
Soziale Dienste



63

Partner:innen

aus Bund, Ländern,
Gemeinschaftsverpflegung,
Gastronomie & Hotellerie,
Food Service,
Netzwerkpartner:innen

Darunter:

36

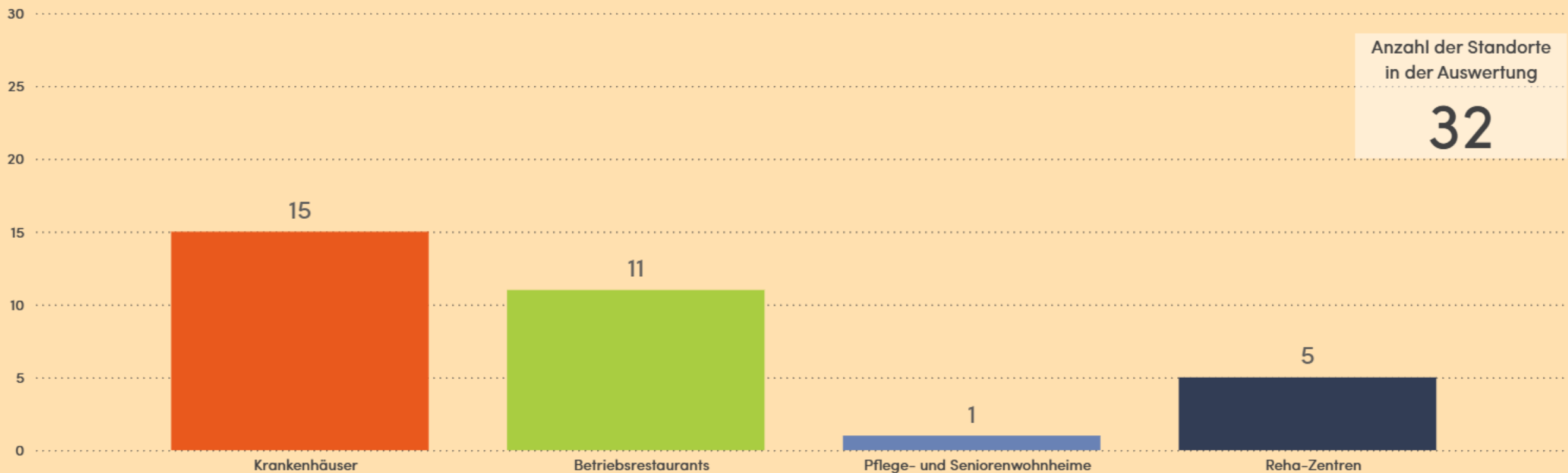
**Großküchen-
Betreiber:innen**

242

**Standorte im
MONEYTOR**

Teilnehmende Standorte Jahr 2025

Anzahl der teilnehmenden Partner pro Betriebskategorie in der Auswertung



Hinschauen und Beobachten

Reste aus der Essensausgabe nach Küchenschluss

Wie viele kg
bleiben da
übrig?



Auflösung:
15,5 kg



Lösungswege:

- ✓ Das eigene Abfallaufkommen **mit ausgegebenem Essen** vergleichen
- ✓ Das eigene Abfallaufkommen **mit anderen ähnlichen Küchenstandorten** vergleichen



Was ist der MONEYTOR?

Lebensmittelabfälle laufend im Blick
behalten!

Vergleich mit anderen Standorten mit
ähnlichen Herausforderungen

ab 461 € pro Jahr bei mehreren Standorten
783 € / pro Jahr für Einzelstandorte



**...laufendes Monitoring
der eigenen
Lebensmittelabfälle:**

auf Basis bestehender
Daten, ohne dauerndes
Verwiegen in der Küche



**...Benchmarking und
Vergleich:**

mit anderen Großküchen-
Standorten (wie Pflegeheime
mit Pflegeheimen,
KH mit KH etc.)



...bei Bedarf:

Unterstützung bei der
Reduktion durch
Workshops,
Coaching-Ausbildung,
laufende Beratung



Ablauf der MONEYTOR Partnerschaft



**Auszug jährlicher
Performance-Report
am Bsp. eines Musterbetreibers
(mit 3 Pflegeheimen)**

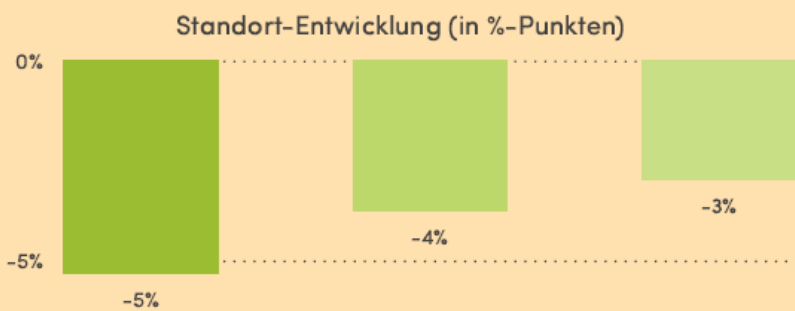
Performance Report – Überblick Jahr 2024



3 Standorte in Auswertung

Keine Standorte seit 2023 hinzugekommen

Keine Standorte seit 2023 ausgeschieden

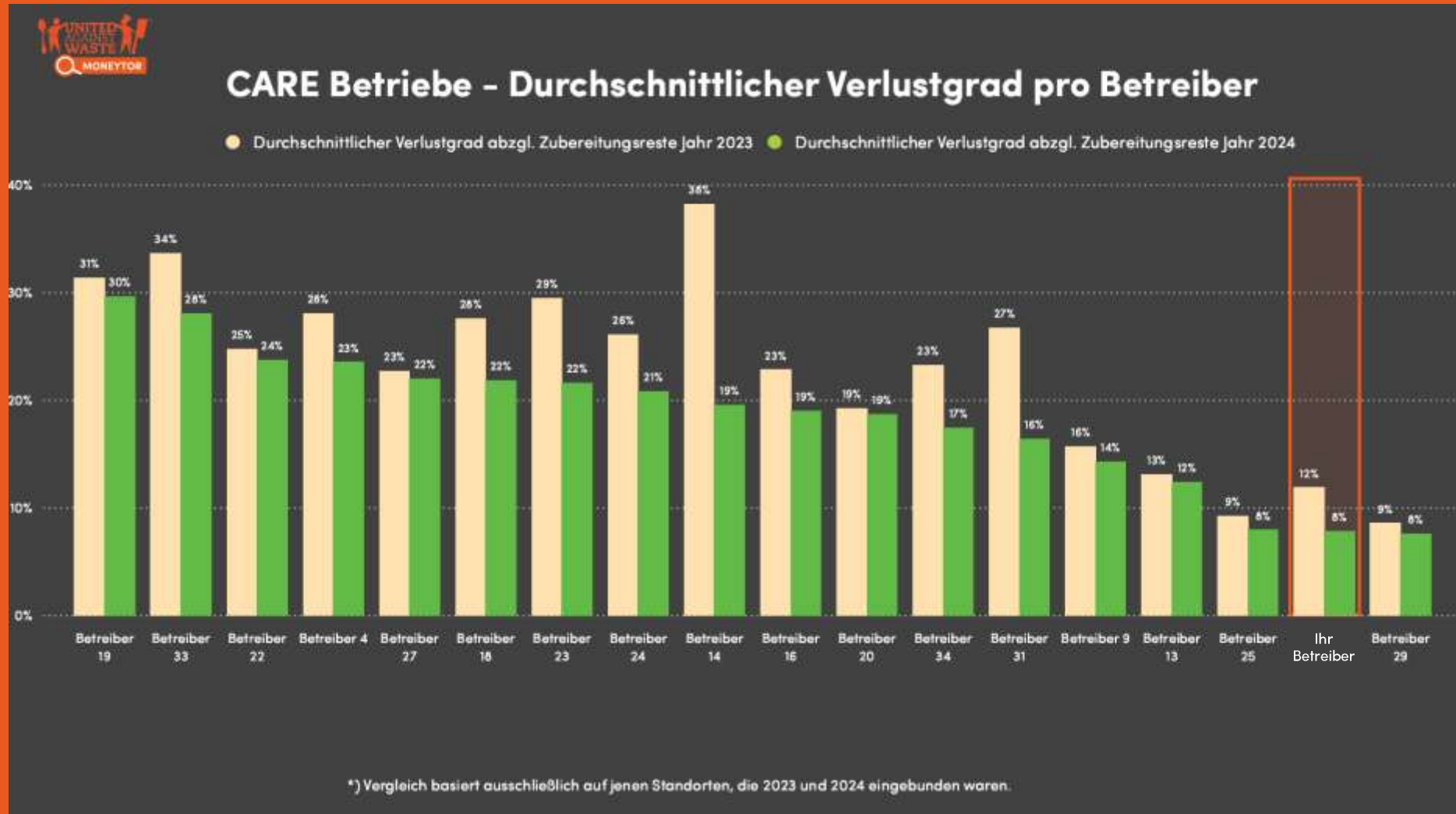


	Aktuelles Jahr	Vergleich zum Vorjahr*	Standort-Performance
Verlustgrad (exkl. Zubereitungsreste)	 7,8%	▼ 4%-Punkte (34%-ige Verbesserung)	3 Standorte verbessert
Warenwert	 103 Tsd. €	▼ 57 Tsd. €	...somit 57 Tsd. € eingespart
Emissionen	 33,7 t	▼ 19 t CO2	...dabei 19 t CO2 eingespart

*) Vergleich basiert ausschließlich auf jenen Standorten, die 2023 und 2024 eingebunden waren. Gestiegene Warenwerte bzw. CO2 Emissionen bei höherer Ausspeisung durch daraus resultierenden höheren Lebensmittelabfall erklärbar.

Performance Report

Auswertung und Benchmarking

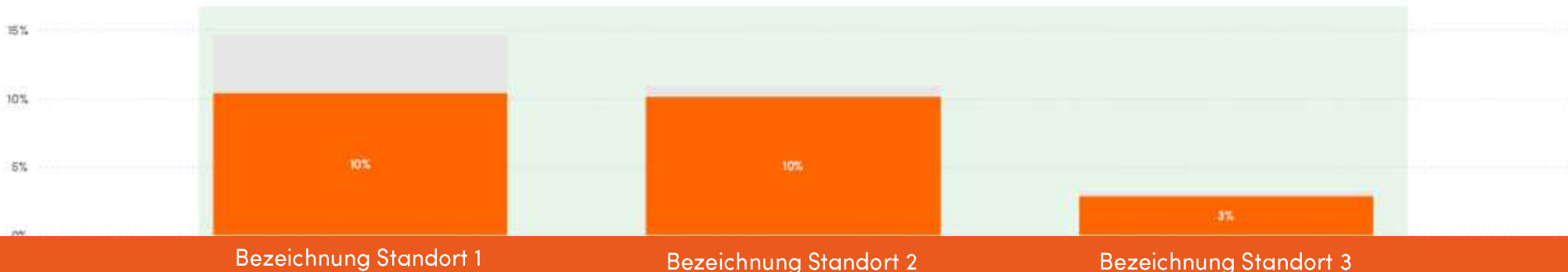
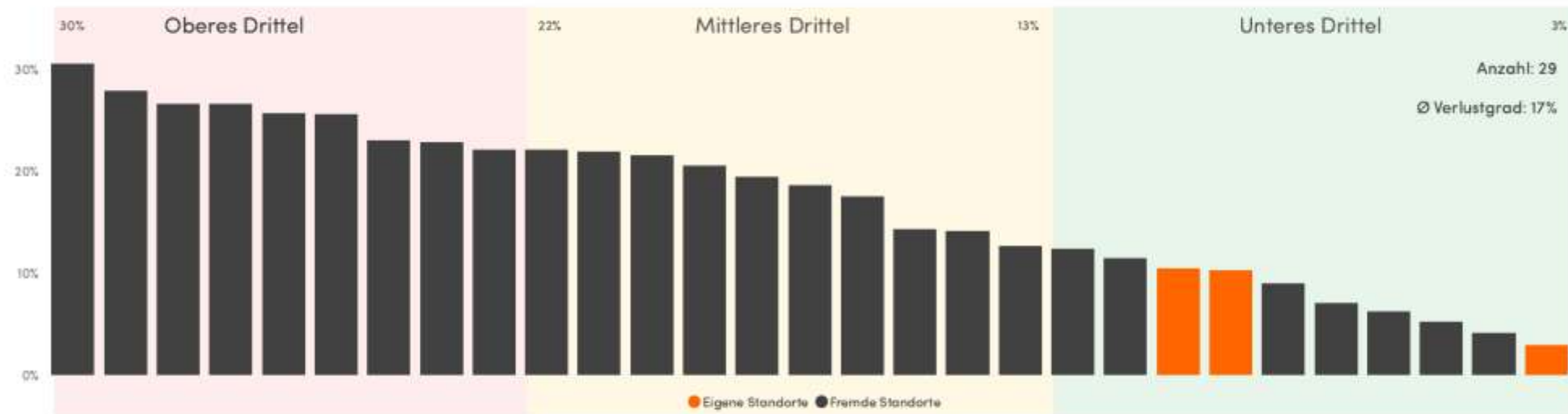


Performance Report

Auswertung und Benchmarking



Vergleich Pflegeheim/Seniorenwohnheim



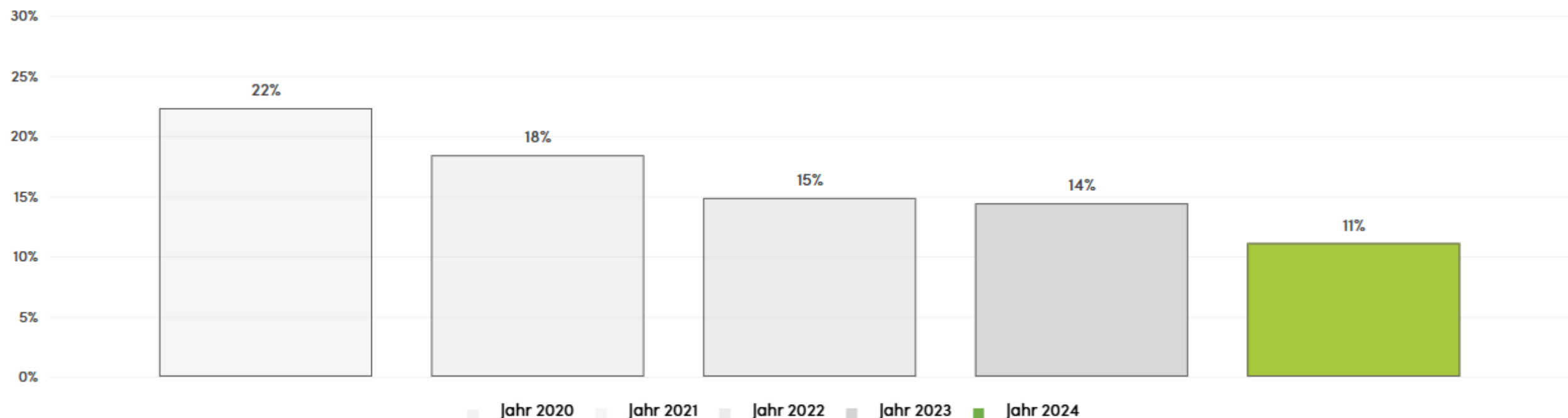
Entwicklung seit dem Jahr 2020*

Seit 2020 Verbesserung des Verlustgrades um 11,2 Prozentpunkte,

das entspricht einem Rückgang um ca. 50%!

(Bei insgesamt 12 Standorten.)

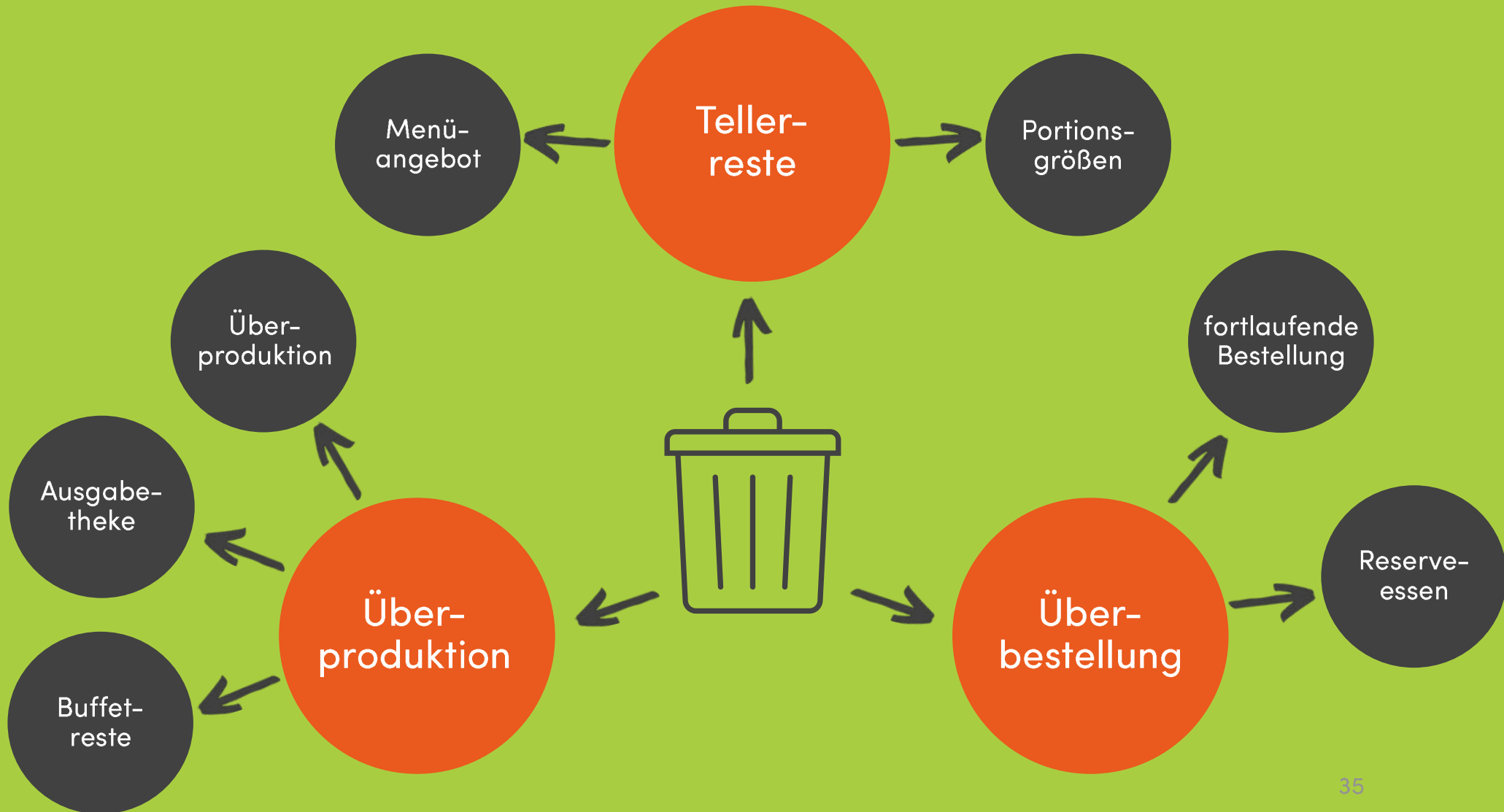
Entwicklung durchschnittlicher Verlustgrad abzgl. Zubereitungsreste



*) Vergleich basiert ausschließlich auf jenen Standorten, die 2020, 2021, 2022, 2023 und 2024 eingebunden waren.

Quellen und Zusammensetzung von Lebensmittelabfall in der Gemeinschaftsverpflegung

Quellen für Lebensmittelabfall in der Gemeinschaftsverpflegung



Lebensmittelabfall nach Produktgruppen

in der Gemeinschafts-
verpflegung

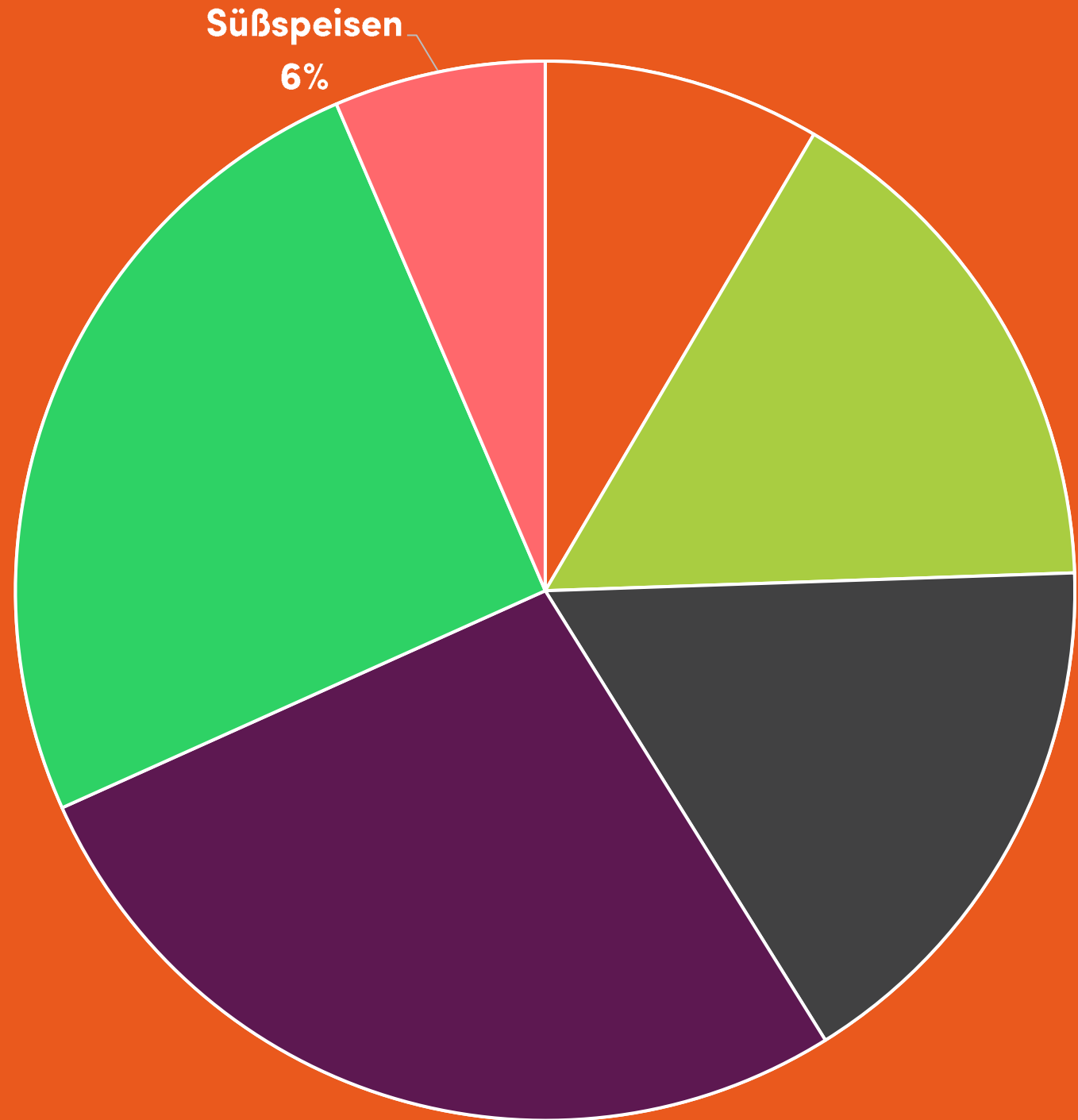
Suppe

Fisch & Fleisch

Stärkebeilage

Gemüse & Obst

Süßspeise



Erfolgsgeschichten aus der Praxis

Mengen- und Produktionsplanung



Günter Weber-Schober

Regionalleiter GMS Gourmet GmbH
Betriebsrestaurant Knapp AG

Thomas Sommer

Abteilungsleiter Universitätsklinikum Graz

GMS Gourmet GmbH

Betriebsrestaurant Knapp AG

- Täglich rund 1.100 Essensgäste
 - Hauptsitz der Knapp AG in Hart bei Graz
 - Lagerlogistik und Lagerautomation
- Frischküche (veganes Menu wird extern angeliefert)
- Österreichweit eines der Betriebsrestaurants mit sehr geringem Verlustgrad, immer unter den Top 10:
 - 2020-2025 zwischen 5% und 3%

Punktgenau durch Vorbestellung

- Rund 95 % der Essen sind vorbestellt
 - Sogar die Jause am Freitag.
 - Für Fremdfirmen gilt keine Vorbestellung
- 5 Menus in sieben Varianten
 - Auch kleines Menu wird angeboten
 - Auch Suppe/Salat wird als Menu angeboten
- Die Küche kann bei Menus auch die angebotene Anzahl angeben, zum Beispiel 600 Schnitzel
 - Sobald die angebotene Zahl erreicht ist, ist das Menu ausverkauft.



BETRIEBSRESTAURANT KNAPP AG - GOURMET





UNIVERSITÄTSKLINIKUM GRAZ



Foto: UAW-Lira / Univ. Klinikum Graz

Herausforderung Produktionsplanung Uniklinikum

- 1.500 Patient:innen auf Stationen
 - Essen wird im Voraus bestellt, aber
 - Gesundheitszustand..., operative Eingriffe
 - Hunderte Sonderkostformen/Diät Kost jeden Tag
- 4.000 Mitarbeiter:innen/Student:innen essen im Schnitt/Tag
 - Keine Vorbestellung!
- Rund 8.500 Essensportionen werden pro Tag ausgegeben
- Essen wird vorproduziert: Cook & Chill



Verbesserte Reserven- und Produktionsplanung

- Reduktion der Sicherheits-Reserven von fast 20 % auf unter 7 %
- Keine Reserven mehr bei den meisten Sonderkostformen(Diäten), z.B.: Breikost



UNIVERSITÄTSKLINIKUM GRAZ



LKH-UNIV. KLINIKUM GRAZ



Verbesserte Reserven- und Produktionsplanung

- Verbesserung Bestellung Stationen
 - Öfter Abbestellen vor operativen Eingriffen
 - Öfter halbe Portionen
 - Brot wird nur mehr in Scheiben geliefert
→ Brotverbrauch sank um die Hälfte
 - Bedarf Reserve-Essen prüfen
- Verbesserte Planung im Restaurant:
 - In der Regel bleiben nur 12-15 Essen in der Ausgabe übrig
- Fazit: Reduktion Verlustgrad von 46 % auf 24 % beim Lebensmittelabfall

Blick auf das Salatbuffet Uniklinikum



Rezepte und genaue Mengenplanung...

- Abweichung von Mengen nach Rezept durch moderne Zubereitungstechniken (Kombidämpfer, Kessel, Vakuum,...)
 - Bei kleinen Mengen sind die Garverluste (z. B. Verdunstung, Bratverlust, Anbrennen am Topfrand) prozentuell höher.
 - In großen Kesseln oder Kombidämpfern verteilen sich diese Verluste anders: relativ weniger Oberfläche, weniger Anbrennen → weniger Schwund → mehr Nettoertrag
- Faktor Mensch: Restmengen aus Packungen (Nudeln, Reis, Tiefkühlgemüse,..) werden einfach mitgekocht.

Rezepte: an tatsächliche Menge anpassen – Beispiel Erdäpfelgulasch!

Faktor	5 Portionen	200 Portionen
Rohwarenmenge	2,5 kg Kartoffeln, 0,5 kg Zwiebel, 0,8 kg Fleisch	100 kg Kartoffeln, 20 kg geschälte Zwiebel, 32 kg Wurst
Putz-/Rüstverlust	25 % bei Handarbeit (ca. 1,0 kg Verlust)	8 % bei bereits geschälten Zwiebeln + Kartoffeln Großküche (ca. 12 kg Verlust)
Garverlust	15 % durch Topfgaren	8 % im Kessel
Netto essbare Menge	ca. 2,3 kg	ca. 128 kg
Portionsgröße (Soll)	ca. 460 g / Portion	ca. 460 g / Portion
Tatsächliche Portionen	5 Portionen	ca. 220–225 Portionen

Portionsgrößen

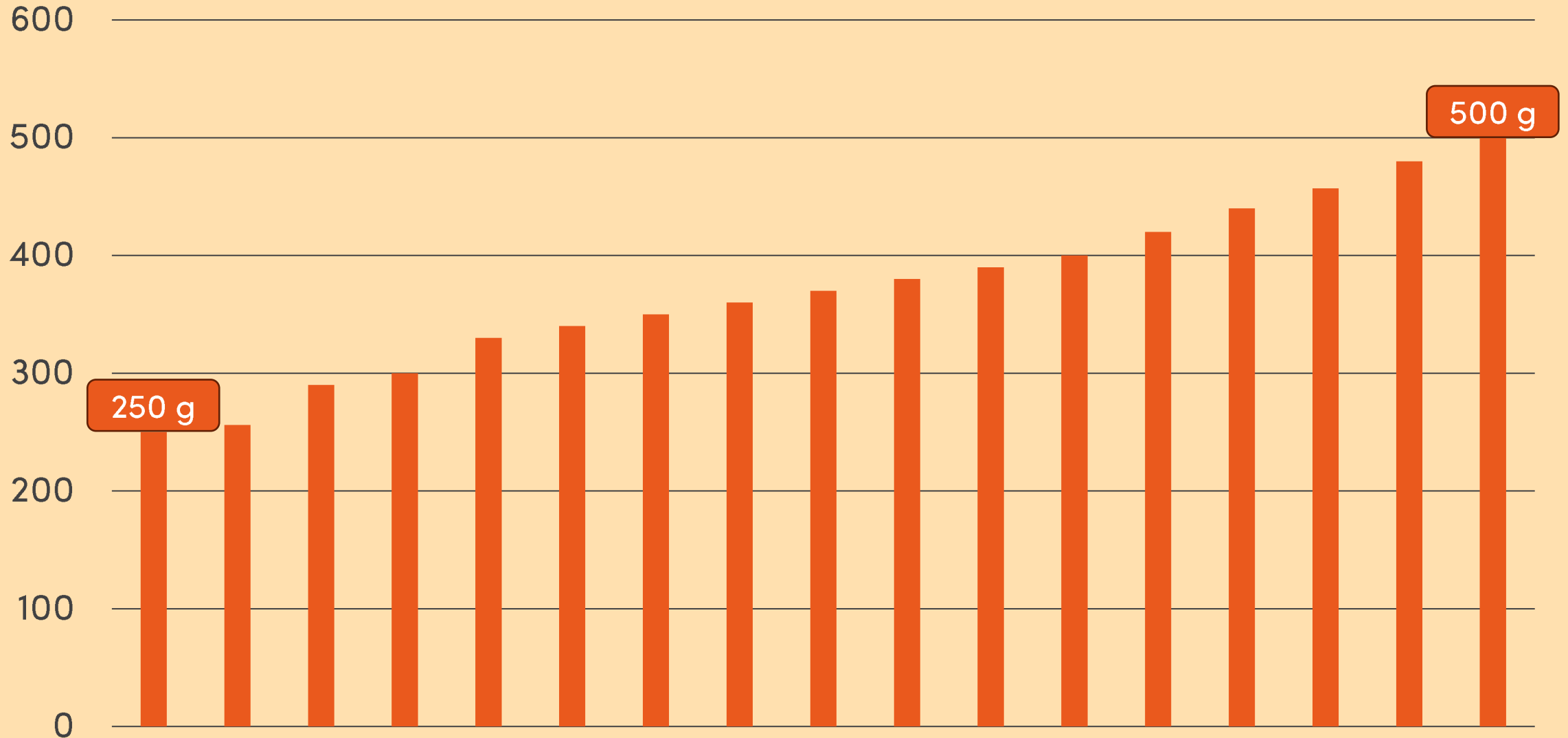


Herausforderungen:

Die richtige Portionsgröße

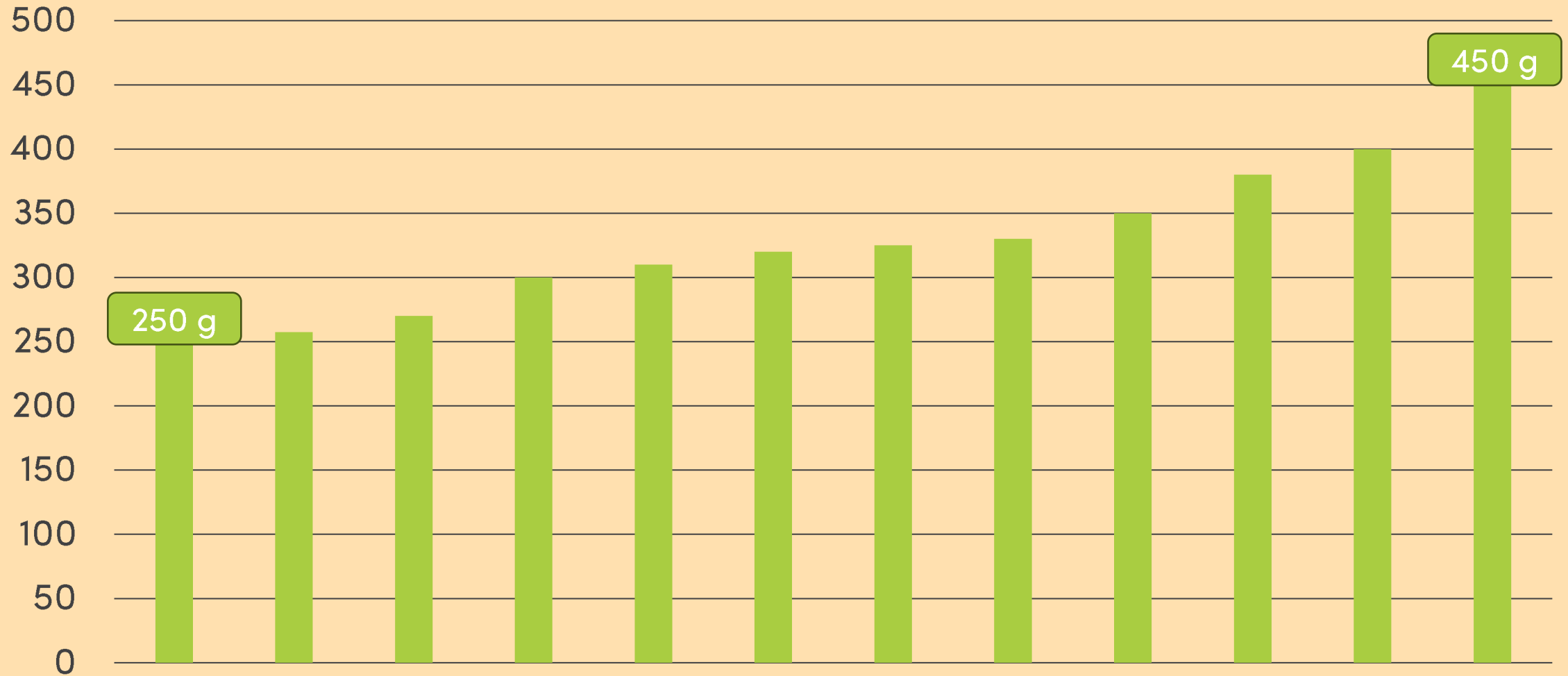
- Menschen haben unterschiedlich viel Appetit
 - Kinder vs. Jugendliche vs. Erwachsene vs. Ältere
 - gesunde vs. kranke Menschen
- In vielen Einrichtungen gibt es diätologische Vorgaben (ÖGE-Richtlinien):
 - Flüssigkeitsanteil
 - Proteinanteil (Fleisch, Fisch, Hülsenfrüchte,...)
 - Nährstoffe

Hauptspeise Mittag in Krankenhäusern (in g)



Auswahl an Krankenhäusern im MONEYTOR Programm 2025

Hauptspeise Mittag in Pflegeheimen (in g)



Auswahl an Pflegeheimen im MONEYTOR Programm 2025

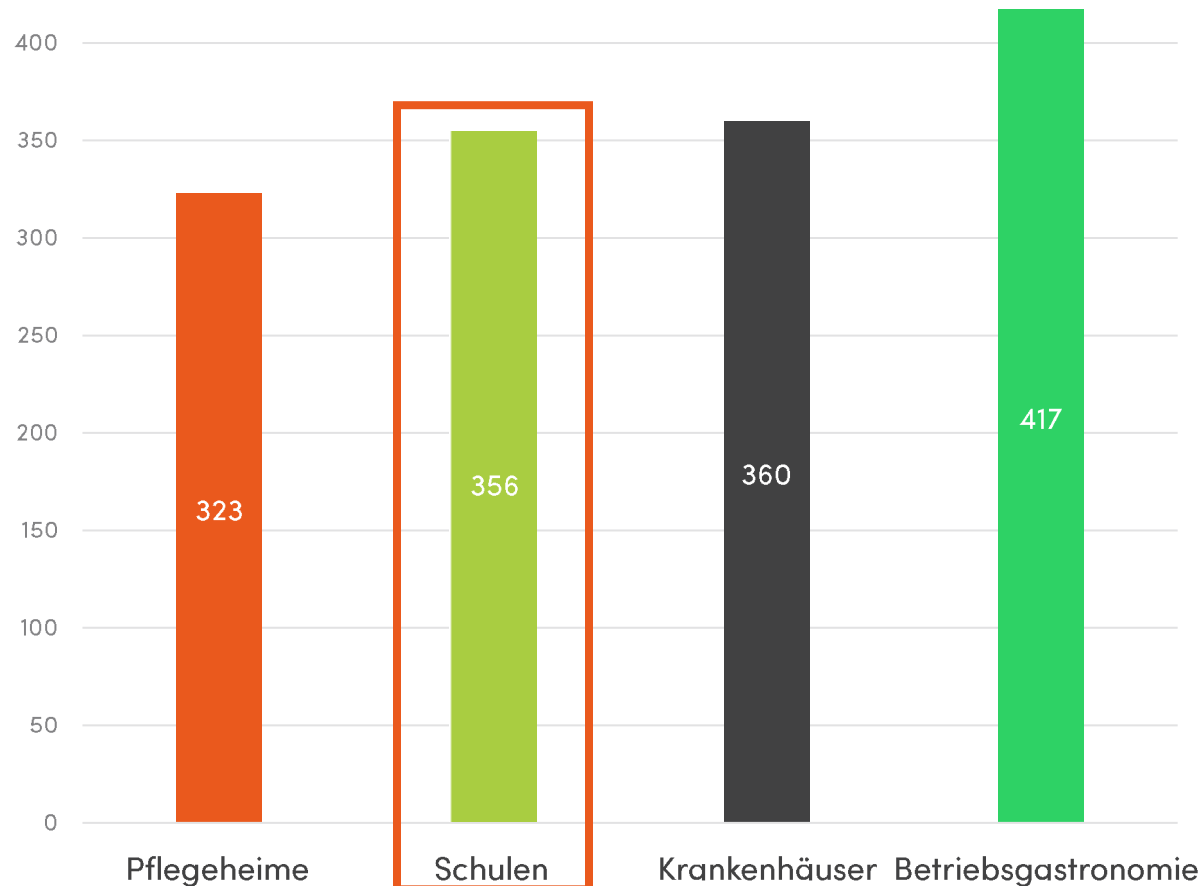
Für wen ist diese Portion gedacht?



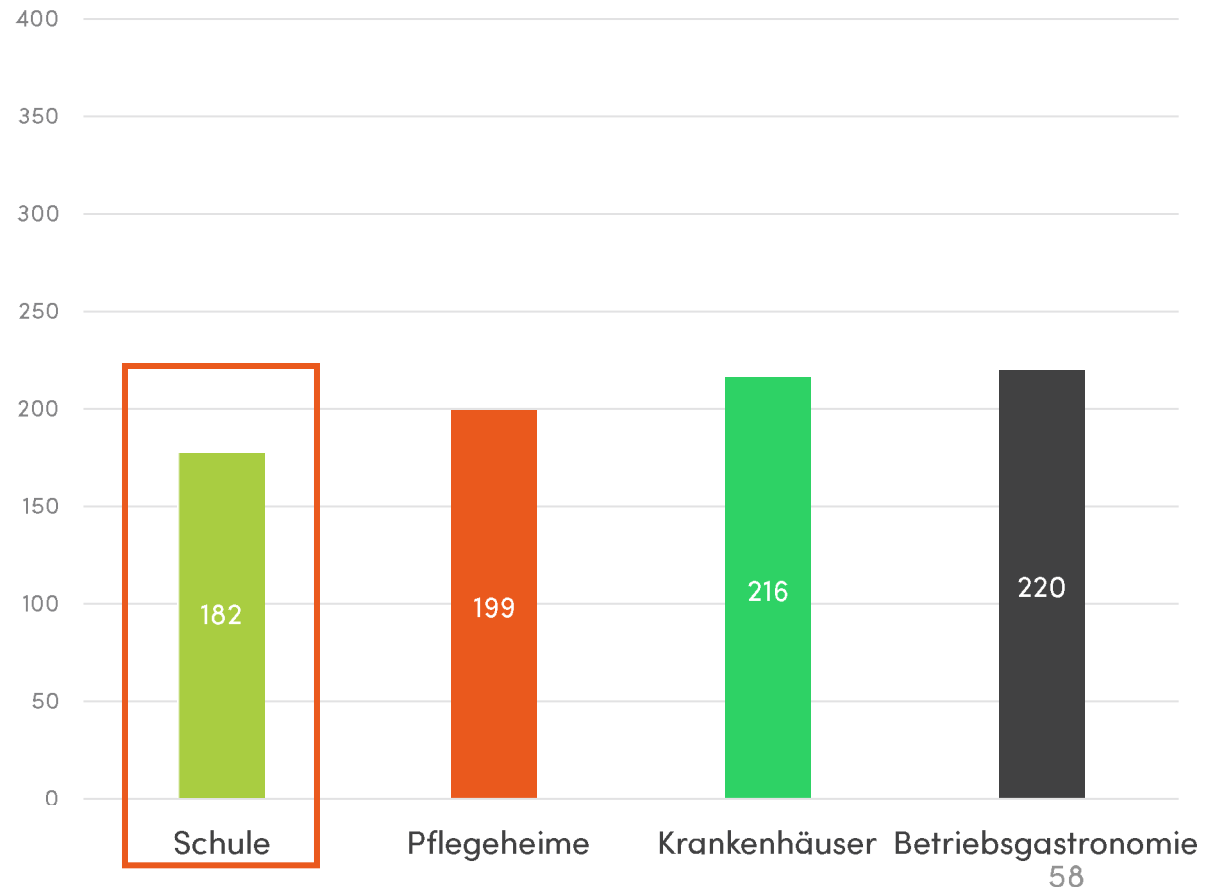
Auflösung: Portionsgröße für Volksschulen

Vergleich Portionsgrößen Mittag gesamt MONEYTOR

Durchschnittliche Portionsgröße Hauptspeise (in g)



Durchschnittliche Portionsgröße Suppe (in g)





BEISPIEL FÜR PORTIONSGRÖSSENWAHL



Impulse zum Thema Portionsgrößen

- Standardportionsgrößen verringern
- Portionsgrößenwahl ermöglichen
- Im Schöpfungsbetrieb:
 - Mit guter Kommunikation und Erfahrungswerten
- Im Buffetbetrieb: Nachnehmen ermöglichen
 - Im offenen Buffetbetrieb wählt jede:r seine Essensmenge selbst

Ausgabesysteme



Bilder-Duell Essensausgabe

Welches Ausgabesystem ist abfallärmer?

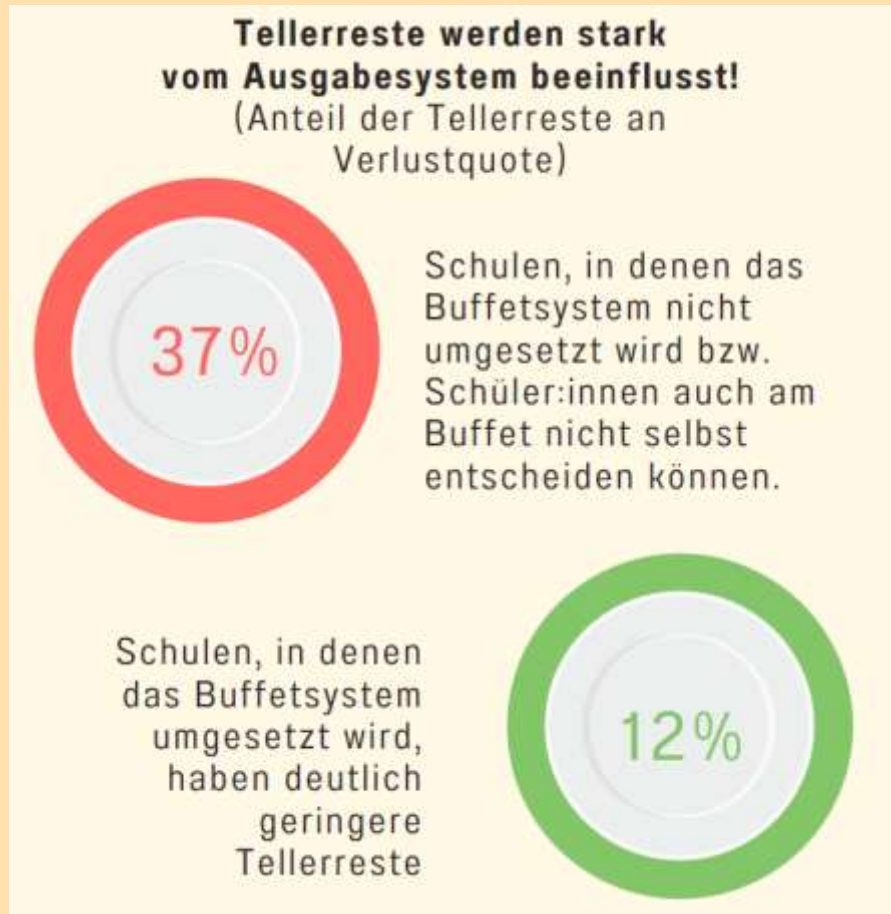


ODER

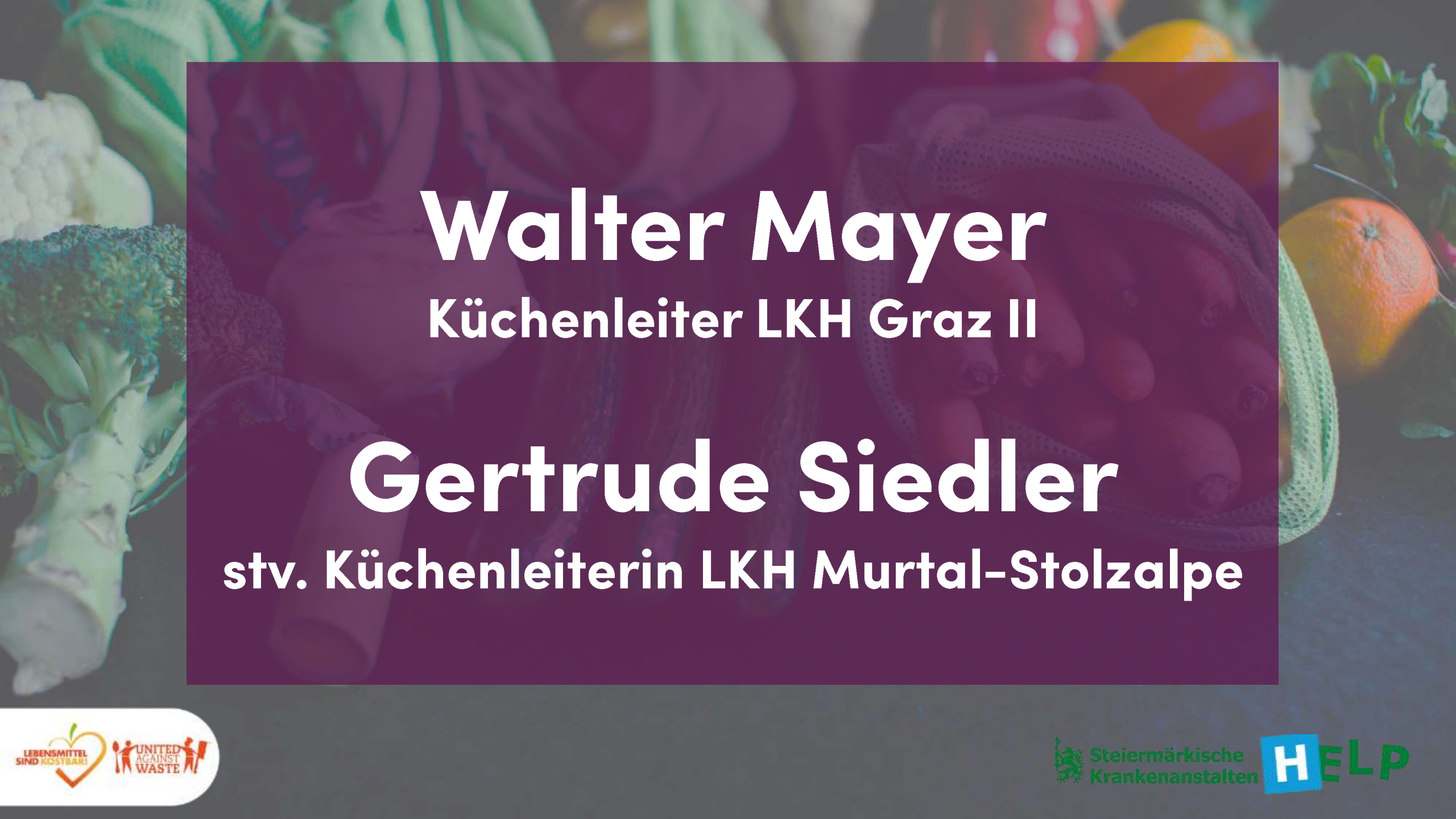


Essensausgabe – Ausgabesystem

Studienergebnisse an Wiener Schulen:



- **Offenes Buffet reduziert Tellerreste**
 - Insbesondere bei Stammkundschaft (in Schulen, Betriebsrestaurants oder Pflegeheimen)
- Statt Personal für das Schöpfen → Personal für Nachbestückung und Zubereitung/Regeneration
- Portionsbegrenzung durch Teller/Schüsselgröße
- Verrechnung im Betriebsrestaurant nach Gewicht möglich



Walter Mayer

Küchenleiter LKH Graz II

Gertrude Siedler

stv. Küchenleiterin LKH Murtal-Stolzalpe

LKH Murtal-Stolzalpe

- Täglich rund 450 Hauptspeisen (Mittag & Abend)
- Schwerpunkt Orthopädie
- Teil des Spitalsverbund Murtal
- Starke Verbesserung des Verlustgrads:
 - 2020: 41%
 - 2025: 14%

Fallbeispiel Salatbuffet Stolzalpe

■ Ausgangslage

- ❑ Bis Essensende sollten alle Salatsorten angeboten werden.
- ❑ Salat wurde in zu großen Gastro-Norm-Behältern angeboten.
- ❑ Eine Woche lang wurden die Salatbuffet-Reste verwogen:
 - Ergebnis: pro Jahr wurden rund 5.000 Euro Warenwert entsorgt.

■ Geänderte Gestaltung:

- ❑ Es dürfen auch einzelne Salatsorten ausgehen.
- ❑ Umgestaltung Salatbuffet

LKH MURTAL-STOLZALPE



Für durchschnittlich 55
Personen pro Tag

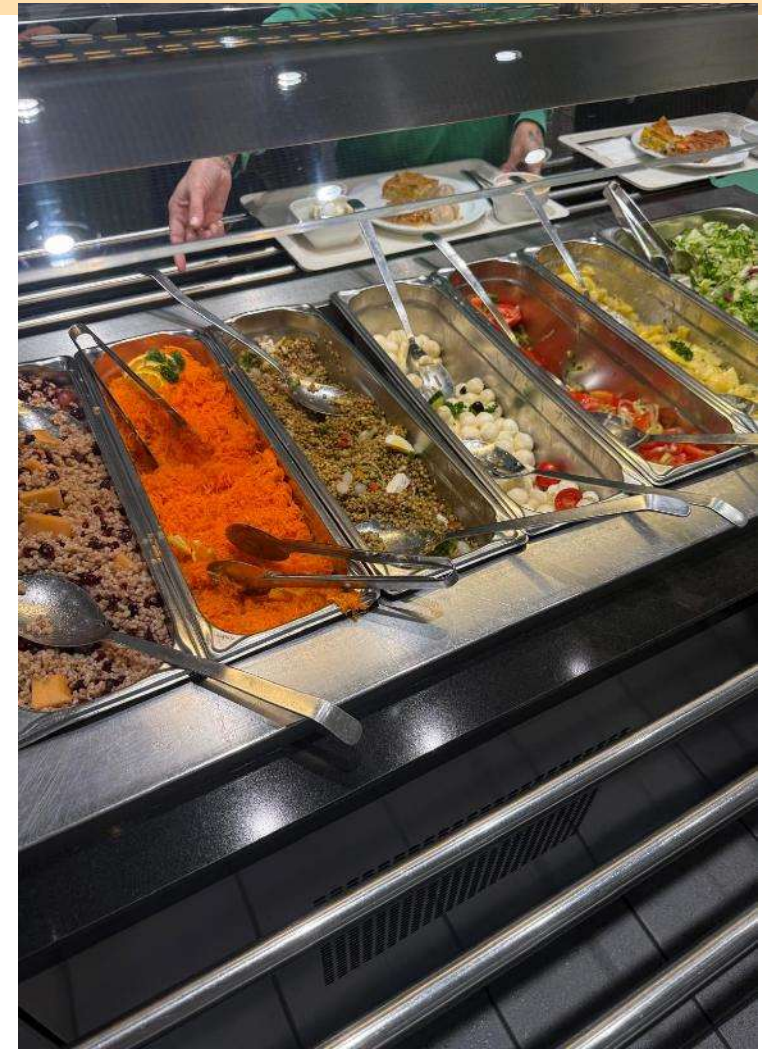
LKH Graz II

- Schwerpunkt auf Psychische und Neurologische Erkrankungen
- 4 Standorte im Spitalsverbund
- Täglich rund 1.800 Hauptspeisen (Mittag & Abend) gesamt mit allen Außenstellen
- Im Schnitt essen 350 Mitarbeiter:innen am Standort Graz II

LKH Graz II

- Kombination Cook & Chill und Frischküche
- Gute Kommunikation mit Stationen und Außenstandorten
 - Verbessert Bestellungen
 - Reduziert Reserve-Essen!
- Buffet-System im Mitarbeiter-Restaurant als Erfolgsmodell
- Deutliche Verbesserung des Verlustgrads:
 - 2021: 21%
 - 2025: 15%

OFFENES BUFFET IM LKH GRAZ II



OFFENES BUFFET IM LKH GRAZ II

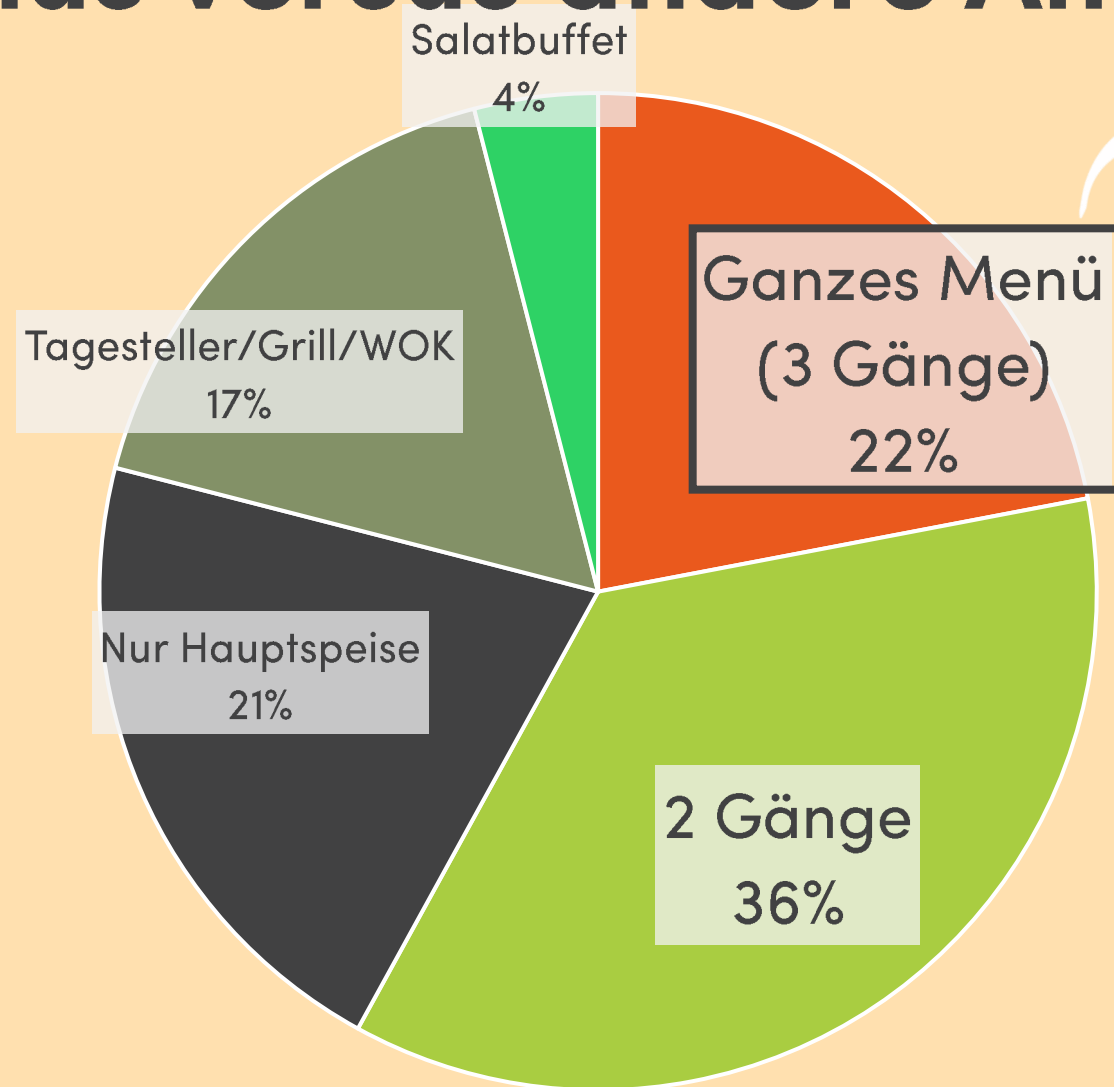


Menüangebot & Essenakzeptanz

Weiternutzung von Lebensmitteln



Beispiel Statistik MA-Restaurant in NÖ: Menüs versus andere Angebote



Geringer Anteil
ganzer Menüs, wenn
die MA kostengünstig
die Wahl haben!

Wann funktioniert Gängewahl?

- Pilottest Gängewahl in 3 österr. Krankenhäusern
- 3 Wochen Menüangebot vs. 3 Wochen Gängewahl
- Ergebnis?

KEINE VERBESSERUNG DES VERLUSTGRADS
durch Angebot der Gängewahl im Krankenhaus

Empfehlung

- In Krankenhäusern und Betrieben mit großer Fluktuation:
 - KEINE GÄNGEWAHL
 - Aber: Abbestellen von Gängen (z.B. keine Suppe) ermöglichen
- In Pflegeheimen, Betriebsrestaurant, Schulen und ggf. Rehasentren mit „Stammpublikum“
 - GÄNGEWAHL
- In Betrieben mit zahlenden Gästen:
 - Attraktive Preise für Einzelkomponenten anbieten

Komponentenwahl im Restaurant in der Praxis...



Elfriede Stangl
Wirtschaftsleiterin LFS Grottenhof



Florian Steinbrenner
Wirtschaftsleiter FS Hartberg



Menüauswahl

Wie wähle ich das
Mengenverhältnisse für
meine Produktionsmenge?

→ Man muss sein Klientel
kennen!

Palatschinken



Polenta





Resteverwertung am Grottenhof: Steirergröstl



Weiterverwertung

Überproduktion des Vortages kann sich am nächsten Tag GEPLANT zu einem neuen Gericht verwandeln:

- ☐ Spätzle zu Käsespätzle
- ☐ Knödel zu Knödel mit Ei
- ☐ Semmeln/Gebäck zu Panier
- ☐ Schnitzeln zu Schnitzelsemmeln oder Salat mit Schnitzelstreifen
- ☐ Sugo zu Chilli con Carne
- ☐ Gulasch zu Reisleisch
- ☐ Erdäpfel/Gemüse zu Suppen





Hartberg: „Freitagsbrunch“ mit Wochenresten

Benedikt Hasmaier

Divisionsleitung CARE
Kulinario / Vinzenz Gruppe

Michael Kazianschütz

Bereichsleiter Wirtschaft / Logistik
Universitätsklinikum Graz

Weitergabe und Mitnahme



Herausforderungen

- Organisatorisches:
 - Verlässlicher Abnehmer – Flexibilität und Kurzfristigkeit
 - Equipment beim Abnehmenden vorhanden
- Hygienerechtliches:
 - Kühlkette einhalten
 - Wärmehaltung (max. 3 Stunden)
 - Mindesthaltbarkeitsdatum



Take-away Varianten in der Praxis...



Lebensmittelabfall als Herausforderung für die Gesamtorganisation



Wege zum Erfolg

- Lebensmittelabfall als organisatorisches Problem erkennen
- Als Organisation auf die Herausforderungen reagieren
- Ziele setzen
- Abteilungen vernetzen und beim Umsetzen von Maßnahmen unterstützen und
- Begleitmaßnahmen:
 - Bewusstseins-schaffung
 - Wissenstransfer
 - z.B.: Ausbildungsangebot Food-Waste-Coach

Unterstützung bei der Lebensmittelabfall-Reduktion

- Food Waste Coach Ausbildung
 - Train-the-Trainer Programm, um interne Kapazitäten zu stärken und Know-How zur Abfallreduktion zu vermitteln
- Peer-to-Peer Workshop
 - Interne Workshops zum Ermitteln von Problemursachen und Lösungswegen
- E-Learning mit WIFI-Zertifikat
 - Grundausbildung für Küchenpersonal



Impulsvortrag

Christian Nezmah

Geschäftsführer BVN

Regionale Lebensmittel- beschaffung





Erzeugung

Regionale Produzenten/
Produzentinnen und
weiterverarbeitende
Betriebe



Bestellung,
Ein- & Verkauf,
Bündelung und
Logistik

Bäuerliches Versorgungs-
netzwerk

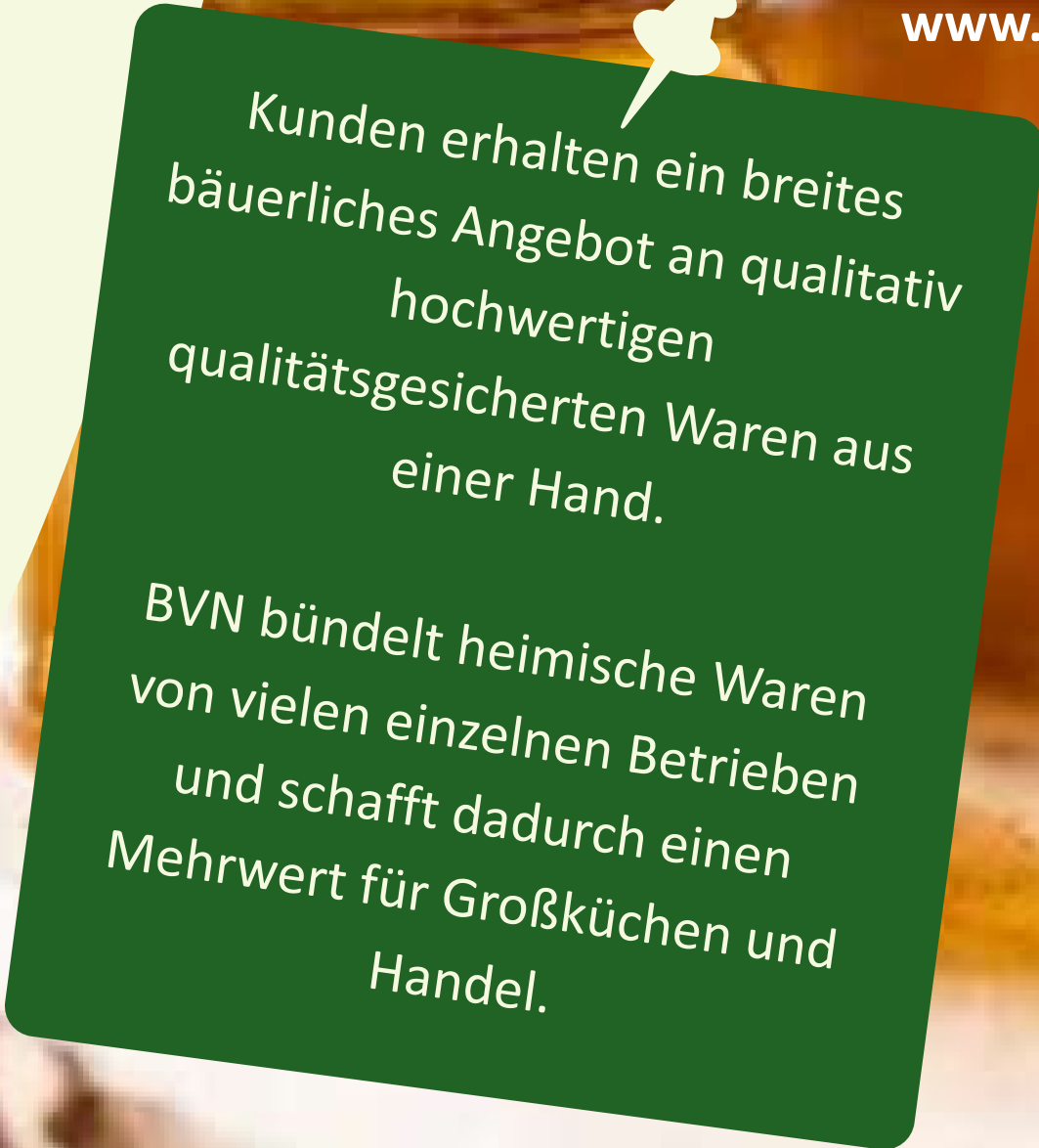


Abnahme/ Konsum

Großküchen,
Gemeinschafts-
verpflegungen,
Gastronomie, Hotellerie
und Handel

Vorteile für Kunden:

- Breites regionales und saisonales Angebot
- Einfache Bestellung über Webshop-System
- Gebündelte Anlieferung
 - 1 Lieferschein mit Auskunft über einzelne Produzenten
- Gesammelte Abrechnung
 - 1 Rechnung
- Kühllogistik
- Herkunftssicherung



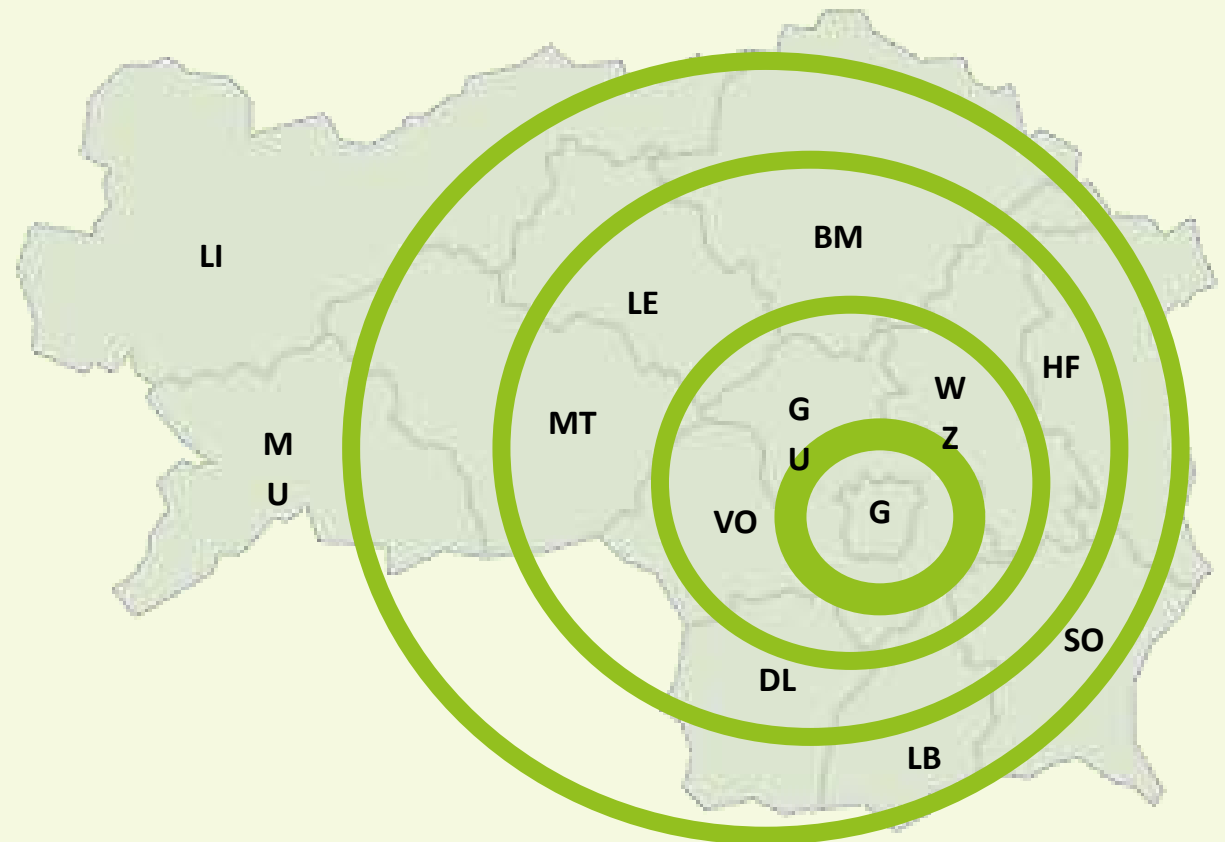
Kunden erhalten ein breites
bäuerliches Angebot an qualitativ
hochwertigen
qualitätsgesicherten Waren aus
einer Hand.

BVN bündelt heimische Waren
von vielen einzelnen Betrieben
und schafft dadurch einen
Mehrwert für Großküchen und
Handel.

Steirische Waren für steirische Kunden

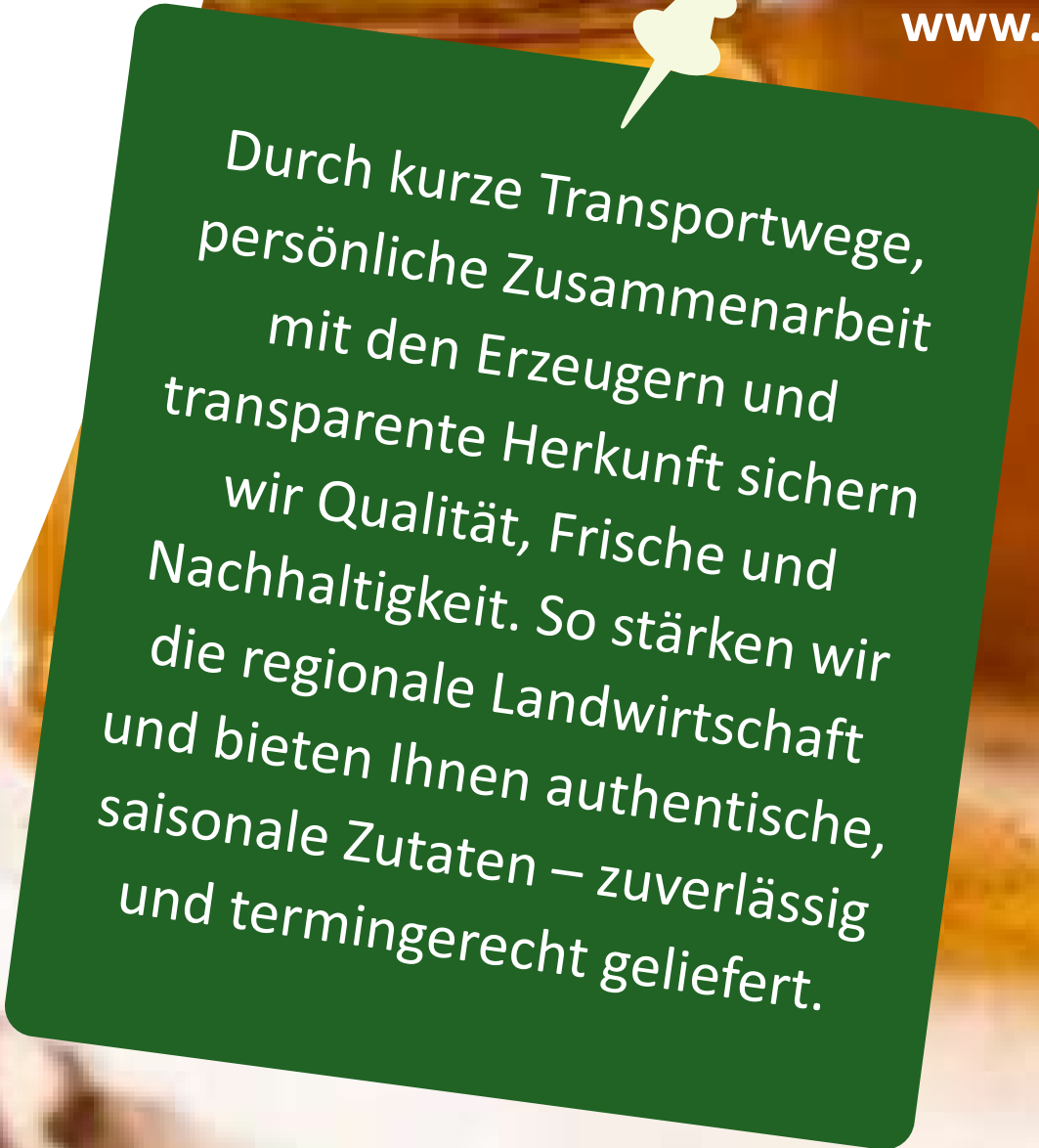


- Versorgungseinrichtungen
- Gastronomie & Hotellerie
- Firmenkantinen
- Catering, Lieferservice

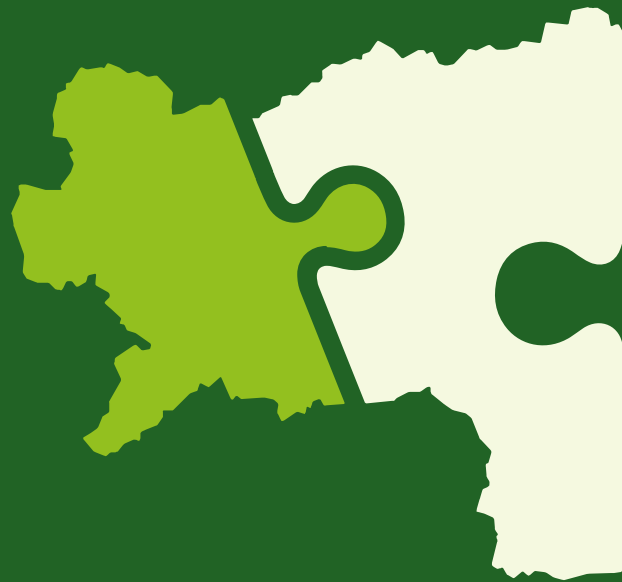


Zukunftsthemen:

- CO₂-Bepreisung für ESG-Themen
(Darstellung km und CO₂-Verbrauch der Lieferung)
- HOGAST-Vollmitgliedschaft
- Steigerung Produktsortiment (derzeit rd. 680 Artikel)
- Darstellung Produktlieferungen für Gäste/Kunden



Durch kurze Transportwege, persönliche Zusammenarbeit mit den Erzeugern und transparente Herkunft sichern wir Qualität, Frische und Nachhaltigkeit. So stärken wir die regionale Landwirtschaft und bieten Ihnen authentische, saisonale Zutaten – zuverlässig und termingerecht geliefert.



BVN

**BÄUERLICHES
VERSORGUNGSNETZWERK
STIERMARK_{eGen}**

Krottendorfer Straße 79,
8052 Graz
+43 316 / 8050-7121

✉ office@bvn.st

💻 www.bvn.st

📷 [bvn_steiermark](#)

📘 BVN Bäuerliches
Versorgungsnetzwerk Steiermark

🌐 BVN Bäuerliches
Versorgungsnetzwerk Steiermark



Auszeichnung erfolgreicher Standorte im MONEYTOR

mit Landesrätin Simone Schmiedtbauer



**BEST OF
AUSTRIA
2024**

**TOP
STANDORT
2024**

**TOP
VERBESSERUNG
2024**

MONEYTOR Auszeichnungen Krankenhäuser – *KAGES*

TOP VERBESSERUNG

Universitätsklinikum Graz



MONEYTOR Auszeichnungen Krankenhäuser – *KAGES*

TOP VERBESSERUNG

LKH Murtal / Stolzalpe



MONEYTOR Auszeichnungen

Krankenhäuser – *KAGES*

TOP STANDORT

LKH Graz II

MONEYTOR Auszeichnungen

GMS Gourmet GmbH

TOP VERBESSERUNG

Betriebsgastronomie Fa. AVL List GmbH



MONEYTOR Auszeichnungen

GMS Gourmet GmbH

TOP STANDORT

Betriebsgastronomie Fa. KNAPP AG

A top-down view of a white bowl filled with a vibrant orange soup. In the center of the soup, there is a small pile of finely chopped green herbs. To the right of the bowl, a slice of dark, rustic bread is visible. In the bottom right corner, there are fresh green basil leaves. A semi-transparent orange rectangle is overlaid on the center of the image, containing white text.

Gratulation!

...und DANKE für Ihr Engagement!

Gemeinsam für weniger Lebensmittelabfall

Das Koordinationsteam

der Initiative United Against Waste



Franziska Lindner

Plattform-Management,
Aktionstage, Küchenprofi(t)

franziska.lindner@tatwort.at
+43 1 4095581-231



Simon Buechler

Bildungsangebote,
MONEYTOR

simon.buechler@tatwort.at
+43 1 4095581-223



Johannes Godler

MONEYTOR, Bildungsangebote,
Forschungsprojekte

johannes.godler@tatwort.at
+43 1 4095581-219



Franz Tragner

Plattform-Management, MONEYTOR,
Bildungsangebote, Forschungsprojekte

franz.tragner@tatwort.at
+43 1 4095581-210



Elisabeth Schabbauer

Kommunikation, Plattform-Management,
Aktionstage, Bildungsangebote

elisabeth.schabbauer@tatwort.at
+43 1 4095581-226



Regina Arnberger

Vertrags- und Rechnungs-
management

regina.arnberger@tatwort.at
+43 1 4095581-214

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

E-Mail: united-against-waste@tatwort.at

Kontaktmöglichkeit



- Interesse am MONEYTOR Programm?
- Präsentationsunterlagen und weitere Informationen zu UAW und Lebensmittelabfall?
- Anmeldung zum United-Against-Waste Newsletter (ganz unten auf Website)

Fachtag in der Steiermark: Schlussworte

Vielen Dank für Ihren Besuch und eine gute Heimreise!

Die Nachlese wird Ihnen per E-Mail zugesendet.