



Brot retten, Klima schützen, Geld sparen



TAG DER LEBENSMITTEL-RETTUNG: 26. MAI 2024
KOMMUNIKATIONSPAKET FÜR UNTERNEHMEN, INSTITUTIONEN
UND MULTIPLIKATOR:INNEN

Am 26. Mai ist Tag der Lebensmittel-Rettung.

Denn rechnerisch gehen alle Lebensmittel, die von Jahresbeginn bis zu diesem Tag produziert werden, entlang der Wertschöpfungskette verloren. Das entspricht in etwa [40 Prozent](#) aller weltweit produzierten Lebensmittel!

Der Tag der Lebensmittel-Rettung wurde vom WWF ins Leben gerufen, um gemeinsam mit Stakeholdern das öffentliche Bewusstsein für die Problematik zu schärfen und Lösungen zur Vermeidung der unnötigen Verschwendung aufzuzeigen.

Dieses Jahr stellen wir die Rettung von Brot und Gebäck in den Mittelpunkt.

Brot retten lohnt sich für alle!

Obwohl das Grundnahrungsmittel Brot in vielen Kulturen symbolisch für den hohen Wert von Lebensmitteln steht, landet es massenhaft im Müll.

In Österreich werden jedes Jahr mehr als 160.000 Tonnen Brot & Gebäck entsorgt. Das entspricht in etwa 18kg pro Person! Hinter jeder weggeworfenen Scheibe Brot stehen verschwendete Ressourcen und ein unnötiger Beitrag zur Klimakrise. Denn Lebensmittelverschwendung ist für rund [10 Prozent](#) der globalen Treibhausgas-Emissionen verantwortlich.

Ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln ist aktiver Klimaschutz, spart in Zeiten hoher Lebensmittelpreise aber auch bares Geld. Damit weniger Lebensmittel im Müll landen braucht es das Engagement von uns allen - von Konsument:innen, Unternehmen, Organisationen und der Politik. In diesem Kommunikationspaket finden Sie daher nicht nur Materialien zur Bewusstseinsbildung, sondern auch Lösungsansätze für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Ihrer Organisation.

Gemeinsam können wir die unnötige Verschwendung stoppen.
Fangen wir doch beim Brot an!

Bei Fragen wenden Sie sich jederzeit an:

Dominik Heizmann

Programm Manager Nachhaltige Ernährung

dominik.heizmann@wwf.at

Ihre Kommunikation am Tag der Lebensmittel-Rettung

Nutzen Sie die Materialien auf den folgenden Seiten und zeigen Sie Ihren Kolleg:innen, Kund:innen und Stakeholdern, dass Ihnen Lebensmittel-Rettung ein Anliegen ist. Zeigen Sie, dass sich Ihr Unternehmen für die Rettung von Lebensmitteln einsetzt.

Kombinieren Sie dazu die Visuals mit den Textinhalten, um den größtmöglichen Impact zur Bewusstseinsbildung und Verhaltensänderung in Ihrem Wirkungskreis zu erzielen.

Folgende Materialien stellen wir Ihnen zur Verfügung:

Allgemeine Informationen zum Tag der Lebensmittel-Rettung

- FAQ und Textbausteine für Beiträge zur internen und externen Bewusstseinsbildung (z.B. Intranet, Blog-Beitrag, Newsletter, Screens, Mitarbeiter:innen & Kund:innen Zeitschrift)

Zur Bewusstseinsbildung in Social Media Kanälen

- Posting-Sujets für Instagram, Facebook oder Linked-In, X, ...
 - Tag der Lebensmittel-Rettung: Brot retten, Klima schützen, 100 Euro sparen
 - 7 Tipps zur Rettung von Brot
- Wordings für Ihre Postings
- Quiz Fragen

Zur Bewusstseinsbildung in internen Kanälen

- PDF-Poster mit vielen Praxistipps zur Vermeidung von Brotabfällen (z.B. Mitarbeiter:innen Aushang, Intranet, Büro-Küche)

Download:

Unter wwf.at/lebensmittelrettung können Sie das gesamte Kommunikationspaket herunterladen.

FAQ & Textbausteine

Was ist der Tag der Lebensmittel-Rettung?

Laut dem [WWF-Report Driven to Waste](#) werden etwa 40 Prozent der weltweit produzierten Lebensmittel nie gegessen. Das bedeutet: Rein rechnerisch gehen alle von Jahresbeginn bis zum 26. Mai produzierten Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette – also vom Feld bis auf den Teller – verloren. Der WWF rief diesen Tag ins Leben, um auf die unnötige Verschwendung von kostbaren Lebensmitteln aufmerksam zu machen und um Lösungen aufzuzeigen.

Warum ist Lebensmittel retten wichtig?

Wenn Lebensmittel im Müll landen ist das eine gewaltige Ressourcenverschwendung mit großen negativen Folgen für die Umwelt und das Klima. Rund [10 Prozent](#) des globalen Ausstoßes an Treibhausgasen gehen auf das Konto von Lebensmittelverschwendung. Trotzdem werden in Österreich jedes Jahr [zumindest eine Million Tonnen](#) an genießbaren Lebensmitteln weggeworfen.

Warum steht dieses Jahr das Brot im Mittelpunkt?

Brot und Gebäck gehören neben Obst und Gemüse zu den an den häufigsten entsorgten Lebensmitteln. In Summe entsorgen die österreichischen Haushalte jährlich etwa 100.000 Tonnen Brot und Gebäck - das entspricht etwa einer Scheibe Brot pro Person und Tag (Annahme: eine Scheibe Brot wiegt ca. 30 Gramm). Bei Brot, dem wohl alltäglichsten aller Lebensmittel, gibt es daher ein besonders großes Potenzial Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Wie viel Brot und Gebäck wird in Österreich verschwendet?

Nicht nur in den Haushalten, sondern entlang der gesamten Lebensmittelkette kommt es zu Lebensmittelverschwendung. Brot- und Gebäckabfälle im Einzelhandel und der Produktion belaufen sich auf 65.000 Tonnen pro Jahr. Auch in der Außer-Haus-Verpflegung kann man von hohen Abfällen bei Backwaren ausgehen, da in diesem Sektor etwa [175.000 Tonnen](#) Lebensmittelabfälle pro Jahr entstehen. Dies führt dazu, dass jedes Jahr über 160.000 Tonnen Brot & Gebäck kompostiert werden, im Tierfutter landen oder in Biogas- und Müllverbrennungsanlagen energetisch verwertet werden.

Was können Unternehmen zur Brot-Rettung beitragen?

Die Ursachen für die Verschwendung sind divers – angefangen von Fehlern in der Produktion, über Reste beim Schulbuffet bis zu Überschüssen im Supermarkt. Bäckereien, Lebensmittelhändler, die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung sollten daher Maßnahmen setzen um die Verschwendung so weit wie möglich zu reduzieren. Diese Maßnahmen finden sie im Detail auf wwf.at/lebensmittelrettung und auf Seite 10.

Was kann die Politik beitragen?

Damit nicht nur einzelne Vorreiter, sondern alle Unternehmen der Lebensmittelkette konsequent gegen Lebensmittelabfälle vorgehen, braucht es klare Vorgaben von der Politik. Daher muss die Bundesregierung verbindliche Ziele zur Reduktion von Lebensmittelabfällen für alle Sektoren vorgeben, eine Verbesserung der Datenlage über Lebensmittelverschwendung vom Feld bis zum Teller sicherstellen und rechtliche Hürden für Lebensmittelspenden beseitigen.

Social Media - Tipps zur Rettung von Brot

**SO GEHT BROT RETTEN:
BROTKAUF PLANEN!** 



No-brainer: Nicht mehr kaufen als gebraucht wird. Wer selten Zuhause isst, kauft kleinere Brotlaibe oder Gebäck.

**SO GEHT BROT RETTEN:
RICHTIG LAGERN!** 



Ab in den Sack: Ein Brotbeutel aus Leinen hält Brot länger frisch. Die Luftzirkulation verhindert Schimmelbildung.

**SO GEHT BROT RETTEN:
EINFACH EINFRIEREN!** 



BRRR...ot einfrieren, bevor es hart wird. Am besten noch vor dem Einfrieren portionieren!

**SO GEHT BROT RETTEN:
FEUCHT
AUFBACKEN!** 



Oldie wird Goldie: Hartes Brot vor dem Aufbacken leicht mit Wasser befeuchten. So wird es wieder weich und frisch.

**SO GEHT BROT RETTEN:
TROCKENES BROT
VERWERTEN!** 



Omas Trick 17: Aus trockenem Brot lässt sich Köstliches zaubern: Semmelknödel, Arme Ritter, Brot-Croutons, ...

**SO GEHT BROT RETTEN:
AUF QUALITÄT SETZEN!** 



Sicheres Investment: Bio-Sauerteigbrot ist zwar etwas teurer als Industrie-Backwaren, dafür bleibt es aber länger frisch.

**SO GEHT BROT RETTEN:
BROT WERTSCHÄTZEN!** 



Kein Grund zum Granteln: Wenig Auswahl vor Ladenschluss bedeutet weniger Verschwendung in der Bäckerei.

So geht Brot retten: 7 einfache Tipps

Landet auch bei dir immer wieder Brot im Müll? 🤔 Das ist gut möglich, denn im Schnitt entsorgen Menschen in Österreich täglich eine Scheibe Brot! 😱

Hinter jeder weggeworfenen Scheibe Brot stehen verschwendete Ressourcen und ein unnötiger Beitrag zur Klimakrise. 😭

Dabei geht Brot retten eigentlich super leicht...

Welcher Tipp ist der nützlichste? Schreibe es in die Kommentare! 🤗

#TogetherPossible #WWF

Bitte erwähnen Sie uns in Ihren Postings:

Facebook: [WWFOesterreich](#)

X: [wwfaustria](#)

Instagram: [wwf_austria](#)

Linked-in: [wwf-oesterreich](#)

Hier finden Sie unsere Sujet-Reihe [für Ihre Social Media Kanäle zum Download](#)

Social Media - Klima schützen, Geld sparen



Tag der Lebensmittel-Rettung

Am 26. Mai ist der Tag der Lebensmittel-Rettung. Dieses Jahr zeigen wir auf, wie wir die Verschwendung von Brot stoppen können. 🚫 Denn hinter jeder weggeworfenen Scheibe Brot stehen verschwendete Ressourcen 🌍, verlorenes Geld 💸 und ein unnötiger Beitrag zur Klimakrise. 😭

Ganze 10 Prozent der globalen Treibhausgas-Emissionen sind auf die Verschwendung von Lebensmitteln zurückzuführen. Kein Wunder, denn rund 40 Prozent aller weltweit produzierten Lebensmittel werden verschwendet! 😞

Auch wir als **Unternehmen/Organisation** wollen einen Beitrag dazu leisten, die weltweite Lebensmittelverschwendung und die damit verbundenen negativen Auswirkungen auf unser Klima und die Natur zu verringern. Unsere Maßnahmen dazu sind **[eigene Maßnahmen einsetzen]**.

Lebensmittel retten zahlt sich also für alle aus! 🍌
Fangen wir doch beim Brot an! 🍞

#TogetherPossible #WWF

Hier finden Sie unsere Sujet- Reihe [für Ihre Social Media Kanäle zum Download](#)

Quiz Fragen für Social Media

Vorschläge für interaktive Social Media Elemente:

Wie kann man altes Brot wieder „auffrischen“?

- Im Bad bei hoher Luftfeuchtigkeit lagern
- **Mit Wasser befeuchten und ab in den Toaster**
- Neben Äpfeln lagern

Ein Gericht zur Verwertung von altem Brot heißt

- **Arme Ritter**
- Reicher Knecht
- Harte Dame

Wie viel Brot & Gebäck verschwenden Menschen in Österreich?

- 40 Laib Brot & 80 Kipferl pro Jahr
- **Etwa eine Scheibe Brot pro Tag**
- Eine Semmel pro Monat

Wie viel Prozent der globalen Treibhausgasemissionen sind auf Lebensmittelverschwendung zurückzuführen?

- Ca 3%
- **Ca 10%**
- Ca 40%

Wie viel Prozent der weltweit produzierten Lebensmittel werden vom Feld bis zum Teller verschwendet?

- Ca 10%
- Ca 20%
- **Ca 40%**

Newsletter oder Blog Beitrag

Tag der Lebensmittel-Rettung: Brot retten, Klima schützen, Geld sparen

Brot steht in vielen Kulturen symbolisch für den hohen Wert von Lebensmitteln. Aber passiert es auch in Ihrem Haushalt, dass immer wieder Brot im Müll landet?

Damit wären Sie nicht allein, denn Brot und Gebäck gehört neben Obst und Gemüse zu den am häufigsten entsorgten Lebensmitteln. In Summe werfen die österreichischen Haushalte jährlich etwa 100.000 Tonnen Brot und Gebäck weg - das entspricht etwa einer Scheibe Brot pro Person und Tag.

Am 26. Mai, dem Tag der Lebensmittel-Rettung, möchten wir aufzeigen, wie wir die Verschwendung von Brot stoppen können. Denn hinter jeder weggeworfenen Scheibe Brot stehen verschwendete Ressourcen und ein unnötiger Beitrag zur Klimakrise. Ganze 10 Prozent der globalen Treibhausgas-Emissionen sind auf die Verschwendung von Lebensmitteln zurückzuführen.

Brot retten heißt Geld sparen

In Zeiten hoher Lebensmittelpreise spart ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln nicht nur Ressourcen, sondern auch bares Geld. Allein durch die Verschwendung von Brot und Gebäck entstehen in einem durchschnittlichen österreichischen Haushalt vermeidbare Kosten von etwa 100 Euro pro Jahr.

Was würden Sie mit diesen 100 Euro machen? Unser Vorschlag: Greifen Sie doch öfter zu Lebensmitteln in Bio-Qualität – etwa einem hochqualitativen Bio-Sauerteigbrot.



Mit diesen Tipps wird Brot im Müll zur seltenen Ausnahme:

Brotkauf planen. Kaufen Sie nur so viel Brot, wie Sie tatsächlich in den nächsten Tagen benötigen. Wer selten zuhause isst, sollte lieber auf kleinere Brotlaibe oder Gebäck zurückzugreifen.

Brot richtig lagern. Ein Brotkasten oder Brotbeutel aus Leinen hält die Backwaren länger frisch, sorgt für ausreichende Luftzirkulation und verhindert so Schimmelbildung.

Brot einfrieren. Frieren Sie überschüssiges Brot ein, bevor es hart wird. Wer nur kleine Mengen benötigt, sollte es bereits vor dem Einfrieren portionieren. So haben Sie bei Bedarf immer frisches Brot zur Hand.

Brot „auffrischen“. Im Toaster wird altbackenes Brot kurzfristig wieder knusprig und leichter genießbar. Ist das Brot schon sehr hart, befeuchten Sie es vor dem Aufbacken mit etwas Wasser.

Hartes Brot verwerten. Aus trockenem Brot lassen sich köstliche Gerichte wie Semmelknödel, Arme Ritter oder Panzanella zaubern. Auch Brotcroutons sind eine Bereicherung für jede Suppe.

Auf Qualität setzen. Bio-Sauerteigbrot ist zwar etwas teurer als Industrie-Backwaren, dafür bleibt es aber auch länger frisch und hilft so unnötigen Lebensmittelabfall zu vermeiden.

Brot wertschätzen. Lassen Sie Ihren Bäcker wissen, dass Sie mehr Wert auf Qualität, als auf eine riesige Auswahl legen. Denn ein knappes Sortiment, insbesondere vor Ladenschluss, ist ein Zeichen für verantwortungsvolles Wirtschaften ohne viel Überschuss.

Gemeinsam mit Ihrem Team: Interne Bewusstseinsbildung

Nutzen Sie den Content dieses WWF Kommunikationspaketes, um Ihre Kolleg:innen, Kund:innen und Stakeholder durch einen Beitrag in Ihren internen Kommunikationskanälen auf das Thema Lebensmittel-Rettung aufmerksam zu machen. Dafür stellen wir Ihnen auch ein Poster mit Tipps und Tricks rund um das Thema in digitaler Form zur Verfügung.

A4 Poster zum Selbst-Ausdrucken

[Hier herunterladen](#). Ausdrucken. Und z.B. in der Büro-Küche aufhängen.

WWF **BROT RETTEN, KLIMA SCHÜTZEN, GELD SPAREN**
WWF.AT/LEBENSMITTELRETTUNG

TÄGLICH EINE SCHEIBE BROT KÜBELN?
Schade drum: Österreichische Haushalte werfen jährlich etwa 100.000 Tonnen Brot & Gebäck weg. Ein unnötiger Beitrag zur Klimakrise.

100 EURO BEIM FENSTER RAUS?
Das gibt Brösel! Alleine durch die Verschwendung von Brot entstehen in einem durchschnittlichen Haushalt unnötige Kosten von etwa 100 € pro Jahr.

SO KRIEGST DU DAS GEBACKEN:

RICHTIG LAGERN!
Ab in den Sack: Ein Brotbeutel aus Leinen hält Brot länger frisch. Die Luftzirkulation verhindert Schimmelbildung.

EINFACH EINFRIEREN!
BRRR...ot einfrieren, bevor es hart wird. Am besten noch vor dem Einfrieren portionieren!

FEUCHT AUFBACKEN!
Oldie wird Goldie: Hartes Brot vor dem Aufbacken leicht mit Wasser befeuchten. So wird es wieder weich und frisch.

TROCKENES BROT VERWERTEN!
Omars Trick 17: Aus trockenem Brot lässt sich Köstliches zaubern: Semmelknödel, Arme Ritter, Brot-Croutons, ...

AUF QUALITÄT SETZEN!
Sicheres Investment: Bio-Sauerteigbrot ist zwar etwas teurer als Industrie-Backwaren, dafür bleibt es aber länger frisch.

BROT WERTSCHÄTZEN!
Kein Grund zum Grinsen: Wenig Auswahl vor Ladenschluss bedeutet weniger Verschwendung in der Bäckerei.

Brotabfälle in Ihrer Organisation vermeiden

Aktionen wie der Tag der Lebensmittelrettung zeigen, wie wichtig es ist, dass Unternehmen und Organisationen bei Ihren Kund:innen, Mitarbeiter:innen und Stakeholdern Bewusstsein für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln schaffen. Ebenso notwendig ist aber auch der kritische Blick ins eigene Unternehmen um Lebensmittelabfälle so weit wie möglich zu reduzieren.

Auch Unternehmen, die selbst keine Lebensmittel produzieren oder verarbeiten können aktiv Maßnahmen setzen – etwa in der Betriebskantine oder beim Catering von Veranstaltungen. Die folgende Liste an Maßnahmen soll Sie inspirieren in Ihrer Organisation nachzuforschen wo es noch Möglichkeiten gibt, die Verschwendung von Brot und anderen kostbaren Lebensmitteln zu stoppen.

- **Regelmäßige und systematische Erhebung** der Lebensmittelabfälle und ihrer Ursachen für alle Unternehmensabläufe.
- **Setzen von konkreten Zielen** zur Lebensmittelabfallvermeidung im Betrieb. Als Richtlinie sollte das Nachhaltigkeits-Ziel der Vereinten Nationen 12.3. gelten, welches eine Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030 vorschreibt.
- **Schulung von Mitarbeiter:innen** um Bewusstsein für Lebensmittelabfälle zu schaffen und sicherzustellen, dass die Vermeidungs-Maßnahmen auch in allen Unternehmensbereichen umgesetzt werden.
- **Optimierung der Bedarfsplanung und der Bestellsysteme** mit Hilfe von moderner Software und künstlicher Intelligenz. So können Überschüsse effektiv vermieden werden.
- **Verkauf von Brot und Gebäck vom Vortrag.** Bei richtiger Lagerung bleibt Brot mehrere Tage bis zu einer Woche einwandfrei genießbar. Daher sollten auch Backwaren vom Vortrag im Regal und nicht in der Tonne landen.
- **Anbieten von Backwaren mit Abweichungen.** Wie auch bei Obst- & Gemüse kommt es in der Produktion von Brot- und Gebäck manchmal zu optischen Abweichungen. Auch Backwaren mit Fehlern in der Form oder der Kruste sollten attraktiv angeboten werden und nicht im Abfall landen.
- **Weitergabe von unvermeidbaren Überschüssen an soziale Organisationen.** Nur wenn Backwaren nicht mehr für den menschlichen Konsum geeignet sind, ist die Verwertung als Tierfutter oder die energetische Nutzung gerechtfertigt.
- **Verarbeitung von Brotresten zu neuen Produkten.** Beispiele hierfür sind Semmelbrösel, Semmelwürfel, Brotbier oder Brot in das ein Anteil von Altbrot eingebacken wird.
- **Bewusstseinsbildung bei Kund:innen** über die Auswirkungen von Lebensmittelverschwendung und wie man diese vermeiden kann.
- **Austausch mit anderen Unternehmen** der vor- und nachgelagerten Lieferkette um gemeinsam Lösungen gegen die Verschwendung zu entwickeln.

Fair Use der WWF Materialien

Zeigen Sie Ihren Mitarbeiter:innen und Partner:innen, dass auch Sie ein Teil des vom WWF ausgerufenen Tag der Lebensmittel-Rettung sind. Die WWF Sujets, welche wir Ihnen zur Verfügung stellen, bieten Ihnen die Möglichkeit über unterschiedliche Kommunikationskanäle zu kommunizieren und Bewusstsein zu schaffen. So setzen wir gemeinsam ein Zeichen für das Retten von wertvollen Lebensmitteln.

Einsatzbereich

Bei der Verwendung der Sujets und des Bildmaterials des WWF ist darauf zu achten, dass ein direkter Bezug zum Tag der Lebensmittel-Rettung hergestellt wird. Bitte verlinken Sie digitale Beiträge auch mit unserer Website [wwf.at/lebensmittelrettung](https://www.wwf.at/lebensmittelrettung) und **erwähnen Sie die WWF Österreich Accounts** auf Social Media.

WWF Bildmaterial

Sujets mit dem WWF Logo dürfen nicht verändert werden. Digitales Bildmaterial darf von Print-, Online und elektronischen Medien ausschließlich im Zusammenhang mit dem vom WWF ausgerufenen Tag der Lebensmittel-Rettung verwendet werden. Alle Bilder dürfen nur im unmittelbaren, positiven und expliziten Kontext der WWF-Arbeit genutzt werden. Der Verwendungszweck ist im Zweifel mit dem WWF Österreich abzuklären.

Bei Unklarheiten zur Verwendung der WWF Sujets kontaktieren Sie uns bitte: 2024@wwf.at

Bitte erwähnen Sie uns in Ihren Postings zum Tag der Lebensmittel Rettung:

Facebook: [WWFOesterreich](https://www.facebook.com/WWFOesterreich)

X: [wwfaustria](https://twitter.com/wwfaustria)

Instagram: [wwf_austria](https://www.instagram.com/wwf_austria)

Linked-in: [wwf-oesterreich](https://www.linkedin.com/company/wwf-oesterreich)



Wir wollen die weltweite Naturzerstörung stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Einklang miteinander leben.

together possible

wwf.at

V.02

Grafiken: © WWF & d...e

Inhalt: © WWF Österreich 2024