Pressemitteilung

#### **Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung: Pilotprojekt rettet durch Schockkühlung Lebensmittel für Bedürftige**

**Wien, 10. Mai 2025. In Wien startet ein innovatives Pilotprojekt gegen Lebensmittelverschwendung: Dussmann Austria und der Arbeiter-Samariter-Bund Wien arbeiten zusammen, um überschüssige Speisen vom Inklusiven Schulzentrum Hebbelplatz 2 im 10. Bezirk nachhaltig zu nutzen und an Bedürftige weiterzugeben. Das Projekt, das vom Magistrat initiiert wurde, stellt einen wichtigen Schritt im verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln dar.**

**Gemeinsam Verantwortung übernehmen.** Im Schulzentrum werden täglich frische Mahlzeiten für die Schüler:innen angeboten. Trotz sorgfältiger Planung bleiben immer wieder Speisen übrig. Aus hygienischen Gründen dürfen diese nicht erneut verwendet werden. Doch statt sie wegzuwerfen, kommt nun eine nachhaltige Lösung zum Einsatz: Zunächst werden die übrig gebliebenen Speisen im - von Dussmann bereitgestellten Schockkühler - schonend und schnell heruntergekühlt. Ein Schockkühler ermöglicht es, Speisen innerhalb kürzester Zeit auf eine sichere Temperatur abzukühlen. Die schnelle Kühlung verhindert die Vermehrung von Keimen und garantiert so die Lebensmittelsicherheit. Am nächsten Morgen holt diese der Samariter-Bund ab und verteilt diese rechtzeitig zur Mittagspause im Sozialmarkt an bedürftige Menschen.

**Elisabeth Eichinger**, Direktorin des Schulzentrums Hebbelplatz, zeigt sich erfreut: „Es ist großartig zu sehen, dass unsere überschüssigen Speisen nicht verschwendet werden, sondern sinnvoll weitergegeben werden können. Diese Initiative ist ein Gewinn für alle – unsere Schule, die Umwelt und Menschen in Not.“

**Thomas Bogendorfer,** Leiter der Organisation & Objektleitung Schulverpflegung bei Dussmann, erklärt: „Als großer Dienstleister in der Gemeinschaftsverpflegung tragen wir eine besondere Verantwortung, nachhaltig zu wirtschaften. Die Kooperation mit dem Arbeiter-Samariter-Bund ist ein weiterer Schritt in unserem Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. Der Einsatz unseres Schockkühlers sichert die Qualität der Speisen und ermöglicht ihre Weiterverwendung. Wir freuen uns, mit dieser Initiative einen Beitrag für unsere Gesellschaft zu leisten und stehen Weiterentwicklungen immer offen gegenüber.“

Auch **Georg Jelenko**, Projektmanager im Sozialbereich des Arbeiter-Samariter-Bundes Österreichs, Landesverband Wien, betont die Bedeutung der Initiative: „Lebensmittelverschwendung ist ein drängendes soziales und ökologisches Problem. Die Kooperation mit Dussmann Austria ermöglicht es uns, qualitativ hochwertige Speisen direkt an Menschen in Not weiterzugeben. Diese Initiative zeigt, wie Partnerschaften im Sinne der Nachhaltigkeit unkompliziert funktionieren können. Die Erkenntnisse des Pilotprojektes werden in unsere weiteren Planungen einfließen.“

Im Rahmen der Aktion wird zudem erfasst, welche Speisen besonders gut ankommen und welche weniger gefragt sind. Diese Erkenntnisse sollen zukünftig in die Speisenplanung an Schulen einfließen, um Lebensmittelverschwendung bereits bei der Zubereitung zu minimieren.

#### **Vielseitiges Engagement gegen Lebensmittelverschwendung.** Dussmann engagiert sich bereits seit Langem gegen Lebensmittelverschwendung. Mit Partnern wie Too Good To Go wird überschüssiges Essen sinnvoll verwertet. Zudem setzt das Unternehmen auf vorausschauende Speisenplanung. Darüber hinaus werden nachhaltige Mehrwegverpackungen genutzt und ein effizientes Waste Management betrieben.

#### **Nachhaltigkeit im Fokus.** Besonders in der Schul- und Betriebsgastronomie achtet Dussmann auf angemessene Portionsgrößen und die Integration von Nachhaltigkeitsaspekten in alle Food-Aktionen. Weltweit werden mehr als ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet. Mit der neuen Initiative zeigt Dussmann Austria, dass innovative Konzepte und starke Partnerschaften helfen können, diesem Problem entgegenzuwirken.

**Über Dussmann:**

Die Dussmann Austria GmbH ist ein Unternehmen der Dussmann Group, die 1963 gegründet wurde. Sie bietet mit 70.000 Mitarbeitenden in 21 Ländern Dienstleistungen rund um den Menschen an. Der größte Geschäftsbereich Dussmann ist Lösungspartner aus Leidenschaft in den Bereichen Facility Management, Food Services sowie Technical Solutions. Dussmann Facility Management bündelt alle Dienstleistungen des integrierten Facility Managements mit hoher Eigenleistungstiefe: Gebäudereinigung, Sicherheitsdienst, Gebäudetechnik und Elektro- und Kommunikationstechnik. Dussmann Food Services bietet vielfältige und nachhaltige Verpflegungskonzepte im Bereich Betriebsverpflegung für Kinder, Mitarbeitende, Patientinnen und Patienten und Gäste in Senioreneinrichtungen. Dussmann Technical Solutions umfasst die Business Units im Anlagenbau und im technischen Service. Sie bieten Lösungen für den gesamten Lebenszyklus von Anlagen und Gebäuden, von der Planung über die Errichtung und die Inbetriebnahme bis zur Wartung und Reparatur in den Bereichen Elektrotechnik, Automatisierungstechnik, Kälte- und Klimatechnik sowie Aufzugstechnik. Der zweitgrößte Geschäftsbereich Care & Kids sorgt mit der Marke Kursana für die Betreuung und Pflege von Senioren. In Österreich werden im Kompetenz-Bereich Healthcare besonders sensible Bereiche wie OP-Säle, Intensiv-Stationen und Reinraumreinigung angeboten. Die Dussmann Group erzielte 2024 einen Konzernumsatz von 3,3 Mrd. Euro. Dussmann Austria erwirtschaftete 2024 mit 4.600 Mitarbeitenden einen Bruttoumsatz von 208 Mio. Euro. Die Geschäftsführung besteht aus CEO Mag. Peter Edelmayer und CFO Mag. Michael Wirth.

**Weitere Informationen über Dussmann erhalten Sie unter:**

[**www.dussmann.at**](http://www.dussmann.at) **sowie unter der Telefonnummer +43 5 7820-19000**

**Unternehmenskommunikation Dussmann Austria:**

Dr. Martina Zowack, Zowack PR & Communications Tel. +43676-3047112   
E-Mail: [martina.zowack@zowack.com](mailto:martina.zowack@zowack.com) [www.dussmann.at/news-stories](http://www.dussmann.at/news-stories)

Hinweis Datenschutz: Sie erhalten diese Information im Hinblick auf Ihre im öffentlichen Interesse stehende journalistische Tätigkeit. Wir bemühen uns Ihnen nur für Ihren Bereich passende Informationen zukommen zu lassen. Sollte sich Ihr redaktioneller Fokus verändert haben und Sie diese Informationen nicht mehr erhalten wollen, dann reicht ein kurzes Mail mit dem Betreff: Löschung an [office@zowack.com](mailto:office@zowack.com) und wir entfernen Ihre Daten umgehend und vollständig.