

EINSPARTIPPS & SERVICEANGEBOTE
FÜR GASTRONOMIE & HOTELLERIE



**LEBENSMITTELABFÄLLE
VERMEIDEN
KOSTEN SPAREN
& UMWELT SCHÜTZEN**



Andr  Ruppachter

*Bundesminister für Land-, Forst-, Umwelt
und Wasserwirtschaft*

Lebensmittel sind kostbar – von unseren Bäuerinnen und Bauern in höchster Qualität hergestellt. Der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln ist somit auch Zeichen einer besonderen Wertschätzung. Die Verringerung von Lebensmittelabfällen kann Küchenbetrieben eine deutliche Kostenreduktion bringen. Gleichzeitig sparen wir damit Energie und Ressourcen und leisten einen aktiven Beitrag für den Umwelt- und Klimaschutz!



Thomas Wolf und Matthias Koch

*Geschäftsführer, Fachverband Gastronomie, WK 
Geschäftsführer, Fachverband Hotellerie, WK *

Abfallvermeidung, Nachhaltigkeit und Kosteneinsparung sind wichtige Themenbereiche, die in der  sterreichischen Gastronomie und Hotellerie sehr ernst genommen werden. Wir unterstützen die Initiative „United Against Waste“, weil sie einen wertvollen Beitrag dazu leisten kann, die Balance zwischen der Erfüllung der G stew nsche und gr o tm glichster Abfallvermeidung zu finden.



Axel Schwarzmayr

*Geschäftsführer,
Unilever Food Solutions Austria*

Lebensmittelabfälle werden in Fachmedien heiß diskutiert – mit United Against Waste setzen wir dazu Taten. In Zeiten von Allergenverordnungen, Rauchverboten und Steuererhöhungen wollen wir den Betrieben dort zu Kosteneinsparungen verhelfen, wo es der Kunde nicht spürt und das Potenzial enorm ist.



Josef Pirker

Geschäftsführer, AGM

Das Thema Lebensmittelabfälle gewinnt im Food Service Markt deutlich an Bedeutung. Das Bewusstsein für Umweltthemen steigt und gleichzeitig wird Kosteneffizienz immer wichtiger. Als Großhändler sehen wir es als Serviceleistung, unsere Kunden bei der Optimierung ihres Wareneinsatzes zu unterstützen.

Impressum

Herausgeber und Medieninhaber: tatwort Nachhaltige Projekte GmbH | Haberlgasse 56/17 | A-1160 Wien | tatwort@tatwort.at | T +43 (0)1 409 55 81; Text und Redaktion: Christine Ehrenhuber, Victoria Hala, Rainer Rockenbauer, Alexandra Schranzhofer, Franz Tragner, Andreas Zotz; Erscheinungstermin: Juni 2015; Graphische Gestaltung: Dagmar Krause; Bildnachweis: Titelfoto, Goodluz/shutterstock.com; S3, UAW/Bernhard Noll; S4, Kzenon/shutterstock.com; S8, dio5050/shutterstock.com; S9, Maksim Toome/shutterstock.com, Sergey Mironov/shutterstock.com, Artbox/shutterstock.com; S11, Stockcreations/shutterstock.com; S12, Adisa/shutterstock.com; S13, Pakhnyushchy/shutterstock.com, Ramilya Bogens/shutterstock.com; S14 Tomophafan/shutterstock.com; S16, RioPatuca/shutterstock.com; S18, wavebreakmedia/shutterstock.com, Tyler Olson/shutterstock.com; S20, Spectral-Design/shutterstock.com (Fotomontage: D. Krause); Rückseite, Minerva Studio/shutterstock.com

Druck- und Satzfehler vorbehalten.



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“
des  sterreichischen Umweltzeichens,
Druckerei Odysseus Stavros Vrachoritis GmbH, UW-Nr. 830



Liebe Leserinnen und Leser!

Die globalen Lebensmittelverluste sind enorm: Rund ein Drittel der weltweit produzierten Nahrung landet im Müll oder geht im Wertschöpfungsprozess verloren. Das entspricht 1,3 Milliarden Tonnen im Jahr.

Der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln ist ein wichtiges Thema, bei dem alle gefordert sind: die Privathaushalte, die Lebensmittelproduzenten, der Handel sowie auch all jene, die sie zu fertigen Speisen verarbeiten – Köche und Köchinnen.

Für Küchenverantwortliche in der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie ist der effiziente Umgang mit Lebensmitteln nicht nur eine wichtige Frage der Berufsethik. Abfallvermeidung hat aufgrund des ständig steigenden Kostendrucks auch eine große betriebswirtschaftliche Bedeutung.

Die Initiative **United Against Waste** unterstützt Sie, wenn es darum geht, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und in Ihrem Betrieb Kosten zu sparen. Damit leisten Sie einen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz und zum Erhalt der Genussvielfalt, auch für kommende Generationen!

Die Partner von United Against Waste

Inhalt

Seite 4-5
**Lebensmittelabfälle
in Österreich**

Seite 6-7
**Das Angebot von
United Against Waste**

Seite 8-19
**Lösungen aus
der Praxis**

Seite 20-21
**Abfälle
selbst erheben**

Seite 22-23
Partner



EINSPARPOTENZIAL NUTZEN

Im Rahmen der Initiative United Against Waste (UAW) setzen sich mehr als 30 Partner für einen sorgsameren Umgang mit Nahrung in der Gastronomie, Beherbergung und Gemeinschaftsverpflegung ein. Studienergebnisse bescheinigen ein deutliches Einsparpotenzial und unterschiedliche „Hot-Spots“ je Betriebstyp. Das gemeinsame Motto lautet: Lebensmittel sind ein wertvolles Gut und sollen als betriebliche Ressource voll genutzt werden!

UAW wurde im Jahr 2014 in Form einer branchenübergreifenden Plattform ins Leben gerufen. Gemeinsam verfolgen Unternehmen aus dem Food Service Markt sowie Bund, Länder, Wissenschaft und NGOs ein ambitioniertes Ziel: **Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben sollen bis zum Jahr 2020 um die Hälfte reduziert werden!**

Die Umsetzung wird durch ein umfangreiches Aktivitätenprogramm vorangetrieben. Durch Abfallerhebungen in 29 österreichischen Küchenbetrieben wurden im Jahr 2014 die wichtigsten Einsparpotenziale identifiziert. Auf dieser Datengrundlage werden in einem fortlaufenden Dialog mit der Fachwelt praxistaugliche Reduktionsmaßnahmen entwickelt und umgesetzt. Darüber hinaus unterstützt UAW die Betriebe bei der Abfallanalyse und der Kommunikation des Themas gegenüber Gästen und der eigenen Belegschaft.



Ewald-Marco Münzer

Münzer Bioindustrie GmbH

Unser Unternehmen hat sich der effizienten Nutzung von unvermeidbaren Abfällen verschrieben - wir veredeln Altspeseöle zu ökologisch nachhaltigem Biodiesel. Auch beim Einsparen von vermeidbaren Lebensmittelabfällen möchten wir unsere Kunden optimal unterstützen.



Ilse Merlinger-Boira

Iglo Austria GmbH

Mit unserem Nachhaltigkeitsprogramm „Forever Food Together“ setzen wir uns für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln ein. Dabei unterstützen wir unsere Kunden beim bedarfsgerechten Portionieren durch Tiefkühlen - und damit Abfall zu reduzieren.

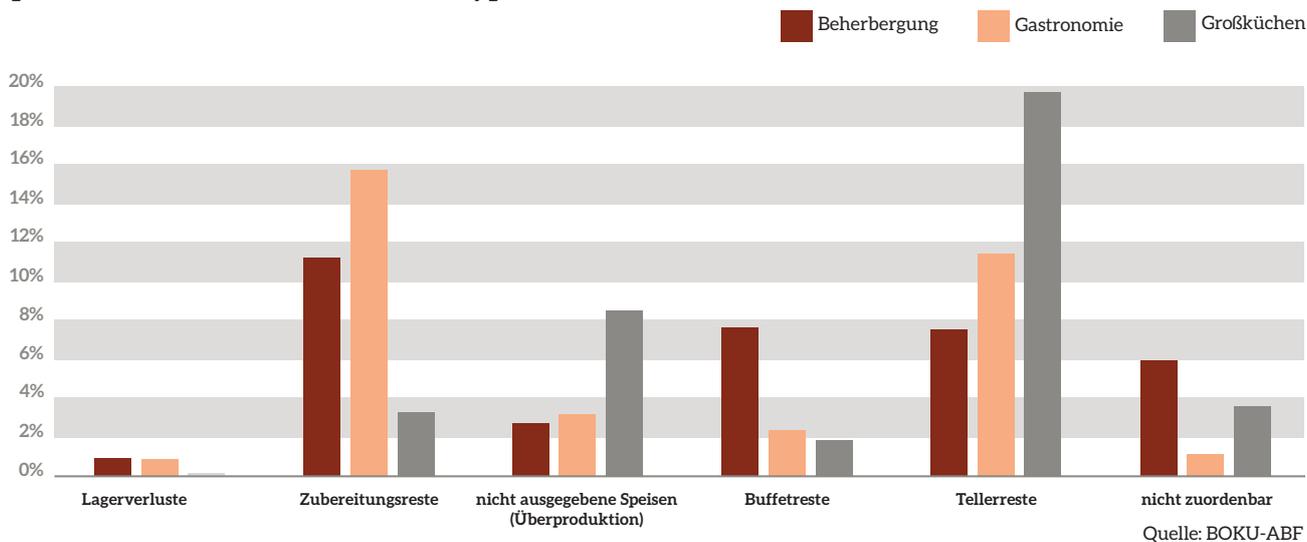
LEBENSMITTELABFÄLLE IN ÖSTERREICH

Für die österreichische Außer-Haus-Verpflegung gab es bislang noch keine gesicherten Daten zum Lebensmittelabfall sowie über dessen Herkunft und Ursachen. Die Universität für Bodenkultur (BOKU) hat deswegen für die Initiative United Against Waste wissenschaftliche Erhebungen in 29 österreichischen Küchenbetrieben durchgeführt. Das Ergebnis: Der Lebensmittelabfall lag in den Testbetrieben bei 5 % bis 45 % des ausgegebenen Essens

- ohne Zubereitungsreste! Österreichweit hochgerechnet entstehen damit rund 55.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Beherbergung, 51.000 Tonnen in der Gastronomie und 79.000 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung. **Das entspricht einem durchschnittlichen Warenwert von ca. 380 Millionen Euro im Jahr für die ganze Branche bzw. 9.600 Euro pro Küchenbetrieb.**

Lebensmittelabfälle im Verhältnis zum ausgegebenen Essen

pro Küchenbereich und Betriebstyp



Jährliche Umweltauswirkungen der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich



420.000 Tonnen CO₂-Äquivalente – das entspricht 2,8 Milliarden Kilometer Autofahrt oder 70.000 Erdumrundungen mit dem Auto



24,6 Milliarden Liter Wasser – das entspricht dem Verbrauch von 500.000 ÖsterreicherInnen pro Jahr



42.400 Hektar Land beim Flächenverbrauch – das entspricht in etwa der Fläche Wiens

Quelle: Berechnungen von GLOBAL 2000

ÜBER DIE STUDIE

In elf Großküchen, zehn Beherbergungsbetrieben und acht Gastronomiebetrieben wurden 2014 an jeweils einem repräsentativen Erhebungstag alle Lebensmittelabfälle gesammelt, sortiert und verwogen. Die Abfälle wurden nach fünf Küchenbereichen (Lager, Zubereitungsreste, nicht ausgegebene Speisen, Buffetreste, Tellerreste) und neun Produktgruppen (Fleisch & Fisch, Obst & Gemüse, Salat, Suppen, Stärkebeilagen, Süßspeisen, Getränke, Milchprodukte, Sonstiges) unterschieden. Die ermittelten Abfallmengen wurden danach in Relation mit den am

jeweiligen Erhebungstag ausgegebenen Essensmengen gesetzt. Dadurch wurden Vergleiche unter den Betrieben ermöglicht.

Anhand der ermittelten Abfallmengen wurden von Gastro-Data und GLOBAL 2000 österreichweite Hochrechnungen durchgeführt: Berechnet wurden Abfallmengen, Kosten und Umweltauswirkungen. Zubereitungsreste blieben dabei unberücksichtigt, da diese als nicht vermeidbare Abfälle eingestuft wurden!



AUS DER PRAXIS FÜR DIE PRAXIS

Durch zielgerichtete Maßnahmen lassen sich Lebensmittelabfälle merkbar und nachhaltig reduzieren. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Lösungsvorschlägen und Inspirationen aus dem Küchenalltag. Sparen Sie Geld und schonen Sie wertvolle Ressourcen!

Karl Koch
Küchenchef

*Ich werfe nicht gerne Nahrungsmittel weg
– aber wie kann ich etwas dagegen tun?*

Unsere Kunden erwarten beste Qualität bei schnellstem Service. Bei der Zubereitung der Speisen arbeite ich unter höchstem Zeitdruck und bei vollster Konzentration. Jeder Handgriff muss so zeitsparend

wie möglich sein, für zusätzliche Dinge habe ich wenig Kopf. Ich frage mich, wie ich in meinem hektischen Küchenalltag das Thema Lebensmittelabfälle gut im Auge behalten kann.



MIT INDIVIDUELLEN LÖSUNGEN, KREATIVEN IDEEN UND MUT ZUM AUSPROBIEREN!

Lebensmittelabfälle gering zu halten ist eine Herausforderung – keine Frage. Die gute Nachricht: Es gibt eine Reihe von Lösungen, die in der Praxis bereits erfolgreich umgesetzt werden. Die Beispiele auf den nachfolgenden Seiten zeigen: Schon kleine Veränderungen bei den Küchenabläufen können oft Großes bewirken.

Tellerretouren, Buffetreste und Zubereitungsabfälle sind laut Abfallanalysen die Bereiche mit dem größten Einspar-

potenzial in der Gastronomie und Hotellerie. Hinsichtlich der genauen Abfallquellen und konkreten Optimierungsmöglichkeiten ist dennoch jeder Betrieb verschieden.

Die Informations- und Serviceangebote von United Against Waste sollen Ihnen dabei helfen, Ihre individuellen Einsparpotenziale zu identifizieren, wirkungsvolle Einsparmaßnahmen zu entwickeln und sich mit Kolleginnen und Kollegen zum Thema auszutauschen.

NUTZEN SIE DAS ANGEBOT VON UNITED AGAINST WASTE!

✓ Leih-Equipment zur Abfallerhebung

Erfassen und analysieren Sie Lebensmittelabfälle in Ihrem Betrieb und finden Sie heraus, wo Ihre Einsparpotenziale liegen. United Against Waste verleiht ein UAW-Wiege-Set mit einem Leitfaden zur Selbsterhebung.



✓ Online-Tool zur Abfallanalyse

Mit dem Food Waste Service Tool vergleichen Sie Ihre Ergebnisse mit Durchschnittswerten aus der Branche und rechnen finanzielle Verluste aus. (Details auf den Seiten 20-21)



✓ Einspar-Tipps aus der Praxis

Sie wollen einfach und nachhaltig Lebensmittelabfälle reduzieren? Erfahren Sie mehr auf den Seiten 8-19 und online auf www.united-against-waste.at

✓ Poster für Küchen

Die wichtigsten Einspar-Tipps sollte man im Betriebsalltag ständig vor Augen haben. United Against Waste stellt kostenlos Poster zum Aushängen in der Küche zur Verfügung.

✓ Informations- und Dialogveranstaltungen

In regelmäßigen Events tauschen Praktiker ihre Erfahrungen aus. Dadurch wird ein breiter Ideenpool an Einsparmöglichkeiten kontinuierlich ausgebaut. Aktuelle Veranstaltungstermine finden Sie online auf www.united-against-waste.at/veranstaltungen

✓ UAW-Newsletter

Melden Sie sich auf der UAW-Website für unseren Newsletter an erfahren Sie laufend mehr über die Tätigkeiten und aktuellen Aktionen der Initiative.

Sie haben Fragen oder möchten Materialien bestellen?

Kontaktieren Sie uns unter united-against-waste@tatwort.at oder unter der Telefonnummer +43 (1)409 55 81-215

Die Initiative im Web:
www.united-against-waste.at



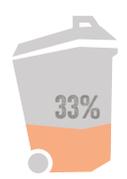
TELLERRESTE



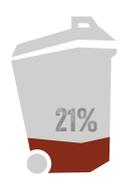
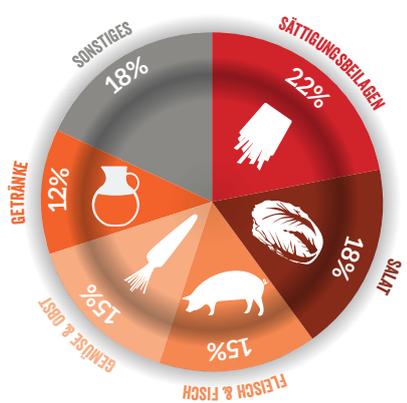
LEERE TELLER - VOLLER ERFOLG!

Tellerreste haben den größten Anteil bei Lebensmittelabfällen in der Gastronomie und einen nicht unerheblichen Anteil bei Beherbergungsbetrieben. Wer Portionsgrößen nachjustiert, Beilagen zur Wahl stellt und zielgerichtet mit seinen Kunden kommuniziert, kann Retouren merkbar reduzieren.

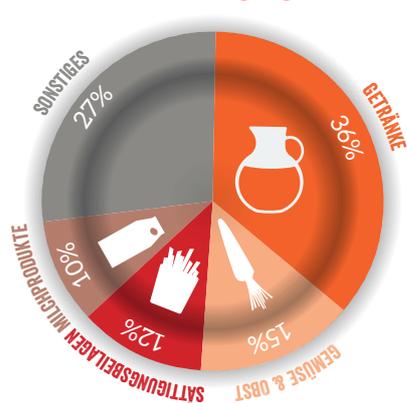
WAS KOMMT ALS TELLERREST ZURÜCK?



Gastronomie



Beherbergung



Anteil der Tellerreste an den gesamten Lebensmittelabfällen

Anteil der Produktgruppen an den Tellerresten

Quelle: Erhebungsdaten United Against Waste

BEOBSACHTUNGEN & MÖGLICHE URSACHEN

- Zu große Standardportionen.
- Standardmäßig mitserverte Stärke-, Gemüse- oder Salatbeilagen werden nicht konsumiert.
- Beherbergungsbetriebe: Eingestellte Getränke in Kannen und Karaffen werden nicht vollständig konsumiert.
- Hoher Wareneinsatz bei nicht aufgegessenem Fleisch – vor allem in der Gastronomie ein Problem.



LÖSUNGSANSÄTZE

Standardportionen überprüfen

Verwiegen Sie die einzelnen Komponenten der Gerichte und analysieren Sie die Tellerreste, um Standardportionen gezielt anzupassen. Mit einfachen gestalterischen Tricks müssen kleinere Portionen nicht nach weniger aussehen.

Portionsgrößen für Gäste wählbar machen

Führen Sie unterschiedliche Portionsgrößen ein und wählen Sie das richtige Wording dafür. Gäste wählen lieber große und kleine Portionen statt „Seniorenteller“ oder „Kinderteller“.

Gratis Nachschlag

Servieren Sie kleinere Portionen und bieten Sie stattdessen kostenlos Nachschlag an. So sparen Sie beim Kostenfaktor Fleisch und überraschen Ihre Gäste mit ausgezeichnetem Zusatz-Service.

Variable Beilagenauswahl

Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl bei Sättigungs-, Salat oder Gemüsebeilagen. Unerwünschtes landet gar nicht erst auf dem Teller.

Getränke nach Bedarf

Investieren Sie einmalig in Selbstbedienungsautomaten für Kaffee oder Säfte, stellen Sie kleinere Karaffen ein oder fragen Sie Ihre Gäste nach der gewünschten Menge.

Mitnahmeboxen für Zuhause

Manchmal ist es Gästen unangenehm nach Mitnahmemöglichkeiten von nicht aufgegessenen Speisen zu fragen. Wenn aktiv angeboten, wird dies oft gerne angenommen und als zusätzliche Serviceleistung geschätzt.



Tellerreste lassen sich oft schon durch die richtige Portionierung vermeiden. Platziert man statt einem Stück Fleisch zu 180 Gramm einfach drei kleinere Stücke zu 45-50 Gramm, wirkt der Teller ansprechend und genauso voll. Und für ein Dessert bleibt so auch noch Platz.

Willi Haider
Erste Steirische Kochschule

AUS DER PRAXIS

Jürgen Otzelberger
Operations Manager, Salm Bräu (Wien)

Bei der Auswertung der Erhebung von United Against Waste stellten wir fest, dass ein wesentlicher Teil unserer Lebensmittelabfälle von den Beilagenretouren stammt.

Im Salm Bräu servierten wir die Speisen grundsätzlich mit vorgegebenen Beilagen. Davon kam nicht wenig als Tellerrest zurück. Wir haben deshalb beschlossen, die Stärkebeilagen (z.B. Knödel) um ca. 15 Prozent zu reduzieren. Die Gäste können jetzt auf Wunsch

auch die Beilagen kostenfrei ändern. Die Service-Mitarbeiter kommunizieren aktiv mit den Gästen. Wenn Speisen am Teller übrig bleiben, bieten wir den Gästen auch an, die Reste als „Doggy Bags“ mit nach Hause zu nehmen. Durch die Maßnahmen konnten wir

den Rücklauf bei den Speiseresten deutlich reduzieren. Das bedeutet gleichzeitig eine Kostenreduktion bei der Abfallentsorgung.

Maßnahmen:
Anpassung der Portionsgrößen,
Mitnahmeboxen für Zuhause





Otmar Mutzenbach
Geschäftsführer, Weißes Bräuhaus (München)

Kurz nach der Übernahme des Weißes Bräuhauses im Jahr 2008 sind mir die vielen Tellerreste aufgefallen. In Zeiten von XXL-Aktionen landauf, landab, habe ich mich gefragt, wer diese Portionsgrößen wirklich will - wenn bei unseren ‚normalen‘ Portionen schon so viel zurückkommt. Schnell war klar: Fang an und zeig, dass XXL der falsche Weg ist.

Wir mussten tonnenweise Lebensmittel wegwerfen und hatten hohe Kosten für Lagerung und Entsorgung. Deswegen haben wir uns entschlossen, Standardportionen zu verkleinern und

den Verkaufspreis zu reduzieren. Die ursprüngliche Portionsgröße behielten wir als Option „Für den Riesenhunger“ mit einem Aufpreis von 3 Euro in der Karte. Die Gäste sind sehr zufrieden mit

dieser Lösung. Im Vergleich zu 2008 konnten wir die Entsorgungskosten um 60 Prozent senken!

Maßnahme:
Anpassung der Portionsgrößen

Einpacken sollte künftig zum guten Ton gehören.



Inge Wolff
Vorsitzende Arbeitskreis Umgangsformen International

„In einem guten Restaurant darum bitten, Essensreste einzupacken? Das ist doch stilllos!‘ ‚Nach einer Familienfeier übriggebliebene Speisen vom Buffet mit nach Hause nehmen wollen? Wie unhöflich!‘ Solches Denken hat jahrzehntelang in vielen Köpfen in Österreich und Deutschland stattgefunden. Dass es sich ändert, ist im Sinne des respektvollen Umgangs mit Lebensmitteln wünschenswert.

Auch der Arbeitskreis Umgangsformen International (AUI) sieht Lebensmittel als ein wertvolles Gut an, das nicht in den Müll gehört. Deswegen spricht AUI die Empfehlung aus, Ressentiments gegen das Einpacken von Speise-

resten abzubauen. Wirte können dazu beitragen, indem sie aktiver als bisher das Mitnehmen von Speiseresten anbieten. Und Gäste sollen dazu animiert werden, sich Übriggebliebenes mit nach Hause geben zu lassen. ‚Einpacken statt

Wegwerfen‘ sollte künftig zum guten Ton gehören.

Maßnahme:
Mitnahmeboxen für Zuhause



Georg Pettermann

Stiftschank Kremsmünster (Oberösterreich)

An unserem ‚Räuberteller‘ erfreuen sich Kinder genauso wie Eltern.

Manchen Eltern war es unangenehm, für die Kinder nur einen zusätzlichen leeren Teller zu bestellen. Bekommen die Kinder

jedoch eigene Speisen, so bleiben oft viele Reste übrig. Wir bieten deswegen in unserer Speisekarte einen kostenlosen „Räuberteller“ an.

Die Kinder bekommen einfach einen leeren Teller und können Essen vom Teller ihrer Eltern stibitzen.

Siegfried Kröpfl

Küchenchef, 57 Restaurant (Wien)

In vielen Betrieben werden Portionen und Beilagen zu groß dimensioniert. Dadurch werden sehr viele Lebensmittel weggeworfen.

Im À-la-Carte Bereich gibt es teilweise verschwenderisch viele Beilagen. Die Vielfalt an Gemüse, Salat und verschiedenen Saucen überfordert einige Gäste. Außerdem gibt es Unterschiede beim Mittag- und Abendessen: Mittags wollen Gäste rasch und schnell bedient werden, sie essen meist nur Kleinig-

keiten. Dinner-Gäste haben mehr Zeit und genießen auch mehr. Wir gehen auf die Bedürfnisse der Gäste ein, indem wir die Speisekarte saisonal und auf die Tageszeit abstimmen. Beilagen können dazu bestellt werden, so reduziert sich der Abfall von selbst. Mit diesen Maßnahmen gehen wir mehr auf die

Wünsche unserer Gäste ein. Die Qualität und Zufriedenheit sind gestiegen. Gleichzeitig wird Abfall reduziert.

Maßnahme:
Anpassung der Portionsgröße und variable Beilagenauswahl





CLEVER PRÄSENTIERT – ALLES KONSUMIERT!

Vor allem in der Beherbergung gibt es bei Lebensmittelabfällen vom Buffet deutliches Einsparpotenzial. Mit ein paar simplen Tricks gelingt es, Abfälle zu vermeiden und dem Gast dennoch ein ansprechendes Buffet anzubieten.

WIE VIEL KOMMT ALS BUFFETREST ZURÜCK?

Gastronomie



Beherbergung



Anteil der Buffetreste an den gesamten Lebensmittelabfällen
(Quelle: Erhebungsdaten United Against Waste)

BEOBSACHTUNGEN & MÖGLICHE URSACHEN

- Übrig gebliebene Speisen vom Buffet müssten laut Hygienevorschriften entsorgt werden.
- Gäste fordern reichhaltige Buffets und eine ansprechende Präsentation.
- Nachbestückung in großen Gebinden trotz sinkender Gästezahl gegen Buffetende: Reste sind vorprogrammiert.
- Essbare Deko bleibt unberührt und landet direkt im Abfall.



LÖSUNGSANSÄTZE

Anpassung der Gebindegrößen

Verwenden Sie niedrigere oder teilbare Gebinde. Dadurch können Sie vor allem gegen Ende des Buffets weniger Speisen ausgeben, der reichhaltige Eindruck bleibt.

Getränke aus Automaten bzw. Zapfsystemen

Durch die Verwendung von Kaffee- und Saftautomaten an den Buffets kann jeder Gast so viele Getränke wie benötigt nehmen.



Bezeichnung der Speisen

Bezeichnen Sie die Speisen am Buffet mit deren Zutaten und Gewürzen möglichst klar. So müssen die Gäste weniger probieren, sie nehmen nur was ihnen schmeckt.

Reduktion essbarer Dekoration

Verzichten Sie auf Salat, Obst und Gemüse als optischen Aufputz. Mit dekorativen Ölen, Nudel- oder Einkoch-Gläsern können Sie ein reizvolles Buffet gestalten, ohne wertvolle Lebensmittel wegschmeißen zu müssen.

Frische Zubereitung durch Front-Cooking

Bereiten Sie bestimmte warme Speisen direkt vor dem Gast zu. So fällt es leichter passende Portionsgrößen auszugeben. Nebenbei demonstrieren Sie eine frische Zubereitung – den Showeffekt gibt es on-top.



Dass ein Buffet langfristig ansprechend wirkt ist eine Herausforderung: Salate und warme Speisen sehen nach kurzer Zeit nicht mehr appetitlich aus, werden ausgetauscht und weggeworfen. Aus diesem Grund empfiehlt es sich, Speisen in Portionen abzufüllen. Auch optisch sehen die Produkte so schöner aus.

Siegfried Kröpfl
Küchenchef, 57 Restaurant

AUS DER PRAXIS



Alois Gasser

Präsident, VKÖ (Verband der Köche Österreichs)

Ein bis oben hin gefülltes Buffet sieht gut aus, allerdings wandert sehr oft ein nicht unerheblicher Teil davon in den Müll. Mit kleinen Tricks, dem richtigen Werkzeug und gutem Durchblick kann dies jedoch vermieden werden.

Rund ein Sechstel der Lebensmittelabfälle in der Gastronomie und Beherbergung fällt laut den Erhebungen von United Against Waste am Buffet an. Mit Hilfe von kleineren beziehungsweise

flacheren Buffetgebinden können diese Abfälle reduziert werden. Wenn statt einem großen Behälter zwei kleinere verwendet werden, wirkt das Buffet genauso voll und bietet gleichzeitig mehr Auswahl, mehr

Frische, mehr Geschmack und mehr Genuss.

Maßnahme:
Verwendung von kleineren, flacheren Buffetbehältern



SCHALEN, STRUNK & CO. – „ABFALL“ VOLLER GESCHMACK!

Bei der Zubereitung von Speisen fallen Reste an, die nicht unmittelbar für das jeweilige Gericht verwendet werden. Als feine Sauce, schmackhaftes Püree oder Farb- und Geschmacksgeber bei Suppen bekommen Strunk, Schale & Co. eine zweite Chance!

WIE VIEL BLEIBT ALS ZUBEREITUNGSREST ÜBRIG?



Anteil der Zubereitungsreste an den gesamten Lebensmittelabfällen
(Quelle: Erhebungsdaten United Against Waste)

BEOBACHTUNGEN & MÖGLICHE URSACHEN

- Zubereitungsreste landen unsortiert im selben Abfallbehälter – egal ob für eine Weiterverwendung geeignet oder nicht.
- Mitarbeiter haben unzureichend Wissen über die mögliche Weiterverwendung von Zubereitungsresten.
- Aus Zeitgründen wird der Sparschäler seinem Namen nicht immer gerecht – in der Vorbereitung wird oft zu großzügig gepulvert und zurechtgeschnitten.
- Gute Geschmacksstoffe landen im Müll.



LÖSUNGSANSÄTZE

Trennen und Weiterverwerten

Führen Sie Behältnisse in der Küche ein, um Verwertbares von Unverwertbarem zu trennen.

Ab in die Kühlbox

Vakuumieren Sie verwertbare Zubereitungsreste und frieren Sie diese für eine spätere Verarbeitung ein.

Information für die Mitarbeiter

Führen Sie interne Schulungen durch: Mitarbeiter lernen möglichst alle Teile der Lebensmittel zu verwenden und zaubern aus vermeintlichem Abfall schmackhafte Pürees und Saucen, die Gerichte verfeinern und Würzmittel einsparen.

Fleischwolf und Küchen-Cutter gehören zu meinen wichtigsten Helfern für die kulinarische Müllvermeidung. Fleisch-, Gemüse- und Obstreste können damit zerkleinert und in verschiedensten Speisen weiterverwendet werden.

Willi Haider
Erste Steirische Kochschule

AUS DER PRAXIS

Otilie Klinglmair

Küchenchefin, Gasthaus Hohe Linde (Oberösterreich)

Unser Abfallbehälter war manchmal voll, bevor der erste Gast das Lokal betreten hat. Durch Weiterverwendung von Gemüseresten sparen wir beim Wareneinsatz und haben zugleich ein besseres Gewissen.

Zubereitungsreste machten einen beachtlichen Teil unseres Abfalls aus. Gute Geschmacksstoffe landeten im Müll. Deshalb besorgten wir uns Kübel und Tonnen, um diese Reste zu sortieren. In Schulungen

lernte das Küchenpersonal, wie Schale, Strunk & Co. als Saucen, Jus und Suppen weiterverwendet werden können. Damit sparen wir Geld beim Wareneinsatz und bei den Entsorgungskosten.

Maßnahme:
Trennen und Weiterverwerten von Zubereitungsresten



Fabian Leinich

Küchenchef, Posthotel Achenkirch (Tirol)

Wir alle sind jeden Tag aufs Neue gefordert, das Bestmögliche aus dem Produkt rauszuholen.

In der heutigen Wegwerf- und Überflussgesellschaft ist man zu sehr daran gewöhnt, dass wenig weiterverwertet wird und Lebensmittel schnell im Müll landen. Im Posthotel Achenkirch wollen wir mit gutem Beispiel vorangehen - selbst wenn die Maßnahmen einen größeren zeitlichen Einsatz von Mitarbeitern bedeuten.

Als Küchenchef war es mir von Anfang an ein Anliegen, in der Küche so viel wie möglich zu verwerten. Direkt nach Erhalt der Auswertungen von United Against Waste habe ich mit meinen Mitarbeitern die Problemfelder diskutiert. Zudem gab es einige Schulungen. Ich kontrolliere regelmäßig die Rüstabschnitte der Küchenbrigade -

von Entremetier bis Pâtissier. Meine Erkenntnisse kommuniziere ich den zuständigen Mitarbeitern persönlich und wir erarbeiten gemeinsam Verbesserungsmöglichkeiten.

Maßnahmen:
Sensibilisierung der Mitarbeiter, Schulungen

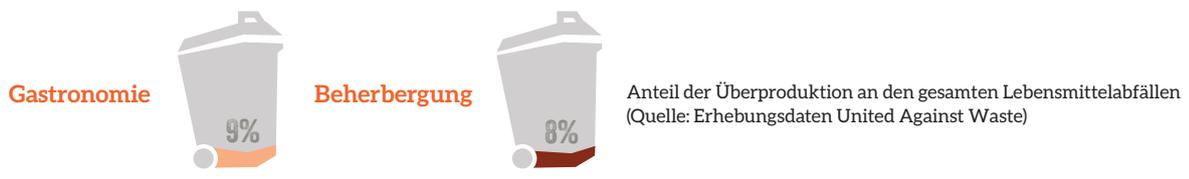
ÜBERPRODUKTION



BEDARFSGERECHT PRODUZIERT UND VOLLSTÄNDIG VERWERTET!

Etwas weniger als ein Zehntel des Lebensmittelabfalls in der Gastronomie und Hotellerie stammt aus Überproduktion. Nicht ausgegebene Speisen können haltbar gemacht, als Mitarbeiteressen verwendet oder an karitative Einrichtungen weitergegeben werden. Bei guter Planung lässt sich der Überschuss von vornherein niedrig halten.

WIE VIEL BLEIBT DURCH ÜBERPRODUKTION ÜBRIG?



BEOBACHTUNGEN & MÖGLICHE URSACHEN

- Bestimmte Komponenten wie z.B. Beilagen, Salate oder Desserts werden vorbereitet aber nicht vollständig ausgegeben.
- Bei der Vorproduktion von Suppen wird die aktuelle Wetterlage als wichtiger Einflussfaktor oft nicht berücksichtigt.
- Nicht ausgegebene Speisen werden entsorgt, obwohl sie bei ordnungsgemäßer Lagerung hygienerechtlich unbedenklich weiterverwendet werden könnten.



LÖSUNGSANSÄTZE

Weniger vorproduzieren

Reduzieren Sie die Menge der Vorproduktion und produzieren Sie bei Bedarf nach.

Gemüsebeilage wird zum Laibchen

Verarbeiten Sie nicht ausgegebene Speisen zu neuen Gerichten und überraschen Sie die Gäste mit spannenden Kreationen.

Weiterverwendung als Mitarbeiteressen

Bieten Sie zubereitete, aber nicht ausgegebene Speisen der eigenen Belegschaft an – Qualitätskontrolle inklusive!

Haltbarmachen von Speisen

Nutzen Sie Techniken zum Haltbarmachen. Durch Vakuumieren und Einfrieren, Sous vide Garen oder Cook&Chill können Sie Speisen meist ohne Qualitätsverlust zu einem späteren Zeitpunkt servieren.

Weitergabe als Spende

Zahlreiche karitative Einrichtungen freuen sich über fertig zubereitete Mahlzeiten.

Informationen zur Spende von überproduzierten Speisen an karitative Einrichtungen erhalten Sie z.B. beim Verband der Österreichischen Tafeln unter dietafeln.at oder per Email an helmut.adam@dietafeln.at

AUS DER PRAXIS

Heinz Reitbauer

Wirtshaus Steirereck am Pogusch (Steiermark)

Das ‚Restl-Essen‘ am Pogusch ist sehr beliebt und sowohl Gast als auch Wirt profitieren.

In Gasthäusern bleiben an Abenden vor Ruhetagen immer Speisen übrig. Ob halbe Ente, Kirschenstrudel, Erdäpfelsalat oder Reis – wir konnten nicht alles aufarbeiten und mussten viel wegwerfen. Aus diesem Grund gibt es im Steirereck am Pogusch sonntagabends das „Restl-Essen“.

Jeder Gast bekommt für den Preis von 10 Euro ein 3-gängiges Überraschungsmenü, zubereitet aus den übriggebliebenen Speisen. Wir werden gestürmt, obwohl sonntagabends sonst nur schwer hohe Auslastungen erzielt werden können. Die Gäste nehmen das Angebot an, der Umsatz stimmt

und gleichzeitig müssen wir keine Lebensmittel entsorgen.

Maßnahme:
Verarbeitung von nicht ausgegebenen Speisen zu neuen Gerichten



Jürgen Klang

Küchenchef, Schlossrestaurant Schallaburg (Niederösterreich)

Gutes Lagermanagement und ein genauer Einkauf vermindern Lagerabfälle und Überproduktion. Wir kochen kaum vor und können gut einschätzen, wie viel wegkommt.

Im Schlossrestaurant Schallaburg bin ich als Küchenchef auch für den Einkauf zuständig. Wir bestellen kleine Mengen, meist nur zwei Tage im Voraus. Lagerreste fallen kaum an, weil wir über aktuelle Lagerbestände gut informiert sind und Tagesgerichte darauf anpassen. Sollte doch etwas von den Menüs

übrig bleiben, so dient dies als Mitarbeiteressen. Da wir in unserem Restaurant à-la-carte kochen, wird kaum vorproduziert. Produkte aus der Vorproduktion werden vakuumiert oder eingefroren.

Unser gezielter Einkauf und ein genaues Lagermanagement

im Schlossrestaurant sparen Lebensmittelabfälle und Entsorgungskosten.

Maßnahme:
Wenig Vorproduktion, Weiterverwendung als Mitarbeiteressen, Lagermanagement



GUT KOMMUNIZIERT & RICHTIG ORGANISIERT!

Neben Maßnahmen in Küche und Gaststube lassen sich Einsparungen auch durch verschiedene Managementaktivitäten umsetzen. Optimierung der Prozessabläufe und der Menügestaltung, gezielte Kommunikation oder Mitarbeiterschulungen sind kleine Rädchen im Gesamtsystem, die viel bewirken können.

BEOBSACHTUNGEN & MÖGLICHE URSACHEN

- Unzureichende Kommunikation zwischen Gast, Service und Küche. Aufschlussreiche Informationen für die richtige Bemessung der Portionsgrößen und Zusammenstellung der Beilagen gehen verloren.
- In Beherbergungsbetrieben werden die vorproduzierten Essensmengen nicht immer an die jeweiligen Tagesauslastungen angepasst.
- Unzureichendes Anpassen der Speisekarte auf saisonale Gegebenheiten und Lagerstände.



Das Feedback der Gäste muss dort ankommen, wo die Speisekarte gestaltet und das Essen zubereitet wird



LÖSUNGSANSÄTZE

Internes Innovationspotenzial nutzen

Aktivieren Sie die Eigenmotivation Ihrer Mitarbeiter und regen Sie an, neue Ideen einzubringen – die besten Lösungen entstehen aus dem Alltag!

Lagercheck – first in, first out

Überprüfen Sie Ihr Lager täglich und passen Sie laufend die Speisekarte an. Verbrauchen Sie jene Lebensmittel rechtzeitig, die zuerst gekauft wurden oder deren Haltbarkeit beschränkt ist.

Sensibilisierung und Schulung

Führen Sie Ihren Küchen- und Servicekräften die Wertigkeit von Lebensmitteln in unserer heutigen Überflussgesellschaft vor Augen und integrieren Sie das Thema in betriebsinterne Schulungen.

Elektronische Unterstützung

Nutzen Sie ab einer gewissen Betriebsgröße eine Küchenmanagement-Software. So fällt es leichter Sonderwünsche zu warten, Rezepturen anhand von Kundenfeedback anzupassen oder Bestellungen zu optimieren.

Informationen weitergeben

Die regelmäßige Rücksprache zwischen Küche, Service und Retourenbereich ist entscheidend! Das Feedback der Gäste muss dort ankommen, wo die Speisekarte gestaltet und das Essen zubereitet wird.

Food & Beverage-Controlling

Input-Output-Analyse der Gerichte, Speisenauswahl nach Wetter und Saison oder Produktionsplanung anhand der Bettenauslastung sind nur einige Maßnahmen, die helfen, Angebot und Nachfrage besser aufeinander abzustimmen.

AUS DER PRAXIS

Toni Mörwald

Grand Chef, Mörwald Holding (Niederösterreich)



Wer in der Küche auf erfahrenes und hoch qualifiziertes Personal setzt, kann damit auch den Wareneinsatz optimieren und die Lebensmittelabfälle reduzieren.

Ein guter Küchenchef hat die Warenwirtschaft im Griff und gestaltet auf dieser Basis die Tagesangebote. Den Kunden und seine Wünsche hat er im Ohr und im Auge. Bedarfsgerecht portionierte Steaks gehen ihm leicht von der Hand.

Gutes Personal bringt zufriedene Gäste. Es erwartet aber auch eine gute Entlohnung. Gerade Sparen bei der Küchenleitung rechnet sich für den Gastronomen unter dem Strich sicher nicht. Es kann sich in der Rechnung über einen deutlich

erhöhten Wareneinsatz und hohe Lebensmittelabfälle bald einmal rächen.

Maßnahme:
Qualifizierte MitarbeiterInnen



Ingmar Rau

F&B-Manager, Therme Geinberg (Oberösterreich)

Buffetreste kosten doppelt: Der Wareneinsatz geht verloren, Entsorgungskosten fallen an.

In der Therme Geinberg machten Buffetreste einen großen Teil der Lebensmittelabfälle aus. Um dem Problem zu begegnen, setzen wir auf eine bessere Kommunikation zwischen Küche und Service. Das Service hat einen guten Überblick über die Auslastung und die benötigte

Speisemenge. Die Küche kann mit diesen Informationen die Buffetplatten entsprechend bestücken. Für den Einkauf orientieren wir uns an der Zimmerauslastung. Sollte zusätzlicher Bedarf bestehen, produzieren wir nach. Dank dieser Maßnahmen konnten wir unseren Wareneinsatz innerhalb

weniger Wochen reduzieren. Die Gäste profitieren von mehr Frische wegen der kürzeren Lagerzeit.

Maßnahme:
Food & Beverage Controlling



ABFÄLLE SELBST ERHEBEN

Jeder Betrieb hat individuelle Abfallquellen und Einsparpotenziale. Zur Feststellung der Hot-Spots in Ihrem Haus unterstützt Sie United Against Waste mit einem Leih-Wiegeequipment, einem Erhebungsleitfaden und dem **Food Waste Service Tool**. Damit können Sie Ihre Abfälle analysieren und gezielte Maßnahmen zur Reduktion setzen!

WAS WIRD ERHOBEN?

Sortieren Sie Ihre Lebensmittelabfälle nach **5 Bereichen**:

- 01/ Verdorbene Ware**
Lebensmittel aus dem Lager, die entsorgt werden.
- 02/ Abfälle aus Produktion und Zubereitung**
Alle Lebensmittel, die während der Zubereitung der Speisen entsorgt werden.
- 03/ Überproduktion**
Lebensmittel, die nach der Zubereitung des Gerichtes nicht ausgegeben und in der Küche entsorgt werden.
- 04/ Tellerrücklauf**
Speisereste, die von den Tellern Ihrer Kunden zurückkommen.
- 05/ Abfälle aus zusätzlicher Ausgabe/ Buffetreste**
Falls relevant: Lebensmittel, die am Buffet angeboten aber nicht konsumiert wurden.

BENÖTIGTE MATERIALIEN

- ✓ Mindestens 5 große (Kunststoff-) Behälter für die Sortierung
- ✓ Optional: weitere Kübel, wenn auch nach Produktgruppen sortiert wird
- ✓ 1 wasserfester Marker + Etiketten
- ✓ 1 Laptop, PC oder Smartphone zur Dateneingabe
- ✓ 1-2 Teigspachteln
- ✓ 1 genaue Waage (zum Wiegen der Behälter)
- ✓ Einweghandschuhe / Arbeitsschürzen

Detailanalyse: Sie können optional die Abfälle in diesen Bereichen zusätzlich nach 9 Produktgruppen sortieren: Fleisch & Fisch, Obst & Gemüse, Salat, Suppen, Stärkebeilagen, Süßspeisen, Getränke, Milchprodukte, Sonstiges

LEIHSERVICE

Sie möchten gleich losstarten und eine Abfallerhebung in Ihrem Betrieb durchführen? United Against Waste stellt Ihnen dafür ein Leihequipment zur Verfügung! Mehr Informationen erhalten Sie unter www.united-against-waste.at/leihequipment

SCHRITT FÜR SCHRITT

ERHEBEN UND ANALYSIEREN

- 01/ Registrieren Sie sich online für das Food Waste Service Tool unter www.united-against-waste.at/online-tool
- 02/ Bestimmen Sie ein bis zwei engagierte Mitarbeitende aus Ihrem Unternehmen, die für die Lebensmittelabfallerhebungen im gewählten Zeitraum zuständig sind.
- 03/ Verwiegen Sie im gewählten Zeitraum die Lebensmittelabfälle entsprechend der fünf Bereiche und geben Sie die Mengen im Food Waste Service Tool an.
- 04/ Nach dem von Ihnen gewählten Erhebungszeitraum können Sie die Ergebnisse im Food Waste Service Tool auswerten lassen.

Eine ausführliche Beschreibung zur Selbsterhebung von Lebensmittelabfällen mit Hilfe des Food Waste Service Tools finden Sie unter www.united-against-waste.at/selbsterhebung

WIE SIEHT DAS ERGEBNIS AUS?

Folgende Ergebnisse erhalten Sie am Ende der Abfallerhebung:

- Anzahl der Lebensmittelabfälle pro Tag und Gesamtzeitraum
- Lebensmittelabfälle pro Bereich
- Gesamter Verlust in Euro
- Verlust pro Essen in Euro
- Gesamter CO₂-Ausstoß in Kilogramm



NUTZEN SIE DAS ANGEBOT VON UNITED AGAINST WASTE!

- ✓ Leihequipment und Food Waste Service Tool zur Abfallanalyse
- ✓ Einspar-Tipps aus der Praxis
- ✓ Poster für Küchen
- ✓ Informations- und Dialogveranstaltungen
- ✓ Newsletter

Kontakt: Mehr Informationen finden Sie auf der Website www.united-against-waste.at

Kontaktieren Sie uns unter united-against-waste@tatwort.at oder der Telefonnummer +43 (1) 409 55 81 - 215



Unilever Food Solutions unterstützt Köche dabei, schmackhafte und gesunde Mahlzeiten anzubieten und entwickelt Zutaten, die Zeit sparen und keine Kompromisse beim Geschmack eingehen. Unilever Food Solutions arbeitet eng mit Restaurants, Hotelketten, Großverpflegern und Caterern zusammen – und das in über 70 Ländern. Mit einem Team bestehend aus Köchen und Ernährungswissenschaftlern, die auf Kundengruppen spezialisiert sind, hilft Unilever Food Solutions dabei, das Gleichgewicht zwischen einem gesunden und schmackhaften Angebot zu finden und das in konstant hoher Qualität zu präsentieren.



In Österreich zählt Iglo mit rund 260 Produkten - darunter ein breites Sortiment an Fisch und Meeresfrüchten, Gemüse, Erdäpfelprodukten, Kräutern, Geflügelspezialitäten sowie Fertiggerichten, Mehlspeisen und einem hochwertigen Gastronomiesortiment- zu den bekanntesten Marken im heimischen Lebensmittelhandel und setzt sich für eine ressourcenschonende, nachhaltige Produktionsweise ein.



Die SV Group ist im Business, Care und Event Catering, in der Hotellerie und der Gastronomie tätig. In Österreich führt sie rund 80 Betriebe, darunter Mitarbeiterrestaurants und Küchen in Pflegeheimen, Sozialzentren und Schulen.



1.100 MitarbeiterInnen verwöhnen bei Eurest täglich über 50.000 Gäste mit Catering Services aus der Frischküche. Ob Restaurant, Kaffeebar, Konferenzservice oder Eventcatering – Hauptsache frisch gekocht!



Seit mehr als 45 Jahren ist AGM ein starker Partner für Gastronomie und Hotellerie und ist mit 19 Märkten und 900 kompetenten MitarbeiterInnen als einziger Vollsoriment-Anbieter flächendeckend in Österreich vertreten. Das sorgfältig ausgewählte Sortiment, das über 25.000 Artikel umfasst, ist hinsichtlich Preis, Verpackungsgrößen, Verfügbarkeit und Qualität perfekt auf die Bedürfnisse von Gastronomen, Hoteliers und Großverbrauchern zugeschnitten. Darüber hinaus setzt AGM Schwerpunkte auf regionale Produkte, Obst und Gemüse der Saison oder österreichische und internationale Rindfleischspezialitäten.



Münzer hat sich der energetischen Nutzung von Abfallstoffen verschrieben und betreibt in diesem Zuge ein österreichweites Sammelsystem für Altpeiseöle. Kunden erhalten dabei attraktive Vergütungen. Das Altpeisefett wird in innovativen Behältnissen gesammelt und zu ökologisch nachhaltigen Biodiesel veredelt.



Als Tochterunternehmen des gemeinnützigen Haus der Barmherzigkeit ist SANA-Catering auf die Verpflegung hochbetagter und chronisch kranker Menschen spezialisiert und bietet auch ein Veranstaltungscatering für jeden Anlass.



Sodexo ist ein attraktiver Arbeitgeber für 4.000 MitarbeiterInnen und betreut Menschen in Wirtschaftsunternehmen, Behörden, Kliniken und Senioreneinrichtungen, Schulen und Kinderbetreuungsstätten mit vielfältigem Service.



Als traditionsreichstes Ordensspital Oberösterreichs steht das Krankenhaus der Elisabethinen Linz für eine Kombination aus High-Tech-Medizin mit klinischer Forschung und der herzlichen Fürsorge eines Ordenskrankenhauses.



Die oö. Gesundheits- und Spitals-AG (gespag) ist mit einem Marktanteil von rund 44% Oberösterreichs größter Krankenträger und betreibt 8 Krankenhäuser, davon 6 Allgemeine Krankenhäuser und 2 Sonderkrankenhäuser.



Die GO Gaststätten GmbH ist der „kleine, feine Caterer“ am Markt der Gemeinschaftsverpflegung und hat sich das konstante Bestreben nach erstklassiger Qualität in allen Bereichen der GO zum obersten Prinzip gesetzt.



Österreichs Marktführer bei Menü-, Catering- und Gastronomieservices hat sich dem Thema Essen & Genuss verschrieben. 1.500 MitarbeiterInnen begeistern die Gäste mit kulinarischen und gastronomischen Höchstleistungen.



Seit 1932 ist Engel ein verlässlicher Partner und Spezialist im Direktvertrieb für Gastronomie und Großküchen. Engel zeichnet sich durch hohe Qualität und Produkte mit Zusatznutzen (gluten- und laktosefrei, BIO, MSC) aus.



Seit 1889 hergestellt im Tiroler Familienunternehmen in höchster Qualität, traditionell mit Ei und immer wieder in neuen Formen. Damit die Tradition weiterlebt und lebendig bleibt, muss sie sich immer wieder neu erfinden.



Rieber gehört zu den führenden Anbietern von Küchentechnik für die professionelle Gastronomie und den privaten Haushalt. Im Zentrum stehen dabei der Mensch, das Lebensmittel und der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen.



Produkt Know-how, Kompetenz und Innovationskraft schaffen ein Produktangebot, das ein großes Geschmackserlebnis verspricht. Durch die große Anzahl unserer AußendienstmitarbeiterInnen ist die Nähe am Kunden gewährleistet.



Frivissa ist ein Hochleistungsfrittierfett aus natürlichen Rohstoffen, mit dem man doppelt so viele Portionen frittieren kann als mit herkömmlichem Speiseöl und so hilft in der Küche Ressourcen und Arbeitszeit zu sparen.



Die XXXLutz Gruppe ist einer der größten Möbelhändler im deutschsprachigen Raum und betreibt 194 Filialen in beinahe ganz Europa. XXXLutz stattet die Möbelhäuser außerdem mit Restaurants für das leibliche Wohl seiner Kunden aus.



hogast ist mit mehr als 2.400 Mitgliedsbetrieben die größte Einkaufsorganisation für Hotellerie & Gastronomie in Österreich. Neben einer Bestellplattform bietet hogast Beratung und Services zu einzelnen Produkten und Themen.



Das GastroPanel® zeigt mengen- und wertmäßig alle Warenflüsse von Großhandel bis Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung auf. Die Daten werden auf Ebene Warengruppe, Hersteller und Einzelartikel über alle Zeitperioden dargestellt.



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH



Qualitativ hochwertige, sichere und leistbare Lebensmittel sind Grundelemente für ein lebenswertes Österreich. Aus diesem Grund hat das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ gestartet. Damit soll der Wert der Lebensmittel wieder stärker ins Bewusstsein gerufen werden. Ziel ist eine deutliche Reduktion der Lebensmittelabfälle entlang der ganzen Wertschöpfungskette. Dieses Vorhaben ist aber nur durch eine entschlossene Zusammenarbeit erreichbar.

Moderne Umweltpolitik muss langfristig gedacht werden. Deshalb stellt die Umweltpolitik in Oberösterreich nachhaltige Entwicklung für mehr Lebensqualität in den Mittelpunkt ihrer Tätigkeit und betont die Notwendigkeit der partnerschaftlichen Zusammenarbeit von Umwelt und Wirtschaft. Durch die erfolgreiche Regierungsarbeit des oö. Umweltressorts der vergangenen Jahre wurde Oberösterreich zur europaweit führenden Region im modernen Umweltschutz und hat tausende krisensichere „grüne Jobs“ geschaffen. So wird bereits heute nicht nur unsere, sondern auch die Lebensgrundlage künftiger Generationen gesichert!



Abfallvermeidung hat in Wien höchste Priorität - so auch die Reduktion von Lebensmittelabfällen. Diese fallen unter anderem in der Gastronomie, Beherbergung und Gemeinschaftsverpflegung an. Die aktive Teilnahme der Stadt Wien beim Projekt United Against Waste ist daher eine logische Folge des auf Initiative von Umweltstadträtin Ulli Sima eingeschlagenen Weges.

„Nachhaltige Entwicklung“ lautet die Handlungsmaxime für das 21. Jahrhundert. Aus einer vagen Zukunftsvision wird mehr und mehr Realität. Dazu bekennt sich die Tiroler Landesregierung und lässt den Worten Taten folgen. Die Tiroler Nachhaltigkeitsstrategie stellt Bereiche ins Rampenlicht, bei denen noch akuter Handlungsbedarf besteht.



Das Land Salzburg versucht dem Gedanken der „Nachhaltigen Entwicklung“ in Salzburg zum Durchbruch zu verhelfen. Wesentliche Grundlagen bilden auch die Beschlüsse der LandesumweltreferentInnen. Nachhaltigkeit soll zum ressortübergreifenden Kooperations- und Regierungsprinzip erklärt werden.

Für das Land Steiermark und Landesrat Johann Seitingner geht es darum, auch den nächsten Generationen ein wertvolles Leben garantieren zu können. Vom Lebensressort werden daher viele zukunftsweisende Initiativen und Projekte unterstützt, damit die Steiermark auch in Zukunft ihrem Ruf als grünes Herz Österreichs gerecht wird.



Die Altstoff Recycling Austria AG ist seit mehr als 20 Jahren Österreichs führendes Sammel- und Verwertungssystem für Verpackungen. 2014 erfasste die ARA 845.000 Tonnen Verpackungsmaterial und sparte damit über 670.000 Tonnen CO₂ ein.

Entsprechend dem Drei-Säulen-Prinzip der Universität für Bodenkultur (BOKU) entwickelt das Institut für Abfallwirtschaft innovative Konzepte, Methoden und Verfahren für nachhaltige Lösungen in der Abfallwirtschaft.

Die FH Oberösterreich ist mit über 50 Studiengängen eine der führenden Hochschulen Österreichs und erarbeitet als Forschungspartner für regionale und internationale Unternehmen innovative Produkte und Dienstleistungen.

GLOBAL 2000 ist Österreichs führende, unabhängige Umweltschutzorganisation und kämpft als Teil von Friends of the Earth International für eine intakte Umwelt, eine zukunftsfähige Gesellschaft und nachhaltiges Wirtschaften.



Der Verband der Köche Österreichs ist mit rund 1.300 Mitgliedern die größte Berufsvereinigung für Köchinnen und Köche. Besondere Anliegen der Ständevertretung sind Nachwuchsförderung, Weiterbildung und Nachhaltigkeit.

Der Dachverband der Österreichischen Gemeinschaftsverpfleger wurde im Frühjahr 2013 gegründet und besteht aus in Österreich ansässigen Unternehmen, Organisationen oder Institutionen aus dem Bereich Gemeinschaftsverpflegung.

Beste Österreichische Gastlichkeit ist Österreichs größte Plattform für Qualitätsgastronomen und Produzenten hochwertiger Nahrungsmittel. Zu den Mitgliedern zählen rund 300 Betriebe zwischen Neusiedlersee und Bodensee.

Die Österreichische Hoteliervereinigung (ÖHV) vertritt die Interessen von rund 1.300 führenden Betrieben der Hotellerie und setzt sich für eine laufende Verbesserung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen ein.

Die Erstellung dieser Broschüre erfolgte mit freundlicher Unterstützung von:



Über United Against Waste

In der Initiative United Against Waste setzen sich Unternehmen aus dem Food Service Markt sowie Bund, Länder, Wissenschaft und NGOs für einen sorgsameren Umgang mit Nahrung in der Gastronomie, Beherbergung und Gemeinschaftsverpflegung ein.

Das gemeinsame Motto: Lebensmittel sind ein wertvolles Gut und sollen als betriebliche Ressource voll genutzt werden.

 ist eine gemeinsame Initiative von



Die Erstellung dieser Broschüre erfolgte mit freundlicher Unterstützung von:

