

VERMEIDBAR

Die Gemeinschaftsinitiative „United Against Waste“ präsentierte kürzlich Ergebnisse aus einem Pilotprojekt, das in 29 Betrieben über vier Monate durchgeführt wurde. Damit liegen erstmals konkrete Zahlen zum tatsächlichen Abfall-Aufkommen der Branche vor.

Das Ziel der Initiative, das von mittlerweile 30 Partnern aus Industrie, Handel, Dienstleistern, NGOs und dem öffentlichen Sektor getragen wird, ist es, Lebensmittelabfälle in der Gastronomie zu reduzieren. Konkret hat man sich vorgenommen, bis 2020 die Menge der vermeidbaren Abfälle zu halbieren. Jetzt liegen erstmals Basisdaten vor, die nicht nur den Ist-Stand zeigen, sondern vor allem als Grundlage für Verbesserungen herangezogen werden können.

Foto: highwaystarz - Fotolia.com



DEUTLICHE ZAHLEN. Insgesamt wurden in den 29 Testbetrieben an einem Erhebungstag 5.268kg Lebensmittel weggeworfen. Der Prozentanteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Relation zu den ausgegebenen Speisen bewegt sich zwischen fünf und 45 Prozent. Hochgerechnet auf die gesamte Branche (Großküchen, Gastronomie und Beherbergung) fallen also pro Jahr rund 200.000t vermeidbarer Abfälle an. Dieser Wert erstaunte gar die Projektpartner und ist in Euro ausgedrückt noch einmal schockierender. Laut Berechnungen von Gastro Data liegt nämlich das Einsparungspotential theoretisch bei 395 Mio. € alleine beim Wareneinsatz. Und da es bei der Abfallvermeidung nicht primär um Geld, sondern insbesondere um eine gesunde Ökobilanz geht, hat Global 2000 die Zahlen ebenfalls übersetzt: Eingespart werden könnten demnach 360.000t CO₂-Äquivalente bei Treibhausgas-Emissionen, 25 Mrd. L Wasser und 43.000 ha Land beim Flächenverbrauch.

HOTSPOTS. Die Ergebnisse zeigen auch bezogen auf die unterschiedlichen Betriebstypen klassische Problem-Gruppen. So ist in Großküchen (Krankenhäuser, Betriebsküchen) insbesondere die Überproduktion – und hier v.a. Suppen und Beilagen – ein gewichtiges Thema. In der Gastronomie schlagen wiederum Salat-Reste und Fleisch zu Buche. Und in Beherbergungs-Betrieben landen v.a. Milchprodukte, Obst und Gemüse sowie Getränke im Müll.

MASSNAHMEN. Die Ergebnisse zeigen aber auch Chancen auf, Müll zu vermeiden und damit nicht nur das Budget, sondern auch die Umwelt zu entlasten. Ilse Merkinger Boira, Iglo Austria: „Technische Möglichkeiten gibt es bereits viele, sie sollen genutzt werden. Darunter fallen etwa Systeme wie Cook and Chill, Schockgefrieren oder Vakuumieren, die besonders für nicht ausgegebene Speisen genutzt werden können.“ Im Buffettbereich empfiehlt sich zum Beispiel die Verwendung kleinerer und weniger tiefer Gebinde und auch in Sachen Riesenschnitzel könnte man umdenken und den Gästen lieber einen kostenlosen Nachschlag anbieten. Ähnliches gilt für den Spitalsbereich – hier könnte einiges an Müll eingespart werden, wenn man den Patienten generell die Möglichkeit gibt, die Portionsgröße auszuwählen.

MITMACHEN. Mithilfe eines von Unilever Food Solutions entwickelten Online Tools können Betriebe auch bereits selber ihr Lebensmittelabfall-Aufkommen messen und erhalten eine genaue Aufschlüsselung, in welchen Bereichen die Abfälle anfallen und wie viel Geld auf diese Weise einfach weggeworfen wird. Das Service ist auch als App verfügbar und bietet seit kurzem die Möglichkeit eines direkten Vergleichs mit ähnlichen Betriebstypen. Das „Food Waste Service“ kann unter anderem auf www.unileverfoodsolutions.at und www.united-against-waste.at heruntergeladen werden.

ks