

Aktion gegen Verschwendung

Green Gastro

Das Projekt von Global 2000 läuft unter dem Titel „Schenk mir Dein Problem!“, daran beteiligt sind fünf Wiener Gastronomiebetriebe und Studenten diverser Unis und Hochschulen.

Text: Gerald Zemann

„Was bei uns im privaten Bereich, im Haushalt funktioniert, wollen wir auch in unserem beruflichen Alltag, in unserem Betrieb umsetzen. Wir haben auf so eine Initiative bereits gewartet“, erklärt Eva Dellago, Patronin des gleichnamigen Restaurants und der Szenebar in Wien-Ottakring, warum sie an der Aktion von Global 2000 teilnimmt.

Ein kurzer Blick zurück: Im Vorjahr startete die Initiative United Against Waste, auf die Beine gestellt wurde sie (nach Vorbildern im Ausland) durch den internationalen Lebensmittelkonzern Unilever. Während der ersten

395 Millionen Euro Einsparungspotenzial

Zu den Zahlen: Rund 200.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen pro Jahr fallen im Bereich Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung an. Inklusive der unvermeidbaren Abfälle kommt man sogar auf 280.000 Tonnen. Helmut Obergantschnig von Gastro-Data errechnete für die gesamte Branche ein theoretisches Einsparungspotenzial von 395 Millionen Euro allein beim Wareneinsatz. Pro Jahr, wohlgemerkt.

gunst stellen. Vor wenigen Wochen ist nun auch der Verband der Köche Österreichs an Bord von United Against Waste gegangen. Er will in erster Linie das Fachwissen seiner Mitglieder und die Perspektive der Köche in die Initiative einbringen. Außerdem wolle man dazu beitragen, die Bekanntheit des Projektes und das Bewusstsein für die Wichtigkeit des Themas zu vergrößern.

Win-win-Situation für alle Beteiligten

Ebenfalls klar lösungsorientiert agieren die fünf Wiener Gastronomiebetriebe, die nun an dem Global 2000-Projekt „Schenk mir Dein Problem!“ teilnehmen: „Kolariks Luftburg“, „Das Augustin“, „Deli Bluem“, „Patarara“ und, wie bereits erwähnt, „Dellago“. Seit März werden diese Lokale von rund 20 Studenten analysiert, der Einkauf untersucht, die Lebensmittelabfälle erfasst, die Mitarbeiter und Gäste befragt. Ziel ist es, Maßnahmen für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu finden, Müll zu vermeiden und dadurch auch die Umwelt zu schützen. **Gleichzeitig wird dadurch die praktische Anwendung von theoretischem Wissen gefördert, es profitieren die Studierenden ebenso wie die Gastronomiebetriebe.**

Zuletzt noch einmal ein kleiner Ausflug in die Statistik. Die Experten der Umweltschutzorganisation Global 2000 haben errechnet: Um die 200.000 Tonnen an Lebensmittelabfällen zu produzieren, waren 360.000 Tonnen CO₂ nötig, wurden 18 Milliarden Liter Wasser verbraucht und 43.000 Hektar landwirtschaftliche Fläche benutzt. Wie man diesen Aufwand reduzieren und die Umwelt schonen kann, wird am 8. Juli von den Projektteilnehmern veröffentlicht: „Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit den fünf Gastronomen konkrete und praxisorientierte Vorschläge zum Thema Green Gastro zu erarbeiten und umzusetzen“, so Projektleiter Johannes Frauscher von Global 2000.



Green Gastro-Projektpartner von Global 2000 (v. li.): Stefan Ho („Patarara“), Eva Dellago und Hüseyin Karasu („Dellago“), Marianne und Elisabeth Kolarik („Kolariks Luftburg“), Catharina Priemer-Humpel („Das Augustin“) und Andrea Vaz-König („Deli Bluem“)

Phase des Projektes analysierten Wissenschaftler und Studenten der Wiener Universität für Bodenkultur in Kooperation mit Global 2000 von Juli bis Oktober 2014 in 29 Testbetrieben (darunter klassische Gasthäuser ebenso wie Hotels oder Spitalsküchen) die dort anfallenden Lebensmittelabfälle. Man ging dabei sehr genau und engagiert ans Werk, die erfassten Zahlen wurden danach von Experten hochgerechnet. Das Ergebnis wurde heuer im Jänner veröffentlicht, was in der Branche zu völlig unterschiedlichen Reaktionen führte.

Zu den unterschiedlichen Reaktionen: Mitarbeiter und Funktionäre der Wirtschaftskammer schäumten vor Zorn (waren etwa die Kammerwahlen mit ein Grund dafür?) und wehrten sich gegen den angeblichen Vorwurf, die Gastronomen wären Verschwender (a3 1-2/2015 berichtete darüber ausführlich). Deutlich lösungsorientierter gaben sich viele Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger, sie wollten mehr über die Aktion wissen, erkundigten sich nach Daten und Fakten, würden auch ihre Betriebe für Untersuchungen zur Verfü-