

Lebensmittelabfälle in der Gastronomie vermeiden

Die Ergebnisse aus dem Pilotprojekt der Gemeinschaftsinitiative „United Against Waste“ liegen vor. Österreichweit wurden Lebensmittelabfallanalysen in 29 Testbetrieben durchgeführt. Konkrete Abfallvermeidungsmaßnahmen können somit abgeleitet werden und die Betriebe wie auch die Umwelt entlasten. Öffentliche Hand, Forschung und NGO unterstützen das Projekt. Das Einsparungspotenzial für Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Beherbergung beträgt fast 400 Millionen Euro pro Jahr!

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie, Beherbergung und Gemeinschaftsverpflegung ist das Ziel der Initiative „United Against Waste“. Die Gemeinschaftsinitiative, die mittlerweile von über 30 Partnern aus Industrie, Handel, Dienstleistern, NGO und dem öffentlichen Sektor getragen wird, hat sich zum Ziel gesetzt, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in diesen Bereichen bis 2020 zu halbieren. Bislang fehlten jedoch noch genaue Zahlen des tatsächlichen Abfallaufkommens in der Branche, welche nun im Zuge eines Pilotprojektes ermittelt wurden.

Neben der Kosteneinsparung für Gastronomie, Beherbergung und Gemeinschaftsverpflegung wirkt sich die Reduktion von vermeidbarem Lebensmittelabfall auch auf die Umwelt aus.

Von Juli bis Oktober 2014 wurden in 29 Testbetrieben aus Großküchen (Krankenhäuser etc.), Gastronomie und Beherbergung Lebensmittelabfallanalysen durchgeführt und von der Universität für Bodenkultur wissenschaftlich untersucht. „Es wurde dabei nicht nur das Gesamt- abfallaufkommen ermittelt, die Lebensmittelabfälle wurden detailliert nach Herkunft (wie Lager, Küche, Retouren) und Zusammensetzung (9 Produktgruppen wie Fleisch, Milchprodukte, Salat etc.) erhoben“, sagt

Felicitas Schneider vom Abfallwirtschaftsinstitut.

| Ergebnisse liegen vor | Die Ergebnisse sprechen eine deutliche Sprache. Insgesamt wurden in den 29 Testbetrieben an einem Erhebungstag 5268 kg Lebensmittelabfall gemessen. Für einen Vergleich der einzelnen Betriebstypen wurde ein Verlustgrad berechnet, bei dem die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Relation zu den ausgegebenen Speisen gesetzt wurden. Der Prozentanteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Relation zu den ausgegebenen Speisen bewegt sich zwischen 5 und 45 Prozent. Hier wurden Zubereitungsreste in der Küche, die zu einem hohen Anteil unvermeidbar sind (wie Strunk, Kaffeesud, Knochen), erst gar nicht einbezogen. Auch bei den untersuchten Großküchen (Krankenhäuser, Betriebsküchen) zeigt sich mitunter eine erhebliche Überproduktion, insbesondere bei Suppen oder Beilagen, die entweder erst gar nicht ausgegeben wurden oder wieder von den Tellern retour kamen.

Doch auch in Gastronomie und

Beherbergung finden sich Hotspots. So lässt sich für die Gastronomie neben hohen Salatresten insbesondere ein „Fleischproblem“ bei den Retouren von den Tellern orten – ein Produktbereich, der besonders hohes finanzielles und ökologisches Einsparungspotenzial mit sich bringt. Milchprodukteabfälle, Obst und Gemüse sowie Getränke-Retouren sind speziell im Beherbergungsbereich ein Thema. Lebensmittelabfälle bei Salat und Stärkebeilagen sind bei allen Betriebstypen durchgehend hoch. „Ein enormes Potenzial für die gesamte Branche, hier Maßnahmen zu ergreifen und Kosten zu sparen“, sagt Axel Schwarzmayer von Unilever Food Solutions.

Hochgerechnet auf die gesamte Branche in Österreich fallen somit pro Jahr geschätzt rund 200.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in Großküchen, Beherbergung und Gastrobetrieben an. Berücksichtigt man zusätzlich die weitgehend unvermeidbaren Abfälle bei der Zubereitung sind es sogar bis zu 280.000 Tonnen. Ein Wert, der deutlich über den bisherigen Erwartungen der Projektpartner liegt.

In Euro umgerechnet ergibt das nach Berechnungen von Helmut Obergantschnig, Gastro-Data, für die gesamte Branche ein theoretisches Einsparungspotenzial von 395 Millionen Euro allein beim Wareneinsatz. Für Betriebe kann die maximale Kosteneinsparung je nach Zusammensetzung und Menge der Lebensmittelabfälle deutlich in den 6-stelligen Bereich gehen.

| Einsparungspotenzial für getestete Betriebe | „Der entsorgte jährliche Warenwert der Gastronomiebetriebe liegt zwischen 15.000 und 255.000 Euro, in der Großküche bewegt er sich zwischen 41.000 und 230.000 Euro und in den Beherbergungsbetrieben liegt dieser zwischen 7000 und 100.000 Euro pro Jahr (abhängig von Anzahl der Essen und der Anzahl der Öffnungstage unter »»»



Foto: Unilever Food Solutions

»»» Verwendung des durchschnittlichen Warenwerts von hogast (Einkaufsdaten). Getränke, Suppen und etwaige vermeidbare Zubereitungsreste wurden dabei noch nicht berücksichtigt. Ziel ist es, Gastronomen und Hoteliers zu unterstützen, den Wareneinsatz zu reduzieren“, sagt Josef Pirker von AGM. Der errechnete Durchschnittswert der Lebensmittelabfallverluste pro Betrieb in Österreich liegt im Vergleich bei rund 10.000 Euro an Warenwert (Berechnung Gastro-Data).

Die Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000 hat ermittelt, wie sich die Zusammensetzung der Lebensmittelabfälle auf die Ökobilanz niederschlägt. „Für die Lebensmittel innerhalb der erhobenen Produktgruppen wurden Ökobilanzfaktoren berechnet, die alle signifikanten Lebenszyklen (Futtermittelanbau, direkte Emissionen, Transporte, Kühlung und Lagerung, Zubereitung in der Küche u.v.m.) und Inputs umfassen

(Pestizide, Düngemittel etc.). Mit den Daten der Hochrechnung konnte so auch die Ökobilanz für die gesamte Branche in Österreich in puncto Lebensmittelabfälle ermittelt werden“, erklärt Bernhard Wohner von GLOBAL 2000. „Dies bedeutet in Zahlen einen Ressourcenverbrauch bzw. ein Ersparnispotenzial von rund 360.000 Tonnen CO₂-Äquivalente bei Treibhausgasemissionen, 25 Milliarden Liter Wasser und 43.000 Hektar Land beim Flächenverbrauch.“

| Methoden und Empfehlungen für die Branche |

Mithilfe von Maßnahmenempfehlungen, die von Experten und Köchen erarbeitet wurden, sollen diese Chancen genutzt werden und zu einem geringeren Lebensmittelabfallaufkommen sowie einer besseren Ökobilanz führen.

„Technische Möglichkeiten gibt es bereits viele, sie sollten auch genutzt werden“, spricht

sich Ilse Merking-Boira von Iglo aus und ergänzt: „Darunter fallen Systeme wie Cook and Chill, Schockgefrieren oder Vakuumieren, die besonders für nicht ausgegebene Speisen genutzt werden können und bei der Reduktion von Abfällen helfen können.“

Im Buffetbereich sind die Empfehlungen die Verwendung kleinerer bzw. weniger tiefer Gebinde sowie die Vermeidung essbaren Dekors hin zu alternativen Dekorationsmöglichkeiten wie stylischen Glasbehältern gefüllt mit Farbsand. Auch die Anpassung der Portionsgrößen birgt großes Potenzial. Lieber das Riesenschnitzel etwas kleiner, dafür dem Gast einen kostenlosen Nachschlag bieten, sollte die Portion nicht ausreichend gewesen sein. Andere Länder machen es bereits vor – in Österreich ist sie noch nicht sonderlich verbreitet – die Auswahlmöglichkeit der Beilage.

„In einem nächsten Schritt

werden die ausgearbeiteten Maßnahmen in den Testbetrieben implementiert und bewertet. Die Erfahrungen sollen andere Betriebe bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen zugutekommen und ab Frühjahr 2015 als österreichweite Roadshow in Form von Infoveranstaltungen und Workshops weitergegeben werden“, sagt Josef Pirker zu den Plänen für die Zukunft.

Mithilfe eines von Unilever Food Solutions neu entwickelten Online-Tools www.unileverfoodsolutions.at/unser-services/gegen-lebensmittelverschwendung können Betriebe auch bereits selber ihr Lebensmittelabfallaufkommen messen und erhalten mit dem Tool, das auch als mobile App verfügbar ist, eine genaue Aufschlüsselung, in welchen Bereichen die Abfälle anfallen, in welcher Menge und wie hoch die finanziellen Lebensmittelverluste sind.

www.united-against-waste.at