

Wertvoll!

Werfen Sie ein vorbereitetes Schnitzel weg, das seinen Weg nicht zum Gast gefunden hat? Wohl kaum. Aber ein Schnitzel, das vom Gast nicht gegessen wurde? Das müssen Sie wohl entsorgen. Und die Salatgarnitur dazu. Die Frage, die Sie sich stellen sollten: Müssen die Dinge, von denen ich im Vorhinein weiß, dass sie mein Gast nicht essen wird, überhaupt auf den Teller? Die Brancheninitiative „United Against Waste“ informiert und diskutiert in einer österreichweiten Eventreihe die besten Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung.



Gesetzt den Fall, jemand würde anbieten, Ihnen zu helfen, Ihre Kosten um 9.600 Euro pro Jahr zu reduzieren – würden Sie annehmen? Geschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel werden im Schnitt jährlich pro Betrieb in der österreichischen Gastronomie entsorgt. Wert: 9.600 Euro. Nicht aufgeessene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder Buffetreste und zu viel produziertes Essen. Die 2014 gegründete Initiative „United Against Waste“ (UAW) ist überzeugt, dass viele dieser Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltwirkungen vermeidbar sind. Zu diesem Schluss führte ein Pilotprojekt, in dem UAW in 29 österreichischen Gastronomie-, Beherbergungs- und Großküchenbetrieben die Quellen und Ursachen von Lebensmittelabfällen untersucht hat. Bei den Erhebungen wurde ein deutliches Einsparungspotenzial festgestellt. "Je nach Betriebstyp gibt es unterschiedliche „Hot Spots“ – also Bereiche, wo besonders viel vermeidbare Lebensmittelabfälle entstehen," so Otto Wimmer, Leiter des Unilever Chefmanshipcenter in Wien und maßgeblich an dem Pilotprojekt beteiligt. So waren in der Gastronomie eher Fleisch- und Salatreste von Bedeutung, bei Beherbergungsbetrieben wurden vermehrt Gemüse-, Buffet- und Getränkereste entsorgt. Überproduktion und Tellerreste seien vor allem bei Spitälern und Betriebsrestaurants ein Thema.

Alle Testbetriebe erhielten abschließend eine detaillierte Auswertung ihrer individuellen Einsparpotenziale und konkrete Handlungsempfehlungen. Die Pilotbetriebe haben da-

nach unmittelbar begonnen, die Maßnahmen umzusetzen und: "Manche haben bereits erstaunliche Erfolge verzeichnet", freut sich Wimmer.

Jetzt gilt es, ein breiteres Publikum in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung für die Idee zu begeistern und daher startet UAW ab Juni 2015 eine österreichweite Veranstaltungsreihe in deren Zentrum der Erfahrungsaustausch unter Praktikern stehen wird. "Es werden die Fragen diskutiert werden, die den Gastronomen wirklich interessieren: Wie mache ich das mit den Tellerretouren? Wie vermeide ich Buffetreste oder Überproduktion?" verspricht Otto Wimmer. "Sie brauchen keine Sorge haben, dass es zu theoretisch wird – alle Lösungsansätze, die vorgestellt werden, sind von irgendwem schon erprobt worden!" Durch laufende Erfahrungsberichte werde der Ideenpool an Einsparmöglichkeiten kontinuierlich ausgebaut.

Die Veranstaltungen richten sich an Küchenverantwortliche, Betriebsleitungen und Fachkräfte – wenn Sie sich angesprochen fühlen und vermuten, dass zumindest ein Teil der statistischen 9.600 Euro bei Ihnen im Betrieb versteckt liegt – melden Sie sich heute noch an!

Die ersten Termine stehen bereits fest:

9. Juni 2015 / 14:00 – 16:30

Infoveranstaltung für Gastronomie & Hotellerie,
Stiftschank Kremsmünster, OÖ

23. Juni 2015 / 15:30 – 18:00

Infoveranstaltung für Gemeinschaftsverpflegung,
Congress Messe Innsbruck, Tirol

30. Juni 2015 / 14:00 – 16:30

Infoveranstaltung für Gemeinschaftsverpflegung,
Landesfrauen- und Kinderklinik Linz, OÖ

13. Juli 2015 / 14:00 – 16:30

Infoveranstaltung für Gastronomie & Hotellerie,
Salm Bräu, Wien

Anmeldung und Informationen: www.united-against-waste.at
Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos.

