



Lebensmittel muss man schätzen, sind (v. l.) Gustl Karrer, Fabian Leinich, Josef Pirker und Karl C. Reiter überzeugt

# Der Wert der Lebensmittel

Das Posthotel Achenkirch ist ein Vorreiter in der Hotellerie bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Mit Unterstützung der Initiative United Against Waste und Partner AGM wird die praktische Umsetzung nun professionalisiert.

Autor: Thomas Schweighofer

in Menü aus der Mülltonne ist für manche Menschen ganz gewöhnlich. Mülltauchen oder Containern wird die Essensbeschaffung aus der Tonne genannt. Möglich gemacht wird das durch unsere Wegwerfgesellschaft: Alleine im EU-Raum landen laut einer Studie (Preparatory study on food waste across EU 27) bereits über 100 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. 42 Prozent aller weggeworfenen Lebensmittel gehen auf das Konto der privaten

Haushalte und 39 Prozent landen bei den Herstellern im Müll. Die Außer-Haus-Verpflegung ist „lediglich“ für 14 Prozent verantwortlich – und dennoch ist das zu viel. In Österreich will die Gastronomiebranche nun gegensteuern.

Das Posthotel Achenkirch aus Tirol der legendären Hoteliersfamilie Reiter war einer der Testbetriebe, der bei einer universitär begleiteten Untersuchung der Initiative United Against Waste (UAW) die Poten-



## 5\* Posthotel Achenkirch – Familie Reiter

6215 Achenkirch/Tirol 382  
Tel.: +43 5246 6522  
E-Mail: info@posthotel.at  
Web: www.posthotel.at

ziale bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen erheben ließ. Im Rahmen einer Gesprächsrunde im Posthotel diskutierten AGM-Geschäftsführer Josef Pirker – das Unternehmen ist Partner der ersten Stunde von UAW –, Hotelier Karl C. Reiter, Küchenchef Fabian Leinich und Serviceleiter Gustl Karrer über Chancen und Problemfelder der praktischen Umsetzung.

### Nachhaltig aus Überzeugung

„Der Umgang mit Lebensmitteln, mit den Tieren ist uns seit Generationen ein wichtiges Anliegen. Nachhaltigkeit und Regionalität sind bei uns schon lange ein Thema“, hält Reiter fest. Seit 1918 wird von der Familie eine Landwirtschaft und die Gastronomie und später ein Hotel im Ort betrieben. In Küchenchef Fabian Leinich hat der Hotelier einen Meister der Kochkunst und einen Mitstreiter in der Sache

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

Fabian Leinich,  
Küchenchef

im Team, dem der bewusste Umgang mit Lebensmitteln eine Herzensangelegenheit ist. Schon bisher wurde im Betrieb versucht, so viel wie möglich wiederzuerwerben. Speisen, die zubereitet werden und nicht in den Gastraum kommen, finden als Mitarbeiteressen ihre Verwendung. Zudem wird möglichst wenig sofort hergerichtet und bei Bedarf nachproduziert.

Dennoch zeigte die Untersuchung, dass die vermeidbaren Lebensmittelabfälle (ohne Zubereitungsreste) etwa ein Fünftel des ausgegebenen Essens

betragen. Potenzial, diesen Wert zu reduzieren, gibt es bei nicht ausgegebenen Speisen und dabei hauptsächlich Suppen, beim Buffet sowie bei den Beilagen und Getränken. Bei der Speisenzubereitung selbst gibt es ebenfalls noch Optimierungsmöglichkeiten. „Wir müssen die Mitarbeiter im Umgang mit den Lebensmitteln noch mehr sensibilisieren. Ein bewusster Umgang ist viel Wert“, gibt Leinich die Marschrichtung vor.

### Kommunikation als Schlüssel

Der Küchenchef hat direkt nach Übermittlung der Auswertung die Problemfelder mit seinen Mitarbeitern diskutiert. Zudem gab es eine Schulung. Die Rüstabschnitte der Küchenbrigade, von Entremetier bis Pâtissier, werden von Leinich nun regelmäßig kontrolliert: „Ich versuche dann meine Erkenntnisse dem jeweiligen Mitarbeiter persönlich und auf positive Art zu kommunizieren und Verbesserungsmöglichkeiten aufzuzeigen“. Karl C. Reiter findet diese direkte Ansprache der einzelnen Mitarbeiter sehr wichtig: „Das gehört zur Betriebshygiene dazu, dass man jene anspricht, die es noch nicht verstanden haben, und nicht mit Pauschalkritik die anderen demotiviert.“

Ihm fällt auf, dass in der heutigen Wegwerf- und Überflussgesell-

## United Against Waste

Die Vermeidung von Lebensmittelabfall in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ist das Ziel der Initiative. Eine kürzlich durchgeführte Studie ergab pro Jahr geschätzt rund 200.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in Großküchen, Beherbergung und Gastrobetrieben. Den Betrieben soll dabei geholfen werden, Kosten zu sparen, effizienter zu werden und Umwelteffekte zu minimieren. Zu den 36 Partnern von United Against Waste zählen unter anderem AGM, die BÖG, der Verband der Köche Österreichs, das Lebensministerium, Unilever Food Solutions und die hogast.

[www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)



Im Tiroler Traditionsbetrieb ist man sichtlich bemüht, überall für ein einladendes Ambiente zu sorgen



Gesprächsrunde im Posthotel Achenkirch zum Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen

schaft zu viele daran gewöhnt sind, dass wenig wiederverwertet wird und Lebensmittel schnell (Stichwort Ablaufdatum) im Müll landen. „Zum Teil ist man zu einer Erziehungsanstalt für die Menschen geworden.“ Die Sensibilisierung zum Thema Abfallvermeidung gehört schon in der Pflichtschule umgesetzt, und in der Lehre sowieso, ist man sich einig. Für Serviceleiter Karrer ist schon viel geschafft, wenn die Mitarbeiter mit den Lebensmitteln im Betrieb so umgehen wie mit den eigenen. Und AGM-Geschäftsführer Josef Pirker betont: „Die Wertigkeit von Lebensmitteln ist in der Gesellschaft nicht mehr so stark verankert. Das Verständnis dafür muss wieder in die Köpfe rein.“

Im Posthotel Achenkirch wird sehr stark auf regionale und saisonale Produkte geachtet. „Dass AGM das Regionale immer mehr aus-

»Ich hasse es, wenn etwas verschwendet wird.«

Karl C. Reiter, Hotelier

baut und den kleinen Lieferanten von nebenan listet, ist die Zukunft und das muss immer mehr werden“, wünscht sich Fabian Leinich. Ein kleiner Produzent aus der Nachbarschaft kann aber nur eine gewisse Menge – von zum Beispiel Kalbsrücken oder Fische aus dem Achensee – zu einer bestimmten Zeit anbieten. Eine geringe Verfügbarkeit erhöht jedoch die Wertigkeit des Lebensmittels. Hier sei man als Gastronom in der Kommunikation gegenüber dem Gast gefordert, betont der Küchenchef.

### Was der Gast will

Neben der Informationsarbeit gegenüber Mitarbeitern und Gästen werden ganz konkrete Maßnahmen umgesetzt. Kleinere Schälchen

## 3 Fragen an Josef Pirker

### Hotel & Touristik: Warum engagiert sich AGM bei United Against Waste?

**Josef Pirker:** Die zwei wesentlichen Faktoren für uns sind einerseits das Thema Nachhaltigkeit und Ökologie und andererseits wollen wir als Partner der Gastronomie und Hotellerie diese dabei unterstützen, den Wareneinsatz zu reduzieren.

### Welche konkreten Maßnahmen setzen Sie zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Unternehmen?

Die Abfallvermeidung fängt bei der Produktion und beim Einkauf an. Bei der Lieferantenauswahl achten wir darauf, dass die Waren möglichst ein längeres Ablaufdatum haben beziehungsweise bei Frischeprodukten kurze Anlieferwege garantiert sind. Ein wichtiges Thema für uns ist die Energierückgewinnung. Bei neuen Märkten sind wir fast energieautark, so können wir zum Beispiel mit der Abwärme aus den Kühlanlagen einen großen Teil der Anlage hei-



zen. Außerdem unterstützen wir Partner wie die Tafel, das Rote Kreuz oder Tischlein deck dich, an die wir Lebensmittel weitergeben, die mitunter vor kurzem abgelaufen, aber noch vollkommen in Ordnung sind.

### Welches Ziel wollen sie mit UAW erreichen?

Das Gesamtziel mit United Against Waste ist die Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2020. Uns ist es wichtig, unsere Kunden zu unterstützen und Handlungsempfehlungen aussprechen zu können, denn das Thema Lebensmittelabfallvermeidung schafft auch hohe finanzielle Einsparungspotentiale für die Gastronomen und Hoteliers. Deshalb finanzieren wir als Leadpartner die Untersuchungen von Testbetrieben, damit Benchmarks generiert und Vergleiche gemacht werden können, um somit unsere Kunden dahingehend

zu unterstützen, ihren Mitteleinsatz in der Küche durch Müllvermeidungsstrategien noch effektiver zu gestalten. Es besteht großer Handlungsbedarf – aus ethischen sowie aus ökonomischen Gründen!

und kleinere Gebinde für das Buffet sind bereits geordert, und für das Buffet will man in Zukunft noch weniger vor-, sondern bei Bedarf nachkochen. Bei den Getränken verzeichnet man relativ viele Schüttreste, die von den Tischen zurückkommen. Vom Personal wird beim Frühstückskaffee nun nachgefragt, ob zum Beispiel eine Kanne oder doch nur eine Tasse Kaffee gewünscht wird. Der Versuch mit kleineren Gläsern für den frisch gepressten Orangensaft ist allerdings weniger gut angekommen. Direkt nach der Umstellung kam schnell die vorwurfsvolle Frage mancher Gäste, ob denn jetzt gespart wird ...

„Das ist gar nicht gut, wenn der Gast glaubt, dass wir ihm etwas von seiner Leistung wegnehmen. Es ist verdammt schwierig, das Thema zu kommunizieren“, weist Hotelier Karl C. Reiter auf einen diffizilen Punkt hin. Man möchte sich engagieren und das den Gästen auch mitteilen – aber wie? Ein ähnliches Problem ist die Wiederverwertung von Lebensmitteln. Reiter: „Dem aufgeklärten Loha-Gast ist die Nachhaltigkeit wichtig, andererseits gibt es ein Jammern, wenn wir aus bestimmten Dingen später einen wunderbaren Salat fabrizieren. Das finde ich eine paradoxe Einstellung.“

### Eine Frage der Moral

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist aufwändig und teils schlicht unbedankt. Für den Chef ist es aber wichtig, mit gutem Beispiel voranzugehen, selbst wenn die Maßnahmen einen größeren zeitlichen Einsatz von oder sogar ein Mehr an Mitarbeitern bedeuten. „Wenn man es genau ausrechnet, geht es in die Richtung, dass die Maßnahmen teurer sind als die Verschwendung selbst.“ In Zeiten von Steuerreform und Gesetzesänderungen eine Herausforderung für

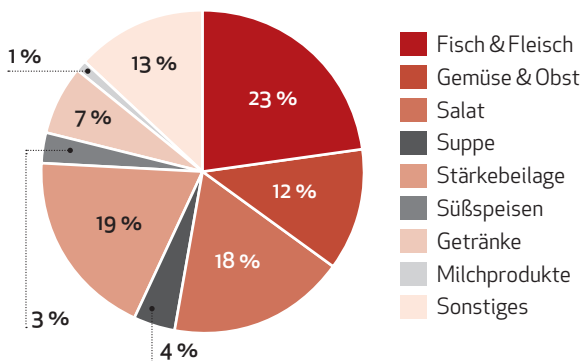


Das Posthotel Achenkirch wird bei den Gästen auch für die hervorragende Küche geschätzt

Hotelier oder Gastronom. Noch mehr wiegt allerdings, das Richtige zu tun, was neben Reiter auch Josef Pirker betont: „Der moralische Anspruch ist ein wesentlicher Faktor für unser Engagement.“ &

### Abfälle in Gastronomiebetrieben

Forschungsergebnisse einer Erhebung der Universität für Bodenkultur Wien für United Against Waste zu Lebensmittelabfällen in Testbetrieben. Dargestellt sind die Anteile der verschiedenen Abfallgruppen in Prozent.



Quelle: Felicitas Schneider von der Universität für Bodenkultur für United Against Waste 2014/2015. Infos unter [www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)

25% einsparen,  
100% beeindrucken

Die Tork Xpressnap® Spendersysteme reduzieren Ihren Serviettenverbrauch um mindestens 25%\* garantiert. Dank der Einzelentnahme sinkt der Serviettenverbrauch um mindestens 25%\* – während die Hygiene steigt. Durch die große Werbefläche können Sie zudem Ihre Produkte bewerben und Ihre Markenbekanntheit steigern.

\* Im Vergleich zu herkömmlichen Serviettenspendern

+43 (0) 8 10-22 00 84  
[www.tork.at](http://www.tork.at)