

Startschuss für effiziente Lebensmittelnutzung in Wiener Küchenbetrieben

14.7.2015

Die Initiative United Against Waste und Umweltstadträtin Ulli Sima fördern die Reduktion von Lebensmittelabfällen in der Wiener Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.



Bild: © UAW / Lebensmittelabfälle vermeiden ist das Ziel

Betriebe werden durch Fachveranstaltungen, Informationsangebote und Analyse-Tools bei der Optimierung ihres Wareneinsatzes unterstützt. Ziel ist die Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2020.

Geschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro werden pro Betrieb in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung jährlich entsorgt. Nicht aufgefressene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder nicht ausgegebene Speisen – viele Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltwirkungen sind vermeidbar. Die Initiative „United Against Waste“ (UAW) hat 2014 begonnen, Mengen und Ursachen für Lebensmittelabfälle in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung zu analysieren und konkrete Einsparmaßnahmen aufzuzeigen. Die breite Weiterführung des Projekts wird auch vom Wiener Umweltressort von Stadträtin Ulli Sima finanziell gefördert. StRin Sima: „Als Stadt Wien setzen wir uns seit langem für einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln ein und alle können dazu einen Beitrag leisten. Die Reduktion von organischen Abfällen ist für Küchenbetriebe ein Hebel zur Kostenreduktion und gleichzeitig ein wichtiges Umweltthema. Deshalb unterstütze ich die Initiative United Against Waste. Unser gemeinsames Ziel ist die Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2020 und dieses Ziel kann nur erreicht werden, wenn möglichst viele an einem Strang ziehen.“

Enormes Einsparpotenzial beim Wareneinsatz

In einem Pilotprojekt hat UAW im Jahr 2014 in 29 österreichischen Küchenbetrieben die Quellen und Ursachen von Lebensmittelabfällen in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur (BOKU) untersucht. Bei den Erhebungen wurde ein deutliches Einsparpotenzial festgestellt, die vermeidbaren Speiseabfälle (ohne Zubereitungsreste) beliefen sich in den Testbetrieben auf 5 – 45 % des ausgegebenen Essens. Hochgerechnet auf ganz Österreich landen damit in der Außer-Haus-Verpflegung Lebensmittel im Wert von ca. 380 Millionen Euro in der Mülltonne (lt. Berechnungen von Gastro-Data).

„Die Analysen zeigten, dass viele Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung vermeidbar sind. In Zeiten von Allergenverordnungen, Rauchverbotten und Steuererhöhungen wollen wir den Betrieben mit einem breiten Service- und Informationsangebot dort zu Kosteneinsparungen verhelfen, wo es der Kunde nicht spürt und das Potenzial enorm ist. Wir freuen uns, dass sich durch die unternommenen Schritte in den Pilotbetrieben schon erste Erfolge einstellen.“, so Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions und Mitinitiator von UAW.

Vorzeigebeispiele zur Reduktion des organischen Abfalls

Gemeinsam mit Köchen und Köchinnen hat UAW eine Reihe von Maßnahmenempfehlungen erarbeitet und veröffentlicht. Ein Schwerpunkt wurde dabei auf jene Bereiche gelegt, wo bei den Erhebungen die meisten vermeidbaren Lebensmittelabfälle gemessen wurden.

„Freie Wählbarkeit von Portionsgrößen und Beilagen, flexible Nachbestückung bei Buffets, zweckmäßiges Weiterverwenden von nicht ausgegebenen Speisen oder kreative Verwertung von Zubereitungsresten – diese und viele weitere Maßnahmen kommen in heimischen Küchenbetrieben bereits erfolgreich zum Einsatz. Durch die Informationsangebote und Veranstaltungen von United Against Waste geben wir inspirierenden Vorzeigebeispielen eine Bühne und möchten damit unsere Kunden noch besser bei der Reduktion ihres Wareneinsatzes unterstützen.“, so Josef Pirker, Geschäftsführer von AGM und ebenfalls Mitbegründer von UAW.

Breites Informations- und Serviceangebot für Küchenbetriebe

UAW stellt Wiener Betrieben verschiedene Hilfsmittel zur Reduktion von Lebensmittelabfällen zur Verfügung, wie etwa Infobroschüren mit Einspar-Tipps, Poster zur Sensibilisierung von Küchenkräften, Wiege-Equipment und Leitfaden zur Abfall-Selbsterhebung oder ein umfassendes Online-Tool zur Analyse der betrieblichen Einsparpotenziale. Ewald Marco Münzer vom UAW-Partner Münzer Bioindustrie: „Im Rahmen einer österreichweiten Roadshow präsentieren wir diese Hilfsmittel unseren Partnern aus der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung und fördern den Erfahrungsaustausch zur Abfallvermeidung. Darüber hinaus bietet unser Unternehmen für unvermeidbare Speiseabfälle im Sinne der Abfallhierarchie effiziente und sinnvolle Nutzungsmöglichkeiten. Beispielsweise durch den Ankauf von Altspeseöl, welches wir zu ökologisch nachhaltigem Biodiesel weiter verarbeiten.“

Ausbau der Datengrundlage

Parallel zur Informationsoffensive werden auch die wissenschaftlichen Abfallerhebungen fortgesetzt. DI Gudrun Obersteiner, Leiterin des Abfallwirtschaftsinstituts der BOKU Wien: „In Kooperation mit der Fachhochschule Oberösterreich erheben wir derzeit in 17 weiteren Küchenbetrieben die Menge an Lebensmittelabfällen. Die Abfallquellen werden anhand von fünf Küchenbereichen und neun Lebensmittelgruppen identifiziert. Dadurch lassen sich in den Testbetrieben punktgenaue Reduktionsmaßnahmen entwickeln. Die neuen Erhebungsergebnisse werden in das bestehende Sample integriert, die Datenbasis für Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung kontinuierlich ausgebaut.“

Wichtiger Beitrag zum Klima- und Umweltschutz

Die Aktivitäten von UAW leisten einen wesentlichen Beitrag zur Reduktion von Treibhausgasen und zum Ressourcenschutz. Bernhard Wohner von der Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000: „Nicht konsumierte Nahrungsmittel stellen eine unnötig starke Belastung für unsere Umwelt dar. Die Produktion von Lebensmitteln und deren anschließende Entsorgung als Abfall verursacht in den österreichischen Küchenbetrieben jährlich etwa so

viel CO2 wie 70.000 Erdumrundungen mit dem Auto und verbraucht das Wasservolumen des Klopeinensees in Kärnten. Der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln ist damit eine wichtige Stellschraube für das Umweltmanagement in Küchenbetrieben, neben den Bereichen der Energieeffizienz und des regionalen Einkaufs.“

Über United Against Waste

UAW ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung und wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft getragen. Das Ziel ist die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung bis 2020. Laut Erhebungen von UAW entstehen landesweit jährlich rund 51.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Gastronomie, 55.000 Tonnen in der Beherbergung und 79.000 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung.

Mehr Informationen zur Initiative und kostenloser Download von Hilfsmaterialien unter: www.united-against-waste.at

Artikel teilen:    

Artikel Online geschaltet von: / holler /