

„Uns wurden die Augen geöffnet“: Schlossküche reduziert Abfälle



Starkes Team: Chefkoch Szücs, Manager Josef Pirker und Restaurant-Geschäftsführer Thomas Bugnits können schon Erfolge vorweisen

VON JOHANNES WEICHHART
Schallaburg.

Das Restaurant auf der Schallaburg geht bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen ganz neue Wege. Das hat sich schon bezahlt gemacht.

Es gab Tage, da kam Thomas Bugnits kaum zum Durchschlafen. Nicht, dass er schon als Geschäftsführer des Schlossrestaurants Schallaburg im Büro viel zu tun ge-

habthätte, stand er auch noch in der Küche und dirigierte als Chefkoch das Personal. Bei zehntausenden Besuchern pro Jahr, die nicht nur tolle Ausstellungen sehen, sondern danach auch noch gut essen wollen, ein stressiger Job. Dass Bugnits in den vergangenen Jahren das Thema Lebensmittelabfälle eher weniger kümmerte, ist deshalb auch verständlich.

Doch dann kam der Juli 2014. Aus reiner Neugierde, wie der Unternehmer erzählt, stand man für die Initiative „United Against Waste“ (UAW) für eine Abfallanalyse zur Verfügung. Wissenschaftliche Mitarbeiter der

Universität für Bodenkultur nahmen die Abläufe in der Küche genau unter die Lupe. Zu tun gab es genug. Schließlich werden auf der Schallaburg pro Saison bis zu 30 Tonnen Lebensmittel verarbeitet. Ergebnis: Viele Lager, aber auch ein Teil der Essensabfälle wären vermeidbar gewesen.

Einkauf

„Diese Analyse hat den Mitarbeitern und mir die Augen geöffnet. Durch die gesamte Crew ging ein Ruck“, erzählt Bugnits.

Seitdem hat sich im Schlossrestaurant vieles verändert. Zum einen wurden die Portionen verkleinert. Beim

Einkauf achtet man nun mehr auf die Menge, bestellt wird meistens nur noch zwei Tage im Voraus. Und die Tagesgerichte werden so gestaltet, dass der bestehende Lagerbestand schnell verbraucht wird. Dadurch konnten auch die Lagerabfälle deutlich reduziert werden.

Mittlerweile hat Bugnits das Zepter in der Küche abgegeben. Nun steht Levente Szücs am Herd, er achtet genau darauf, dass die Lebensmittelabfälle so gering wie möglich bleiben.

Die Umstellung hat sich für den Betrieb übrigens auch finanziell ausgezahlt. Mehrere tausend Euro konnten heuer schon eingespart werden. Das Geld soll in die Ausbildung der Restaurant-Mitarbeiter investiert werden.

Ein starker Partner der Aktion „United Against Waste“ ist auch der Vollsortimentanbieter AGM (C&C Abholgroßmärkte, Adeg).

Geschäftsführer Josef Pirker betont, dass man weiter in der Gesellschaft daran arbeiten müsse, die „Wertigkeit der Lebensmittel bewusst zu machen“. „Derzeit touren wir mit einer Roadshow durch Österreich. Ich bin begeistert, dass das Interesse der Menschen daran so groß ist.“



Kleinere Portionen: Szücs hat sein Team gut instruiert, Bugnits darf sich über Einsparungen freuen