



>> Wertvolle Rohstoffe nutzen

Kosten sparen durch die Vermeidung von Lebens



United Against Waste wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft getragen.

Die Brancheninitiative „United Against Waste“ bietet Hilfestellungen für die Reduktion von Lebensmittelabfällen in österreichischen Küchenbetrieben. Durch Fachveranstaltungen, Informationsangebote und Analyse-Tools wird die Hotellerie bei der Optimierung des Wareneinsatzes unterstützt.

Geschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro werden pro Betrieb in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung jährlich entsorgt. Nicht aufgegessene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder übrig gebliebene Buffets – viele Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltwirkungen sind vermeidbar. Die Initiative „United Against Waste“ (UAW) hat 2014 damit begonnen, Lebensmittelabfälle in der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zu analysieren und konkrete Einsparmaßnahmen gemeinsam mit Köchen zu erarbeiten. Im Rahmen einer Informationsoffensive werden nun die Erkenntnisse und Serviceangebote in die Branche getragen.

Hotellerie: 55.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle im Wert von 113 Mio. Euro

UAW hat im Jahr 2014 in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) die Quellen und Ursachen von Lebensmittelabfällen in 29 österreichischen Küchenbetrieben untersucht – darunter auch in zehn Beherbergungsbetrieben. Die Ergebnisse zeigten ein deutliches Einsparpotenzial: Die Speiseabfälle in allen Testbetrieben beliefen sich auf 5 bis 45% des ausgegebenen Essens – ohne Zubereitungsreste. Laut einer Hochrechnung der Studienergebnisse durch Gastro-Data fallen in der österreichischen Hotellerie jährlich rund 55.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle mit einem durchschnittlichen Warenwert von ca. 113 Millionen Euro an. Zum Vergleich: für die heimische Gastronomie wurden 51.000 Tonnen und für die Gemeinschaftsverpflegung 79.000 Tonnen Lebensmittelabfälle berechnet.

Neben dem Einsparpotenzial bei den Kosten lieferten die Untersuchungen weitere wertvolle Erkenntnisse – es ließen sich etwa hinsichtlich der Abfallquellen deutliche Muster bei den Betriebstypen feststellen. In Beherbergungsbetrieben sind Buffetreste und Tellerretouren die größten Quellen für Lebensmittelabfälle, wobei besonders viel Getränke, Gemüse, Obst und Sättigungsbeilagen in der Biomülltonne landen.

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 österreichischen Außer-Haus-Verpflegung bis 2020. Küchenbetriebe werden von UAW durch verschiedene Informations- und Serviceangebote bei der effizienten Nutzung der wertvollen Ressource Nahrung unterstützt.

Die **Österreichische Hotelliervereinigung (ÖHV)** ist Partner von UAW.

Kostenloser Download von Hilfsmaterialien, aktuelle Veranstaltungstermine und allgemeine Informationen zur Initiative unter www.united-against-waste.at



Im Rahmen einer österreichweiten Roadshow werden Einsparmöglichkeiten unter Praktikern diskutiert.



Durchführung der Abfallerhebungen im JUFA Salzburg.
Auf dem Bild: Wissenschaftliche Mitarbeiter der Universität für Bodenkultur Wien mit AGM-Geschäftsführer und UAW-Mitinitiator Josef Pirker (Mitte)

mittelabfällen

Lösungsansätze aus der Praxis

UAW hat mit den Pilotbetrieben die Erhebungsergebnisse individuell besprochen und in Rücksprache mit Küchenverantwortlichen praxistaugliche Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelabfälle identifiziert. So lassen sich beispielsweise Buffetreste durch die Verwendung von weniger tiefen bzw. teilbaren Gebinden, dem Einsatz von Getränkeautomaten anstatt offener Behälter oder einer bedarfsorientierten Nachbestückung merkbar reduzieren. Tellerretouren können beispielsweise durch die freie Wählbarkeit von Portionsgrößen und Beilagen durch die Gäste sowie einer fortlaufenden Kontrolle der ausgegebenen Essensmenge niedrig gehalten werden. Die Kommunikation zwischen Gast, Service, Küche und dem Retourenbereich spielt eine zentrale Rolle.

Kostenlose Serviceangebote und Tools für Beherbergungsbetriebe

UAW hat verschiedene Hilfsmaterialien und Serviceangebote entwickelt, um Beherbergungsbetriebe bei der Optimierung des Wareneinsatzes zu unterstützen. In einer Informationsbroschüre werden Beispiele von Köchen vorgestellt, die mit unterschiedlichen Maßnahmen die Lebensmittelabfälle in ihrer Küche merkbar reduzieren konnten. Die wichtigsten Einspartipps werden auch auf einem Poster zusammengefasst, das in den Betrieben zur täglichen Sensibilisierung der Küchenkräfte ausgehängt werden kann.

Zur Feststellung der individuellen Abfallquellen und Einsparpotenziale stellt UAW für Betriebe ein Leih-Wiegeequipment und einen Leitfaden zur Selbsterhebung zur Verfügung. Die selbst sortierten und verwogenen Lebensmittelabfälle können im kostenlosen „Food Waste Service Tool“ von UAW online erfasst und ausgewertet werden. Das Tool berechnet anhand der eingegebenen Abfallmengen u.a. den Verlust beim Wareneinsatz und die verursachten Umweltauswirkungen. Auf Basis dieser Informationen lassen sich in den Betrieben punktgenaue Reduktionsmaßnahmen entwickeln.