

Startschuss für effiziente Lebensmittelnutzung

Die Initiative „United Against Waste“ und Umweltstadträtin Ulli Sima fördern die Reduktion von Lebensmittelabfällen in der Wiener Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. 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 aufgegessene 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 fünf bis 45 Prozent 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, Rauchverbots 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.

www.united-against-waste.at



V. l. n. r.: Axel Schwarzmayr (Unilever FS), Stadträtin Ulli Sima, Gudrun Obersteiner (BOKU), Josef Pirker (AGM), Harald Sigl (Münzer), Bernhard Wohner (Global 2000). FOTO: CHRISTIAN FÜRTHNER;