



Schlossrestaurant Schallaburg, NÖ

Einfälle statt Abfälle

Das Schlossrestaurant Schallaburg war im Vorjahr ein Testbetrieb im Rahmen der Initiative United Against Waste (UAW) zur Reduktion von Lebensmittelabfällen in gastronomischen Betrieben. Das Engagement trägt bereits Früchte, Abfallmengen und Kosten konnten schon reduziert werden.

Text: Gerald Zemann

Thomas Bugnits, Geschäftsführer des Schlossrestaurants, stand bis zum Vorjahr selbst als Küchenchef am Herd, er erarbeitete die Menüpläne ebenso wie die Einkaufslisten und leitete mit einem Partner den Betrieb. Heute ist er alleiniger Eigentümer, Levente Szücs ist der neue Chef in der Küche, gemeinsam mit den Mitarbeitern ist man in Sachen Vermeidung von unnötigen Lebensmittelabfällen aktuell gut unterwegs. Natürlich wurde das sprichwörtliche Rad nicht neu erfunden, aber man geht die Thematik einfach anders an.

„Als Küchenchef hat man immer die Angst, es könnte zu wenig am Teller des Gastes sein“, beschreibt Bugnits eine Sor-

ge, die oft im Zusammenhang mit Portionsgrößen in der Gastronomie genannt wird. Im Gespräch mit a3 spricht Bugnits sehr offen über seinen Betrieb, über Stärken und Schwächen – und natürlich über die Initiative United Against Waste. Bugnits hatte kein Problem damit, im Sommer des vergangenen Jahres seine Küche zu öffnen, damit die wissenschaftlichen Mitarbeiter der Wiener Universität für Bodenkultur die Küchenabfälle unter die Lupe nehmen und analysieren konnten: „Ich war neugierig, wollte wissen, wo wir stehen. Das Team der Universität ging zwei Tage sehr professionell ans Werk. Wir hatten auch einen typischen Vollgastag dabei, an dem unter anderem mehrere Busgruppen von uns be-

treut wurden. Aber auch unsere Mitarbeiter nahmen die Sache sehr ernst, arbeiteten voll mit.“ Für die Erhebung wurde den ganzen Tag lang jeglicher Lebensmittelabfall – egal ob Tellerreste, verdorbene Ware aus dem Lager oder Abfälle aus der Zubereitung – gesammelt, nach Küchenbereich und Produktgruppe analysiert und ausgewertet.

Über das Schlossrestaurant der Schallaburg: Es beschäftigt derzeit fix zwölf Mitarbeiter, dazu kommt noch ein Pool von bis zu 30 Aushilfskräften, die kurzfristig engagiert werden können, um Spitzenzeiten abzufedern. Auf der Schallaburg finden jedes Jahr unterschiedliche Ausstellungen mit speziellen Schwerpunkten statt, heuer ste-

hen die Wikinger am Programm, im Vorjahr war es „Jubel & Elend – Leben mit dem Großen Krieg 1914–1918“. **Für heuer rechnet man mit 150.000 bis 170.000 Besuchern, „davon kommt rund ein Drittel auch zu uns ins Restaurant“**, verrät Bugnits. Die Varianten der Konsumationen reichen dabei vom einfachen Eisstanzel über die Kombination Kuchen & Kaffee bis hin zum klassi-



In der Küche werden nur frische Produkte, keine vorgefertigten Gerichte verarbeitet

schon A-la-carte-Geschäft oder dreigängige Menüs für Busgruppen. Samt Gastgarten kommt der Betrieb auf rund 200 Sitzplätze.

Die Themen der jeweiligen Ausstellungen werden bei der Gestaltung der Speisekarten berücksichtigt. Als „Wikinger“-Kostproben gab es etwa zuletzt auf der Wochenkarte „Skandinavisches Räucherlachstartar auf Glasnudelsalat mit schwarzem Sesam“ (11,80 Euro), „Norwegischer Schafkäse im Speckmantel auf Ruccolasalat“ (7,80 Euro) oder die „Schwedische Lauchsuppe mit Broccrountons“ (4,20 Euro). Selbstredend steht das Schlossrestaurant auch für diverse Events wie Hochzeiten oder Firmenfeiern zur Verfügung, die Location und das Ambiente sind schlichtweg einmalig (www.schallaburg.at).

Speisenangebot neu strukturiert

Als sich Thomas Bugnits im Vorjahr entschied, als Testbetrieb im Rahmen der Initiative United Against Waste eine Abfallanalyse durchführen zu lassen, konnte er das Ergebnis nicht abschätzen: „Es war beeindruckend, es hat den Mitarbeitern und mir die Augen geöffnet.“ Um kein Missverständnis aufkommen zu lassen: Im Vergleich mit anderen Testbetrieben schnitt das Schlossrestaurant bereits beim Test im Vorjahr sehr gut ab, es wurde also bereits zuvor sorgfältig ge-

wirtschaftet. Trotzdem ergab sich noch eine Fülle an Möglichkeiten, den Abfall zu reduzieren. Gemeinsam mit seinem Küchenchef Levente Szücs hat Thomas Bugnits **das Speisenangebot neu strukturiert, verkleinert und konzentriert**. Im Gegensatz zu seinem Chef ordert Szücs heute keine großen Lieferungen, die für gleich eine ganze Woche oder länger reichen, sondern kauft öfters und dafür kleinere Mengen ein. Die Ware ist daher frisch, bleibt nicht lange im Lager, der Überblick ist einfacher. Bugnits streut seinem Küchenchef Rosen: „Er hat das im Griff, es funktioniert in der Praxis. Alles wurde schlanker und frischer.“

Auch was die Portionsgrößen betrifft, wurde die Strategie geändert: Es wird nicht mehr nach Gefühl auf die Teller geladen, sondern die Portionen werden regelmäßig abgewogen. Szücs: „Bei einem dreigängigen Menü etwa für Gruppen soll der Gast nach dem Dessert satt sein, nicht bereits nach der Suppe beziehungsweise der Vorspeise.“ Gab es bereits Reklamationen wegen zu kleiner Portionen? Szücs: „Bis heute keine einzige. Und sollte es zu einer Reklamation kommen, bekommt der Gast selbstverständlich sofort nachgeliefert, bekommt einen Nachschlag.“

DIE INITIATIVE UNITED AGAINST WASTE

Laut den Analysen von den insgesamt 29 Testbetrieben und den damit verbundenen Hochrechnungen kommt United Against Waste auf folgende Zahlen: **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 in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur (BOKU) zu analysieren und konkrete Einsparmaßnahmen aufzuzeigen.

380 Millionen Euro im Müll

Bei den Erhebungen wurde ein deutliches Einsparpotenzial festgestellt, die vermeidbaren Speiseabfälle (ohne Zubereitungsreste) beliefen sich in den Testbetrieben auf 5 – 45 Prozent des ausgegebenen Essens. Hochgerechnet auf ganz Österreich landen damit in der Außer-Haus-Verpfle-

gung Lebensmittel im Wert von rund 380 Millionen Euro in der Mülltonne, so die Berechnungen laut Gastro-Data.

„Die Analysen zeigten, dass viele Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung vermeidbar sind. In Zeiten von Allergenverordnungen, Rauchverboten



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 Unilever Food Solutions und Mitinitiator von UAW.

Gemeinsam mit Köchen 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 Vorzeigebispielen eine Bühne und möchten damit unsere Kunden noch besser bei deren Engagement zum nachhaltigen Handeln unterstützen“, so AGM-Chef Josef Pirker, Mitbegründer von UAW.

Informationsmaterial, Serviceangebote und Einsparungstipps aus der Praxis: www.united-against-waste.at



Eigentümer Thomas Bugnits (links) und
Küchenchef Levente Szücs

Was sich auf den ersten Blick so einfach und selbstverständlich präsentiert, war in der Praxis jedoch nicht ganz so einfach umzusetzen. Das Schlossrestaurant ist ein Saisonbetrieb und hat während der Wintermonate geschlossen. Etliche Mitarbeiter sind heuer neu an Bord, sie mussten daher mit der Abfall-Problematik erst vertraut werden. Und, so Bugnits, **„man muss immer wieder daran arbeiten, dass man nicht in alte Muster hineinfällt – und man muss die Mitarbeiter immer wieder in die Pflicht nehmen.“** Um dem Personal zu veranschaulichen, welchen Wert Lebensmittel haben, legte beispielsweise Küchenchef Szücs einmal den entsprechenden Kaufpreis in bar, also in Geldscheinen, auf die jeweiligen Produkte im Kühlhaus.

Wareneinsatz heute: 21,6 Prozent

Lässt sich die Reduktion der Abfälle und das Überarbeiten des Speisenangebotes bereits mit Zahlen darstellen? Bugnits: „Ja, deutlich. Früher lag bei uns der Wareneinsatz in der Küche bei rund 25 Prozent, oft auch darüber. Im vergangenen Monat hat es Levente Szücs geschafft, auf 21,6 Prozent zu kommen.“ Den Gegenwert der Abfallreduktion beziffert der Firmenchef mit rund 5.000 Euro, die bisher eingespart werden konnten. Bis zum Ende der Saison werden es wohl 15.000 Euro werden. „Und dieses Geld investieren wir mit Schulungen und Coachings in unsere Mitarbeiter“, verspricht Bugnits.



AGM-Geschäftsführer
Josef Pirker

Das enorme Potenzial für Kosteneinsparungen bei der Reduktion von Lebensmittelabfällen betont auch **Josef Pirker, Geschäftsführer von AGM – und erklärt das Engagement des Unternehmens als einer der führenden Partner der Initiative United Against Waste: „Wir engagieren uns für unsere Kunden. Wir sehen dies als klassische Dienstleistung, die einen direkten**

Nutzen für unsere Kunden hat. Das Interesse an diesem Thema steigt, wir organisieren ja bereits eine Roadshow, die Besucherzahlen sind sehr gut. Auch unsere AGM-Mitarbeiter werden laufend geschult. Das Bewusstsein in der Branche über den richtigen und sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln steigt merkbar und wird auch von uns ständig promotet.“