

UNITED AGAINST WASTE Wien mit an Bord

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 nun auch vom Wiener Umweltressort von Stadträtin Ulli Sima finanziell gefördert: „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.“

Parallel zur Informationsoffensive (siehe auch Seite 11) werden die wissenschaftlichen Abfallerhebungen fortgesetzt. Gudrun Obersteiner, Leiterin des Abfallwirtschaftsinstituts der Wiener Universität für Bodenkultur (Boku): „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.“



Axel Schwarzmayr (Unilever Food Solutions), Ulli Sima (Wiener Umweltstadträtin), Gudrun Obersteiner (Boku), Josef Pirker (AGM), Harald Sigi (Münzer Bioindustrie), Bernhard Wohner (Global 2000)

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.“

UAW 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. 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.