



Axel Schwarzmayr (Unilever Food Solutions), Umweltstadträtin Ulli Sima, Josef Pirker (AGM), Harald Sigl (Münzer Bioindustrie) möchten in den Küchen der heimischen Gastronomie bis 2020 die Halbierung der Lebensmittelabfälle erreichen

Enormes Einsparungspotenzial

Die Initiative United Against Waste und die Stadt Wien möchten mit zielorientierten Lösungsansätzen die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung bis zum Jahr 2020 halbieren.

Autorin: Irene Stelzmüller

Vor drei Jahren startete Unilever Food Solution sein Pilotprojekt gemeinsam mit United Against Waste. Gemeinsam mit Studenten der Universität für Bodenkultur in Wien wurden in 29 österreichischen Küchen die Lebensmittelabfälle und Essensreste wissenschaftlich erhoben – sprich verwogen, aufgezeichnet und analysiert, wo diese anfallen. „In den Testbetrieben kamen fünf bis 45 Prozent des ausgegebenen Essens retour. Hochgerechnet auf ganz Österreich landen damit in der Außer-Haus-Verpflegung Lebensmittel im Wert von 380 Millionen Euro im Müll. Durchschnittlich entsorgt ein Betrieb pro Jahr 5,2 Tonnen im Wert von 9.600 Euro“, bringt es Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions auf den Punkt.

Kampf den Teller- und Buffetresten

Die größten Abfallquellen in der Gastronomie sind die Tellerreste, sprich Salat/Garnituren und Sättigungsbeilagen. In der Beherbergung

stehen die Buffetreste (Gemüse, Obst und Getränke) an erster Stelle, und bei der Gemeinschaftsverpflegung wurde erhoben, dass Suppen und Sättigungsbeilagen zurückgehen beziehungsweise nicht ausgegebene Essen (Überproduktion) im Müll landen.

Einer der größten heimischen C+C-Anbieter für die Gastronomie ist AGM, ein Unternehmen von REWE International, wo nach eigenen Angaben von rund 57.000 österreichischen Gastronomiebetrieben 45.000 Kunden sind, die beliefert werden bzw. an einem der 19 C+C-Abholstandorte einkaufen. „Unser Ziel ist es, den Gastronomen zu helfen, den Wareinsatz zu optimieren und Abfall zu vermeiden. Es geht um Tipps von Profis, den Köchen vor Ort“, betont AGM-Geschäftsführer Josef Pirker, der effiziente Lösungsansätze für Teller- und Buffetreste bei der Zubereitung und der Überproduktion vorstellt. Generell sollte die Größe der Standardportion überprüft und angepasst beziehungsweise dem Gast wählbare Portionsgrößen angeboten werden. „Für Buffets empfehle ich die flexible Nachbestü-

ckung mit teilbaren und flachen Gebinden, daneben Getränke aus Automaten beziehungsweise ein Zapfsystem“, so Pirker. Er ergänzt, dass Zubereitungsreste zu Suppen, Pürees oder Saucen verarbeitet werden können und wünscht sich, dass dafür die Küchenkräfte eigens geschult werden. Last but not least geht es um die Überproduktion, wo die Lösung in der bedarfsgerechten Produktionsplanung liegt. Pirker: „Nicht ausgegebene Essen können zu neuen Gerichten weiterverarbeitet oder als Essen für Mitarbeiter ausgegeben werden. Darüber hinaus können die Speisen durch technische Verfahren haltbar gemacht werden. Sollte es dennoch zu einer Überproduktion kommen, empfiehlt sich die Spende an eine karitative Einrichtung.“

An dem Projekt beteiligt ist auch die Abfallwirtschaft, die die Abfallvermeidung fördert. Harald Sigl, Münzer Bioindustrie: „Wir bieten für unvermeidbare Speiseabfälle im Sinne der Abfallhierarchie effiziente und sinnvolle Nutzungsmöglichkei-

ten, wie etwa durch den Ankauf von Altspeseöl, welches wir zu ökologisch nachhaltigem Bio-Diesel weiterverarbeiten.“

&

Analyse

Als United Against Waste aufzeigte, dass in der heimischen Gastronomie Tonnen von Lebensmitteln im Müll landen, protestierten die Lobbyisten der diversen Fachverbände der Wirtschaftskammern lautstark: „Heimische Gastronomen können es sich schon aus wirtschaftlichen Gründen gar nicht leisten, Lebensmittel zu verschwenden.“ Heute sitzen sie gemeinsam an einem Tisch, unterstützen die Initiative und beteiligen sich sogar monetär an den Informationsbroschüren von United Against Waste.