

Tipps gegen Food-Waste in der Gastronomie

In jedem Gasthaus oder Restaurant landen geschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro pro Jahr im Müll. Um Lebensmittelabfälle auch in der Gastronomie zu verringern, gibt es einfache Strategien.

Die Initiative United Against Waste (UAW) hat im Jahr 2014 gemeinsam mit der Boku ein Pilotprojekt über die Ursachen von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie durchgeführt. Ergebnis: fünf bis 45 Prozent der Speiseabfälle wären vermeidbar. Pro Betrieb fallen jährlich 5,2 Tonnen an, hochgerechnet auf ganz Österreich seien das Lebensmittel im Wert von 380 Millionen Euro, berichtet die Initiative.



Foto/Grafik: UAW/shutterstock/Tomophafan

Beilagen sind manchmal unerwünscht oder zu groß portioniert

Gemeinsam mit dem Verband der Köche Österreichs wurden Strategien zur Verringerung von Essensresten entwickelt. So sollten z.B. Portionsgrößen und Beilagen wählbar sein. Eberhart Seyffer, Sektionsobmann des Verbandes der Köche Österreichs, plädiert dafür, statt große Portionen auszugeben demjenigen einen Nachschlag anzubieten, der mit der gebotenen Menge nicht satt wird. Ein weiterer Vorschlag wäre, Buffets so zu gestalten, dass sie flexibel nachbestückt werden können.

Karte verkleinern, Speisen variieren

Vielen Restaurants und anderen Bewirtungsbetrieben empfiehlt die UAW weiters die Verkleinerung der Speisekarte. Wer statt 80 Gerichten nur 20 anbietet und die dafür öfter wechselt, braucht deutlich weniger Zutaten vorrätig. Eine kleine Standardkarte könnte durch Angebote der Saison ergänzt werden.



Foto/Grafik: UAW/shutterstock/patrisyu

Im Restaurant zurückgeschickt - könnte daheim aber auch noch schmecken

Was beim Junk-Food gang und gebe ist, könnte auch in der Gastronomie eingeführt werden: Dass Nicht-Aufgegessenes mit heim genommen werden kann. Da die Frage „Können’s mir das einpacken?“ vielen Gästen peinlich ist, wäre ein aktives Angebot des Betriebes hilfreich. Erfahren von UAW zeigen, dass diese „Doggy bags“ für’s Restaurant gerne angenommen und als Service geschätzt werden.

Als weiteren Punkt nennt Seyffer die Frage der Haltbarkeit. Viel zu oft würden auch in der Gastronomie Lebensmittel weggeschmissen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen sei. Die meisten Lebensmittel halten aber deutlich länger. Mit „Verstand, Nase und Geschmackssinn“ könne der Koch entscheiden, ob ein Produkt noch gut ist oder nicht.

Breites Angebot für Interessierte

Als Hilfsmittel bietet die UAW Poster zur Sensibilisierung von Küchenkräften, Wiege-Equipments und einen Leitfaden zur Abfall-Selbsterhebung.

Ziel von United Against Waste ist es, Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung bis 2020 zu halbieren. Im Rahmen der Tourismusfachmesse Fafga in Innsbruck wurde am Donnerstag ein Seminar für Gastronomen angeboten.

Link:

- [United Against Waste](http://united-against-waste.at/) <http://united-against-waste.at/>

Ulrike Finkenstedt, tirol.ORF.at

Publiziert am 24.09.2015

Zwei Klicks für mehr Datenschutz: Erst wenn Sie dieses Feld durch einen Klick aktivieren, werden die Buttons aktiv, und Sie können Ihre Empfehlung an Facebook, Twitter und Google+ senden. Schon beim Aktivieren werden Informationen an diese

Netzwerke übertragen und dort gespeichert. Näheres erfahren Sie durch einen Klick auf das i.

- nicht mit Facebook verbunden  Social-Media-Dienste aktivieren

- nicht mit Twitter verbunden 

- nicht mit Google+ verbunden 

- **Zwei Klicks für mehr Datenschutz: Erst wenn Sie dieses Feld durch einen Klick aktivieren, werden die Buttons aktiv, und Sie können Ihre Empfehlung an Facebook, Twitter und Google+ senden. Schon beim Aktivieren werden Informationen an diese Netzwerke übertragen und dort gespeichert. Näheres erfahren Sie durch einen Klick auf das i.**

<http://orf.at/stories/socialmedia>