

Wenn der Gast seinen Teller nicht leer isst

In Hotels, Gaststätten und Krankenhäusern landet viel Essen im Müll. Berater könnten bald helfen, Lebensmittel und Geld zu sparen.

BIRGITTA SCHÖRGHOFER

SALZBURG. Als Privatmensch kann sich jeder selbst an der Nase nehmen, was den effizienten Einsatz der gekauften oder im besten Fall selbst angebauten Lebensmittel betrifft. Längst hat sich herumgesprochen: Wer weniger Essbares wegwirft, tut nicht nur der Umwelt etwas zuzuliebe, sondern spart auch Geld.

Dasselbe gilt in noch viel größerem Ausmaß für Betriebe, die in der außerhäuslichen Versorgung tätig sind. Dazu zählen die heimischen Hotels und Gaststätten, Cateringunternehmen sowie Großküchen in Krankenhäusern oder Pflegeheimen.

Lebensmittelabfälle im Warenwert von rund 380 Mill. Euro könnten in diesem Bereich jedes Jahr eingespart werden, hat die österreichische Initiative „United Against Waste“ errechnet. 2014 wurde das Projekt – unter anderem auf Betreiben des Lebensmittelkonzerns Unilever – gestartet. Mit dabei sind mittlerweile fast 40 Partner, aus der Privatwirtschaft genauso wie einzelne Bundesländer und wissenschaftliche Einrichtungen. Das Ziel ist die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung bis zum Jahr 2020.

Demnächst will man dafür die Beratung auf breitere Beine stellen und für alle Betriebe zugänglich machen. Ähnlich wie es in den Ländern Umwelt- oder Energieberater gibt, soll es für die Branche auch solche für einen



Vielleicht noch gut? BILD: SN/OLSON - FOTOLIA

bewussteren Umgang mit Lebensmitteln geben. Derzeit werde mit einzelnen Bundesländern verhandelt, sagt Projektleiter Andreas Zotz von „United Against Waste“.

45 österreichische Küchenbetriebe von unterschiedlicher Größe und Typus hat die Initiative bisher genauer unter die Lupe genommen. Bis Jahresende werden es 50 sein. Untersucht und dokumentiert werden die Lagerabfälle, die Zubereitungsreste, die Überproduktion, die Buffetreste sowie das Essen, das von Mitarbeitern, Gästen oder Patienten auf den Tellern übrig gelassen wird. Am Rande der Gastronomiefachmesse „Alles für den Gast“ in Salzburg wurden am Dienstag Ergebnisse präsentiert.

Hochgerechnet liege in der Gemeinschaftsverpflegung das Ein-

sparpotenzial an Lebensmitteln bei 79.000 Tonnen pro Jahr, in der Beherbergung bei 55.000 und in der Gastronomie bei 51.000 Tonnen, erklärt Projektmanager Andreas Zotz. Anders ausgedrückt: Pro Betrieb in der Außer-Haus-Verpflegung landen jedes Jahr geschätzt 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9600 Euro im Müll – die Zubereitungsreste nicht mit eingerechnet.

Unterm Strich zeigten die Großküchen in den bisherigen Untersuchungen die größte Ineffizienz. Besonders bei den Tellerresten, aber auch bei der Überproduktion schnitten die Betriebe in der Gemeinschaftsverpflegung schlecht ab. Als mögliche Gründe dafür nennt man bei „United Against Waste“ schlecht funktionierende Bedarfsplanung, eine übereifrige Essensentsorgung – auch wenn hygienerechtlich die Lebensmittel noch unbedenklich weiterverwendbar wären – sowie zu große Portionen und ein Zuviel an Beilagen und Suppen. Auch hänge viel von den Rezepten und einer guten Schulung der Mitarbeiter ab.

Die Schlacht am Buffet dagegen macht in der Hotellerie und im Catering die Mülleimer voll. Auch wenn die Gäste ein optisch reichhaltiges Buffet forderten, sei hier einiges möglich, um effizienter arbeiten zu können, betont Zotz. „Das Einfachste sind kleinere Behälter und Teller und weniger Lebensmittel, die als Dekoration verwendet werden.“ Vernachlässigbar quer durch alle Küchengrößen und -arten seien einzig die Lagerabfälle. „Die haben die Betriebe weitaus am besten im Griff.“