

- 4 BUFFETS FLEXIBEL BESTÜCKEN**  
Verwenden Sie niedrige und teilbare Gebinde für Buffets. So lassen sich Speisen bedarfsgerecht ausgeben, bleiben frisch und wirken reichhaltig.
- 6 ÜBERPRODUKTION MINIMIEREN**  
Ermitteln Sie frühzeitig die benötigten Mengen und produzieren Sie umsichtig. Befragen Sie bei Großküchen Ihre Kunden persönlich, per Formular oder elektronisch zu ihren Essenswünschen.
- 7 WEITERVERWENDEN ODER SPENDEN**  
Nutzen Sie nicht ausgegebenes Essen zweckmäßig, z.B. durch technische Haltbarmachung, Verarbeitung zu neuen Gerichten, Ausgabe als Mitarbeiteressen oder Spende an karitative Einrichtungen.

**LEBENSMITTEL-ABFÄLLE VERMEIDEN**  
10 TIPPS AUS DER PRAXIS

- ZUBEREITUNGSGÜTE VERWERTEN**  
Nutzen Sie Zubereitungsmittel in verschiedenen und verschiedenen Größen.  
Dankem Sie für den wesentlichen Anteil.  
z.B. Suppen, Kissen und Saucen.
- STANDARDFORMEN ÜBERPRÜFEN**  
Anpassen Sie die Portions- und Packungsgrößen an die tatsächlichen Bedürfnisse.  
Anpassen Sie die Portions- und Packungsgrößen an die tatsächlichen Bedürfnisse.
- FRISCHE WAHL FÜR DIE GÄSTE**  
Lassen Sie Ihre Gäste wählen, was sie essen und trinken möchten.  
Angebot von verschiedenen Optionen.  
Angebot von verschiedenen Optionen.
- BUFFETS FLEXIBEL BESTÜCKEN**  
Verwenden Sie niedrige und teilbare Gebinde für Buffets.  
So lassen sich Speisen bedarfsgerecht ausgeben, bleiben frisch und wirken reichhaltig.
- BEWICHT KEIN BEZEHEN**  
Berechnen Sie die Menge der Speisen und Getränke.  
Überprüfen Sie die Menge der Speisen und Getränke.  
Überprüfen Sie die Menge der Speisen und Getränke.
- ÜBERPRODUKTION MINIMIEREN**  
Ermitteln Sie frühzeitig die benötigten Mengen und produzieren Sie umsichtig.  
Befragen Sie Ihre Kunden persönlich, per Formular oder elektronisch zu ihren Essenswünschen.
- WEITERVERWENDEN ODER SPENDEN**  
Nutzen Sie nicht ausgegebenes Essen zweckmäßig, z.B. durch technische Haltbarmachung, Verarbeitung zu neuen Gerichten, Ausgabe als Mitarbeiteressen oder Spende an karitative Einrichtungen.
- KOMMUNIKATION FÖRDERN**  
Nutzen Sie die Möglichkeiten zwischen Küche, Service und Management.  
Überprüfen Sie die Menge der Speisen und Getränke.  
Überprüfen Sie die Menge der Speisen und Getränke.
- RICHTIG AUFGESAMMELT**  
Anpassen Sie die Portions- und Packungsgrößen an die tatsächlichen Bedürfnisse.  
Anpassen Sie die Portions- und Packungsgrößen an die tatsächlichen Bedürfnisse.
- LAGERENDE, FRIEREN, FROSTEN**  
Überprüfen Sie die Menge der Speisen und Getränke.  
Überprüfen Sie die Menge der Speisen und Getränke.

www.united-against-waste.at

# Lebensmittelabfälle vermeiden

Sabine Jammernegg



Die Initiative „United Against Waste“ soll in Zukunft steirische Küchenbetriebe dabei unterstützen, wie sie ihre Lebensmittelabfälle sinnvoll nutzen können. Ziel des Projekts ist die Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2020.

**G**eschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro werden pro Küchenbetrieb in Österreich jährlich entsorgt. Nicht aufgegessene Schnitzel, unangestastete Beilagen oder übrig gelassene Buffets, viele Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltauswirkungen sind vermeidbar. Landesrat Johann Seitinger: „Wir setzen uns in der Steiermark seit vielen Jahren für einen sorgsam Umgang mit Lebensmitteln ein. Durch United Against Waste wird unser Engagement nun auch in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung verstärkt.“ Konkret sollen steirische Betriebe durch Fachveranstaltungen, Informationsangebote sowie Analyse-Tools bei der Einsparung des organischen Abfalls unterstützt werden.

**Einsparungspotential beim Wareneinsatz**  
In einem Pilotprojekt hat United Against Waste im Jahr 2014 in 29 österreichischen Küchenbetrieben die Quellen und Ursachen von Lebensmittelabfällen untersucht, darunter auch in drei steirischen Betrieben. Die Erhebungen haben ein deutliches Einsparungspotential ergeben, vor allem bei Speiseabfällen können fünf bis 45 Prozent vermieden werden. Wie das in der Praxis aussehen kann, zeigt seit Jahren das Wirtshaus Steirereck am Pogusch. Sonntagabends gibt es das „Restl-Essen“ in dem Traditionsgasthaus. Jeder Gast bekommt für den Preis von zehn Euro ein 3-gängiges Überraschungsmenü, zubereitet aus den übriggebliebenen Speisen. Die



Ewald-Marco Münzer (Münzer Bioindustrie), Andreas Zotz (United Against Waste), LR Johann Seitinger, Nachhaltigkeitskoordinator Wilhelm Himmel und Bernhard Wohner (Global 2000) bei der Projektpräsentation im Medienzentrum Steiermark (v.l.)

Gäste nehmen das Angebot zahlreich an, der Umsatz stimmt und es müssen keine Lebensmittel entsorgt werden.

**Service sowie Klima- und Umweltschutz**  
Die Initiative stellt steirischen Betrieben Infobroschüren, Poster mit Einspar-Tipps, Wiege-Equipment zur Abfall-Selbsterhebung oder ein

umfassendes Online-Tool zur Analyse der betrieblichen Einsparpotentiale zur Verfügung. Alle Aktivitäten leisten jedenfalls auch einen wesentlichen Beitrag zur Reduktion von Treibhausgasen und zum Schutz von Ressourcen.

[www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)

„Herzliche Gratulation zum runden Jubiläum des Medienzentrum Steiermark. Das einzigartige Ambiente aus historischer Bausubstanz und modernster Technik bildet für mich seit seiner Eröffnung den perfekten Rahmen für Veranstaltungen und Pressekonferenzen.“



[www.kommunikation.steiermark.at](http://www.kommunikation.steiermark.at)

10 JAHRE MEDIENZENTRUM STEIERMARK

