



## IM FOKUS **LEBENSMITTELABFÄLLE**

Rund 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro werden im Schnitt pro Küchenbetrieb in Österreich jährlich entsorgt. Die Initiative „United Against Waste“ will dem Entgegenwirken und die Lebensmittelabfälle in Österreichs Küchenbetrieben bis 2020 halbieren. Hier Beispiele, wie man einsparen könnte.

# Zu viele Lebensmittelabfälle in der Gastronomie

► Nicht aufgegessene Schnitzel, unangetastete Beilagen, übrig gelassene Buffets - viele Abfälle in der Gastronomie sind vermeidbar. Laut einer Berechnung von Gastro-Data landen in Österreich in den Küchenbetrieben Lebensmittel

im Wert von 380 Millionen Euro in der Mülltonne. Die Berge an Lebensmittel, die entsorgt werden, sprechen Bände und skizzieren ein Bild, das moralisch höchst bedenklich ist: 51.000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfälle sind

es landesweit jährlich in der Gastronomie, in der Beherbergung ist die Rede von 55.000 Tonnen und 79.000 Tonnen Lebensmittel wandern in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich in den Müll. Die Initiative „United Against

Waste „(UAW) hat bereits im Vorjahr begonnen, diese Abfälle zu analysieren und konkrete Einsparmaßnahmen aufzuzeigen. Doch um das Ziel, die Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2020 zu reduzieren, zu erreichen, werden sowohl Gas-

tronomen und Küchenchefs, als auch Konsumenten mehr auf Qualität statt auf Quantität setzen müssen.

### So könnte eingespart werden

Tellerreste haben laut UAW den größten Anteil bei Lebensmittelabfällen in der Gastronomie. Was die Experten raten, ist, mehr mit den Kunden zu kommunizieren. So könnte man beispielsweise unterschiedliche Portionsgrößen einführen. Auch ist es den Gästen oft unangenehm nach Mitnahmemöglichkeiten von nicht aufgegessenen Speisen zu fragen. Wenn dies jedoch aktiv vom Restaurant angeboten wird, wird es meist gerne in Anspruch genommen. „Einpacken statt Wegwerfen“ sollte künftig zum guten Ton gehören.

Vor allem bei Buffetangeboten sind die Lebensmittelabfälle hoch, denn übrig gebliebene Speisen müssen laut Hygienevorschrift entsorgt werden.

Ein Lösungsansatz wären kleinere, beziehungsweise flachere Buffetgebilde. Wenn statt einem großen Behälter zwei kleinere verwendet werden, wirkt das Buffet genauso voll und bietet gleichzeitig mehr Auswahl und Frische.

Werden außerdem bestimmte warme Speisen direkt vor dem

Gast zubereitet, kann leichter die passende Portionsgröße ausgegeben werden - Show-Effekt inklusive.

Etwas weniger als ein Zehntel des Lebensmittelabfalls in der Gastronomie und Hotellerie stammt aus Überproduktion. Dabei könnte mit guter Planung der Überschuss von vornherein niedrig gehalten werden. Nicht ausgegebene Speisen können oftmals leicht zu neuen Gerichten verarbeitet werden. Auch als Mitarbeiteressen eignen sich diese und nicht zu vergessen sind zahlreiche karitative Einrichtungen, die sich über fertig zubereitete Mahlzeiten freuen.

Das Restl-Essen ist in manchen Gasthäusern sehr beliebt. Zu einem bestimmten Betrag, bekommt der Gast ein Überraschungsmenü, das aus den übriggebliebenen Speisen zubereitet wird. Auch Haubenköche setzen inzwischen auf solche Maßnahmen.

Der bewusste Umgang mit Lebensmittel ist nicht nur eine moralische Notwendigkeit. Auch wirtschaftlich macht sich dieser bemerkbar. Immerhin können in manchen Betrieben, die diverse Einsparungs-Maßnahmen bereits umsetzen, laut UAW bis zu 60% der Entsorgungskosten reduziert werden. ■