

## „United against Waste“: Beratung, Monitoring und Marktforschung für die Gastronomie

Veröffentlicht am 24. Januar 2016 von Anja Schmidt



Bernhard Wohner (l., GLOBAL 2000), Helmut Obergantschnig (Gastro-Data), Gudrun Obersteiner (BOKU), Josef Pirker (AGM) und Axel Schwarzmayr (Unilever Food Solutions) bei der Präsentation

Die Initiative United Against Waste wird Küchenbetriebe im neuen Jahr mit einem erweiterten Beratungs- und Informationsangeboten unterstützen. Aktualisierte Forschungsergebnisse bestätigen das hohe Kosteneinsparpotenzial beim Lebensmittelabfall in Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie.

Zum Auftakt des neuen Jahres ziehen die Partner von United Against Waste (UAW) Bilanz über die bisherige Arbeit und nehmen neue Projekte in Angriff. Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions und Mitinitiator von UAW: „Seit Gründung der Initiative im Sommer 2014 haben wir zum Thema Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung viel Forschungsarbeit betrieben

und einen intensiven Austausch mit der Branche geführt. Die Ergebnisse aus diesem Prozess sprechen eine deutliche Sprache – das Einsparpotenzial ist hoch, ebenso die Nachfrage nach Informationen und Hilfestellungen. Ein klarer Auftrag zur Ausweitung unserer Angebote!“

### Küchenprofis als „UAW“-Berater: Einsparungspotenzial finden

Da die Möglichkeiten zur Reduktion von Lebensmittelabfällen in jedem Unternehmen individuell sind, werden künftig erfahrene Küchenprofis als ‚UAW-Berater‘ die Betriebe von der Durchleuchtung ihrer Arbeitsabläufe bis zur Entwicklung von Einsparungsmaßnahmen unterstützen.

„Das Beratungsangebot befindet sich derzeit im Testlauf. Ab Sommer wird es landesweit ausgerollt und von Bund und Ländern gefördert“, weiß Josef Pirker, Geschäftsführer von AGM und ebenfalls Mitbegründer von UAW.

Gleichzeitig soll den Küchenleitungen die laufende Kontrolle ihrer Lebensmittelabfälle erleichtert werden. Mit einem innovativen Abfallmonitoring-System möchte UAW zunächst in der Gemeinschaftsverpflegung die ausgegebenen und entsorgten Gesamtmengen von Essen in regelmäßigen Abständen erfassen.

Die Betriebe erhalten damit Echtzeit-Informationen über die Entwicklung ihres organischen Abfalls sowie eine anonyme Vergleichsmöglichkeit mit ähnlichen Betrieben. „Standorte mit überdurchschnittlich hohen Verlustquoten lassen sich so rasch identifizieren, und man kann dort mit gezielten Maßnahmen ansetzen“, fasst Josef Pirker das Ziel des Systems zusammen.

### Marktforschung: Angebot an Gästewünsche anpassen

Der dritte Schwerpunkt widmet sich dem Thema Marktforschung. Pirker: „Welche Auswahl erwarten sich die Gäste am Buffet? Wie groß ist die Nachfrage nach XXL-Portionen? Wird im Betriebsrestaurant bis zur letzten Minute die volle Menüauswahl erwartet? Bei unseren Veranstaltungen zeigten sich innerhalb der Branche unterschiedliche Einschätzungen zu solchen Fragen. Durch eine breit angelegte Meinungsumfrage möchten wir dazu eine belastbare Informationslage schaffen.“

### QUALITÄT HAT EINEN NAMEN.

- + SIE KAUFEN DIREKT BEIM ENTWICKLER
- + WIR ENTWICKELN SEIT 35 JAHREN SOFTWARE FÜR DIE GASTROBRANCHE
- + 31 MITARBEITER SORGEN FÜR BESTE QUALITÄT & SCHNELLSTES SERVICE
- + MIT TIPPS BEKOMMEN SIE ALLES AUS EINER KÜCHE

### GASTRO PARTNER



### THEMENSUCHE

### ANNONCE AUFGEBEN

## GASTRO Bas

Möchten auch Sie Ihre Annonce im **GASTRO** Basar veröffentlichen? Senden Sie uns eine E-Mail mit Bild, Text und Kontaktdaten an:

online@gastroportal.at

### DIE TOP 6 BEITRÄGE

Im Vorjahr hat UAW in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) und der FH Oberösterreich in weiteren 21 heimischen Küchenbetrieben die Quellen und Ursachen von Lebensmittelabfällen untersucht, zusammen mit den untersuchten Betrieben aus dem Vorjahr liegen nun detaillierte Daten aus insgesamt 50 Betrieben vor.

Das Ergebnis: Die Bandbreite der vermeidbaren Speiseabfälle (ohne Zubereitungsreste) ist sehr groß und beläuft sich auf 3 bis 46 Prozent des ausgegebenen Essens. „Die Verlustquoten sind in den untersuchten Betrieben zwar sehr unterschiedlich, im Mittel sind es je nach Betriebstyp jedoch immerhin zwischen 14 und 22 Prozent an Lebensmitteln, die ungenutzt entsorgt werden. In nicht wenigen Betrieben ist das Einsparpotenzial enorm! Es bestätigen sich die Ergebnisse aus dem Vorjahr, die wir nach Auswertung der ersten 29 Betriebe veröffentlicht hatten“, so Gudrun Obersteiner von der BOKU Wien.

### Lebensmittel im Wert von 320 Millionen Euro landen im Müll

Aus den vorliegenden Daten lässt sich ableiten, dass landesweit jährlich rund 45.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Gastronomie, 50.000 Tonnen in der Beherbergung, 61.000 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung sowie 19.000 in sonstigen Betrieben wie beispielsweise Kaffeehäuser anfallen (Unsicherheitsgrad von plus/minus 10 Prozent).

Unter Berücksichtigung von durchschnittlichen Einkaufspreisen landen damit in der heimischen Außer-Haus-Verpflegung pro Jahr Lebensmittel im Warenwert von rund 320 Millionen Euro in der Mülltonne – das sind 8.000 Euro pro Betrieb, wobei die Entsorgungskosten hier noch nicht mit eingerechnet sind.

Von der Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000 wurden anhand der aktualisierten Daten die Umwelteffekte neu berechnet. Die Produktion von Lebensmitteln und deren anschließende Entsorgung als Abfall in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung verursachen jährlich etwa 400.000 Tonnen CO2 – das entspricht rund 66.000 Erdumrundungen mit dem Auto. Darüber hinaus lässt sich ein jährlicher Wasserverbrauch von ca. 28 Milliarden Liter sowie ein Landverbrauch von ca. 36.000 Hektar berechnen.

### Breiteres Angebot an vegetarischen Gerichten trägt zum Umweltschutz bei

Bernhard Wohner von GLOBAL 2000: „Ein hoher Teil dieser Umweltauswirkungen ist auf Fleisch zurückzuführen. Die Reduktion von vermeidbaren Fleischabfällen und ein breiteres Angebot an vegetarischen Gerichten trägt somit neben einer Verbesserung der Energieeffizienz und dem Einsatz von biologischen und regionalen Lebensmitteln am meisten zum Umweltschutz durch Küchenbetriebe bei.“

Die UAW-Partner ziehen ein positives Resümee ihrer bisherigen Arbeit. Vor weniger als zwei Jahren von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft gegründet, ist die Initiative heute ihrem ambitionierten Ziel – die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der heimischen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung bis 2020 zu halbieren – ein Stück näher gekommen.

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

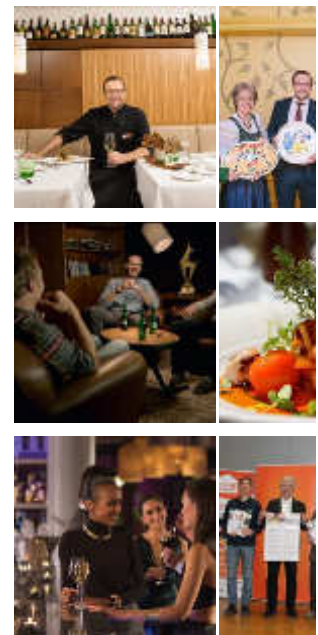
### Schon gelesen?

 „United Against Waste“: Initiative...	 Initiative für mehr Nachhaltigkeit in...	 Gastronomen für den Umweltschutz	 Lebensmittel in der Gastronomie: Tipps...
 Wien: Rational verstärkt...	 Pegasus Sonderpreis Tourismus &...	 Steiermark: Neue Rekorde für den...	 Erste „Slow Food Travel Destination“

Gefällt dir dieser Beitrag? Teile ihn mit deinen Freunden

[Facebook 6](#)
[Twitter](#)
[Google](#)
[LinkedIn 1](#)
[Pinterest](#)
[Tumblr](#)
[Reddit](#)
[Pocket](#)
[E-Mail](#)

[Drucken](#)



### GASTRO AKTUELL



### GASTRO PORTAL NEWSLETTER

GASTRONomisch: Der GASTRO Portal Verpasse keine Neuigkeit aus der Brai

Name

E-Mail-Adresse\*

[ANMELDEN](#)

### TOP KATEGORIEN

- Allergene Information **Allgemein**
- Beschaffung & Einkauf Bier Bio
- Branchen Insider **Burger**
- & Longdrinks Desserts Fisch & Meeresfrüchte
- GASTRO Basar Getränke **Haupts**
- Rezepte IT-Management Kaffee & Trink
- Kassen & Abrechnung Kärnten Küchentech
- MesseCorner **Niederösterr**
- Food Oberösterreich Partner des M
- Personalrochaden Planen & Einrichten Proc

Dieser Beitrag erschien in Allgemein, Beschaffung & Einkauf, Bio & Regionales, Branchen Insider, Energie & Ökologie, Services, Speisen, Studien, Tourismus. Diese Seite zu ihren Lesezeichen hinzufügen.

### Schreib einen Kommentar

Deine E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht.

Kommentar

Name

E-Mail-Adresse

Website

KOMMENTAR ABSCHICKEN

[Monats Rezepte Salzburg](#) [Services](#)

[Shaker Speisen](#) [Steiermark](#)

[Termine Tirol](#) [Tischkultur TK & Convenie](#)

[Tourismus](#) [Vorarlberg](#) [Wein W](#)

[Monats Weiterbildung & Karriere](#)

## MENÜ

[Portal](#)

[Shaker](#)

[Speisen](#)

[Getränke](#)

[Non Food](#)

[Services](#)

[Termine](#)

[Gast Autoren](#)

[GASTRO Basar](#)

## AKTUELL

„United against Waste“: Beratung, Monitoring und Marktforschung für die Gastronomie

Gartentourismus in Niederösterreich: Startbereit für die neue Saison

Auf dem „Ski Ride Vorarlberg“ von Nord nach Süd durch das Ländle

„European Street Food Festival“: Kulinarische Reise rund um den Erdball

Edle Tropfen der Winzer Krems auf dem Wiener Opernball

„Woche des Zeitungslesens“: Medien im Café

## MENÜ

[Portal](#)

[Willkommen](#)

[Kontakt](#)

[Mediadaten](#)

[GASTRO Magazin](#)

[Impressum](#)

## FIND US

