



10 Gemeinsam gegen Lebensmittelabfälle:
Aktuelle Zahlen der Aktion „United Against
Waste“



Vereint gegen Lebensmittelabfälle (v. li.): Bernhard Wohner (Global 2000), Helmut Obergantschnig (Gastro-Data), Gudrun Obersteiner (Boku), Josef Pirker (AGM), Axel Schwarzmayr (Unilever Food Solutions)

Müllvermeidung Neue Zahlen

Hohe Kosteneinsparungen verspricht „United Against Waste“ durch die Vermeidung von Lebensmittelabfall in der Gastronomie. Heuer werden Beratung und Info bundesweit angeboten.

Text: Bettina Mader

Hochgerechnet 8.000 Euro an Wareneinsatz könnte sich ein durchschnittlicher Betrieb in der Gastronomie jährlich ersparen. Diesen Wert nennt Helmut Obergantschnig von Gastro Data, einem Kooperationspartner von „United Against Waste“ (UAW). Die Initiative wurde 2014 von einem breiten Partnernetzwerk aus privaten Betrieben, öffentliche Institutionen, Bund, Ländern und NGOs ins Leben gerufen (a3 berichtet seit Beginn laufend). Ziel ist es, den vermeidbaren Lebensmittelabfall in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung bis 2020 um die Hälfte zu verringern. „Kleinere Betriebe ersparen sich vielleicht nur die Hälfte davon, aber es zahlt sich dennoch aus.“

Gleich zu Jahresanfang 2016 wurden nun aktuelle Ergebnisse präsentiert, die um die Erhebungszahlen aus 2015 erweitert wurden. Insgesamt liegen die Daten von 50 Betrieben vor. Und aus diesen lässt sich ableiten, dass die Gastronomie rund 45.000 Tonnen, die Beherbergung etwa 50.000 Tonnen, die Gemeinschaftsverpflegung ungefähr 61.000 Tonnen und sonstige Betriebe, wie etwa Kaffeehäuser, hochgerechnet

19.000 Tonnen an vermeidbaren Speiseabfällen wegwerfen (Unsicherheitsgrad von plus/minus zehn Prozent).

Zu viele Tellerreste

In Lagern, bei der Zubereitung, bei den nicht ausgegebenen Speisen, in den Buffetresten und bei den Tellerretouren sortierten und wogen die Experten. Danach haben sie den Abfall mit den ausgegebenen Essensmengen verglichen. So zeigte sich auch im vergangenen Jahr, dass die Großküchen am meisten wegwarfen. Hier machten Tellerreste 50 Prozent des Mülls aus. Die Gastronomie kippt 49 Prozent schon bei der Zubereitung in den Müll (weil weniger Vorbereitetes verarbeitet wird), kommt aber bei den Tellerresten im Abfall noch immer auf 33 Prozent. Und die Beherbergungsbetriebe fallen mit einem hohen Anteil, nämlich 20 Prozent, an Buffetresten auf, während sie nochmals 20 Prozent als Tellerreste entsorgen.

„Die Verlustquoten sind in den untersuchten Betrieben zwar sehr unterschiedlich, im Mittel sind es je nach Betriebstyp je-

doch immerhin zwischen 14 und 22 Prozent an Lebensmitteln, die ungenutzt entsorgt werden. In nicht wenigen Betrieben ist das Einsparungspotenzial enorm! Es bestätigen sich die Ergebnisse aus dem Vorjahr, die wir nach Auswertung der ersten 29 Betriebe veröffentlicht hatten“, so Gudrun Obersteiner, Geschäftsführerin des Institutes für Abfallwirtschaft an der Universität für Bodenkultur in Wien.

Aufschlussreich sind auch die Anteile der entsorgten Produktgruppen. Bei den Großküchen entfallen immerhin 19 Prozent auf überflüssige Suppen, während in der Beherbergung die Saftreste mit 14 Prozent weggeschossen wurden. Schlicht „Überproduktion“ nennt Gudrun Obersteiner die 22 Prozent Stärkebeilagen, die in der Gastronomie im Mistkübel landen. „Das ist am ehesten ein Zuviel am Teller“, meint sie. Auch der Salat (20 Prozent) oder Fleisch- und Fischreste (13 Prozent) deuten in diese Richtung.

Insgesamt werden 175.000 Tonnen an Lebensmittel jährlich entsorgt, was in Euro 320 Millionen ausmacht. Pro Betrieb



und Tag ergeben sich so zwölf Kilogramm Abfall im Wert von 22 Euro. Ein kleines Detail am Rande: Werkskantinen werfen offenbar weniger weg als Krankenhausküchen, so die Statistik.

Bernhard Wohner vom Nachhaltigkeitsteam von Global 2000 rechnete all den Müll (ohne Zubereitungsreste und Getränke) in verbrauchtes Kohlendioxid um: 398.000 Tonnen CO₂ – damit könnte ein Auto die Erde 66 Mal umrunden. Mit dem Wasseraufwand könnte eine halbe Million Österreicher versorgt werden. Der Landverbrauch entspricht der Fläche Wiens. Wohners Ansatz dazu: „Fleisch sollte vermieden werden. Es müsste mehr veganes Essen geben.“

„Das alles ist ein klarer Auftrag zur Ausweitung unserer Angebote“, so Axel Schwarzmayer, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions und Mitinitiator. Künftig wird die Plattform Beratung anbieten, die in vier Bundesländern (OÖ, Salzburg, Steiermark und Wien) gefördert wird. Österreichweit sollte das Projekt ab Mai/Juni 2016 startbe-

reit sein. Dabei unterstützen Küchenprofis wie etwa Siegfried Kröpfl oder das Büro Erwin Bernsteiner (Umweltberatung) die Betriebe bei der Reduktion ihrer Lebensmittelabfälle.

Neues Abfallmonitoring

Eine anonymisierte, österreichweite Datenbank soll durch die regelmäßige Erhebung der ausgegebenen Essensportionen und der angefallenen Menge Abfall die Entwicklung für teilnehmende Betriebe transparenter machen. Das Einsparpotenzial errechnen Interessierte demnächst via „Quick-Check“-Rechner auf der UAW-Website, weitere Infos gibt es auf Facebook und per Newsletter. Und darüber hinaus werden österreichweit die Konsumenten befragt: Über ihre Erwartungen an das Speisenangebot, Portionsgrößen, Auswahlangebot bei Buffets und die erwünschte Verfügbarkeit von Speisen gegen Ende der Öffnungszeiten. Dabei erhoffen sich die Experten Aufschluss darüber, in welchen Bereichen Gäste bereit sind, die Maßnahmen der Betriebe zur Abfallvermeidung mitzutragen.



In der Praxis kann das heißen: Akzeptiert der Gast eine kleinere Portion – oder bekommt er auf Wusch Nachschlag? Will er am Buffet immer alles vorfinden oder lebt er auch damit, dass gegen Ende der Öffnungszeiten die Auswahl geringer ist? Innerhalb der Branche werden die Konsumentenerwartungen unterschiedlich eingeschätzt. Die neue Umfrage soll Klarheit bringen.