



Bernhard Wohner (Global 2000), Helmut Obergantschnig (Gastro-Data GmbH), Gudrun Obersteiner (GF BOKU Institut für Abfallwirtschaft), Josef Pirker (GF AGM), Axel Schwarzmayr (GF Unilever Food Solutions)

WENIGER IST MEHR

Nach einem arbeitsreichen 2015 zog die 2014 gegründete Plattform United Against Waste (UAW) jetzt Bilanz und blickt voller Tatendrang ins neue Jahr.

Eine gemeinsam mit der Universität für Bodenkultur Wien und der FH Oberösterreich durchgeführte breite Untersuchung macht klar: das Einsparpotential in Zusammenhang mit Lebensmittelabfällen ist hoch. Letztes Jahr wurden 21 zusätzliche heimische Küchenbetriebe untersucht, weshalb gemeinsam mit den im Vorjahr unter die Lupe genommenen Betrieben jetzt Daten aus insgesamt 50 Betrieben vorliegen.

ZAHLENSPIELE. Das Ergebnis zeigt, dass sich die Bandbreite der vermeidbaren Speiseabfälle von 3 bis 46% erstreckt. „Je nach Betriebstyp werden im Mittel zwischen 14 und 22% an Lebensmitteln ungenutzt entsorgt“, erläutert Gudrun Obersteiner von der BOKU die Zahlen. Daraus lässt sich ableiten, dass österreichweit in der Gastronomie rund 45.000t vermeidbare Lebensmittelabfälle anfallen, in der Beherbergung sind es 50.000t, in der Gemeinschaftsverpflegung 61.000t und in sonstigen Betrie-

ben (z.B. Kaffeehäuser) 19.000t. Zusammen gerechnet landen also Lebensmittel im Wert von etwa 320 Mio. € jährlich in der Mülltonne. Dank dieser Datengrundlage können nun zielgerichtete Maßnahmen gesetzt werden. Für dieses Jahr sind zunächst drei Schwerpunkte geplant.

AKTIV. So wird das Beratungsangebot ausgebaut, indem erfahrene Küchenprofis als UAW-Berater die Betriebe von der Durchleuchtung ihrer Arbeitsabläufe bis zur Entwicklung von Einsparungsmaßnahmen unterstützen. „Derzeit gibt es einen Testlauf. Ab Sommer wird das Angebot landesweit ausgerollt und von Bund und Ländern gefördert“, so AGM GF und UAW-Mitbegründer Josef Pirker. Angestrebt wird eine 50%ige Förderung des Gesamtpakets und maximale Eigenkosten von € 1.000 pro Betrieb. Weiters möchte man mit einem innovativen Abfallmonitoring-System zunächst in der Gemeinschaftsverpflegung Echtzeit-Informationen über die Abfallentwicklung sowie anonyme Vergleichsmöglichkeiten mit ähnlichen Betrieben bieten. Schließlich wird eine repräsentative Konsumentenbefragung in Angriff genommen, wo Themen wie „Welche Auswahl erwarten sich Gäste am Buffet“ oder „Wie groß ist die Nachfrage nach XXL-Portionen“ abgefragt werden. mp

