

Weniger ist oft mehr



United Against Waste: Gäste wollen variable Portionsgrößen. Das zeigt eine aktuelle Umfrage zum Thema „Lebensmittelabfälle“

Die Zahlen kann man sich nicht oft genug auf der Zunge zergehen lassen: Jährlich wandern in Österreichs Verpflegungsbetrieben vermeidbare Lebensmittelabfälle mit einem Warenwert von 320 Millionen Euro in den Müll. In Beherbergungsbetrieben sind das 50.000 Tonnen Lebensmittel, in der Gastronomie 45.000 Tonnen. Oder anders gesagt: Im Schnitt schneift jeder heimische Betrieb pro Jahr Lebensmittelabfälle mit einem Warenwert von 8.000 Euro in die Mülltonne. So weit, so schlecht. Aber was kann man als Gastronom dagegen tun? Und an welchen Rädchen soll im eigenen Betrieb gedreht werden?

Erwartungshaltung der Gäste

„Speisen, die am Teller oder am Buffet übrig bleiben und entsorgt werden müssen, machen in der Außer-Haus-Verpflegung einen wesentlichen Teil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle aus. Hier spielen die Erwartungen der

Gäste zum Beispiel hinsichtlich der Portionsgrößen oder der Vielfalt des Angebotes eine wichtige Rolle. Bei Maßnahmen zur Abfallvermeidung ist deswegen auch der Gast gefragt“, sagt AGM-Geschäftsführer und United-Against-Waste-Mitbegründer Josef Pirker.

Der Schlüsselfaktor zur Einsparung ist also der Gast. Das zeigt auch eine Konsumentenbefragung, die United Against Waste bei MindTake Research in Auftrag gegeben hat (n=1000). Demnach finden es 60 Prozent der Gäste nicht unangenehm, wenn sie außer Haus essen und eine Portion vorgesetzt bekommen, die zu groß ist, um sie aufzuessen.

Die Mehrheit empfindet die Portionen zwar als „gerade richtig“. Der Anteil jener Befragten, die die Portionen als zu groß empfinden ist bei Frauen mit 34 Prozent deutlich höher als bei Männern mit 22 Prozent. „Diesen Unterschied zwischen den Geschlechtern

und Altersgruppen sehen wir auch bei der Einstellung: Das Motto ‚Lieber zu viel am Teller als zu wenig‘ gilt vor allem für Männer“, fasst Pirker zusammen. Spannend: Mehr als 60 Prozent der Befragten geben an, dass die Wahlmöglichkeiten hinsichtlich Portionsgrößen, Beilagen- und Menüzusammenstellung in Verpflegungsbetrieben ausgebaut werden soll. Variable Portionsgrößen scheinen einer der Schlüsselfaktoren zu sein.

Üppige Buffets sind out

Hildegard Aichberger, Leiterin der ORF-Umweltinitiative „Mutter Erde“:



Christine Ehrenhuber (United Against Waste), Hildegard Aichberger (Mutter Erde) und Josef Pirker (AGM) mit Sodexo-Küchenchef Daniel (v. l. n. r.).

„Dass die Mehrheit es nicht als unangenehm empfindet, wenn Essen übrig bleibt, zeigt, dass es noch immer zu wenig Problembewusstsein bei den Gästen gibt.“

Aber: Es gibt Hoffnung, grundsätzlich sind die Österreicher offen für Maßnahmen, die zur Reduktion des Lebensmittelabfalls beitragen. 82 Prozent geben an, ihre Essensreste für den späteren Verzehr mit nach Hause nehmen zu wollen, wenn diese Möglichkeit vom Betrieb aktiv angeboten und eine angemessene Transportverpackung zur Verfügung gestellt wird. Auch scheint ein immer stärker wer-

dener Qualitätsgedanke um sich zu greifen. Pirker: „Eine hohe Qualität der Speisen, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und freundliches Personal sind Aspekte, die bei Restaurants als besonders wichtig eingestuft werden. In Hotels ist darüber hinaus noch die Sauberkeit ein ausschlaggebender Faktor. Große Essensportionen und üppig gefüllte Buffetbehälter sind hingegen für die Gäste hinten auf der Prioritätenliste, sowohl in der Gastronomie als auch in der Hotellerie.“ Die gesamte Studie zum Download:

bit.ly/1Wv7etR

grü

