die Lobby
2/2016 Artikelfläche 138357 mm²
Seite 16-18 Artikelwerbewert Euro nicht beauftragt Auflage 2.500

>> UNITED AGAINST WASTE

Kostenreduktion durch weniger Lebensmittelabfall

Forschungsergebnisse bestätigen das hohe Kosteneinsparpotenzial beim Lebensmittelabfall in Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie. Die Initiative UNITED AGAINST WASTE unterstützt Küchenbetriebe mit erweiterten Beratungs- und Informationsangeboten.

Etwa 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle im Warenwert von 320 Millionen Euro werden in österreichischen Betriebskantinen, Gesundheitseinrichtungen, Hotels und Restaurants jährlich entsorgt. Dies zeigen Hochrechnungen der Initiative UNITED AGAINST WASTE (UAW), die die Mengen und Ursachen von Lebensmittelabfällen in mehr als 50 heimischen Küchenbetrieben wissenschaftlich untersucht hat. Neu im Informations- und Serviceangebot der Initiative ist nun auch ein gefördertes betriebliches Beratungsprogramm.

Die Erwartungen der Gäste zum Beispiel hinsichtlich der Portionsgrößen oder der Vielfalt des Angebotes spielen eine wichtige Rolle. Bei Maßnahmen zur Abfallvermeidung ist deswegen auch der Gast gefragt.

Küchenprofi[t] – Das Kostenoptimierungsprogramm für Küchenbetriebe durch weniger Lebensmittelabfall

Die Möglichkeiten zur Reduktion von Lebensmittelabfällen sind in jedem Unternehmen individuell. Um die Kosteneinsparpotenziale in Zukunft besser wahrnehmen zu können, haben Betriebe künftig die Möglichkeit, eine individuelle Begleitung durch erfahrene Küchenprofis in Anspruch zu nehmen. Neben einer detaillierten Erhebung der Quellen und Ursachen der Lebensmittelabfälle werden die Arbeitsprozesse durchleuchtet und gemeinsam konkrete Einsparmaßnahmen erarbeitet. Das Beratungsangebot wurde von UNITED AGAINST WASTE mit Unterstützung des Umweltministeriums und der betrieblichen Umweltförderprogramme der Bundesländer entwickelt. Betriebe in Wien, Oberösterreich, Salzburg, der Steiermark und Tirol erhalten eine 50%-Förderung auf die Beratungskosten; es bleiben für das komplette Beratungspaket Selbstkosten von max. 960,– Euro für den Betrieb zu tragen.

Als Entscheidungshilfe und Ansporn für die Beratung steht auf der Webseite von UAW ein Online-Schnelltest zur Verfügung, mit dem sich durch die Eingabe weniger Parameter eine erste Einschätzung von Menge und Warenwert der vermeidbaren Lebensmittelabfälle im Betrieb ermitteln lässt.

media market observer
Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter

die Lobby
2/2016

Auflage 2.500

UNITED AGAINST WASTE erarbeitet Informations- und Serviceangebote für Betriebe und entwickelt mit Köchen Lösungen zur Abfallvermeidung.

Gäste offen für Maßnahmen: Buffets müssen nicht bis zum Ende voll sein

Neben Prozessen innerhalb des Betriebs spielen auch die Erwartungen und das Verhalten des Gasts eine wichtige Rolle bei Einsparmaßnahmen. Deswegen hat UAW auch erstmals die Position der Konsumenten unter die Lupe genommen und eine österreichweit repräsentative Meinungsumfrage durchgeführt. Die Umfrageergebnisse zeigen eine positive Einstellung zu Maßnahmen, die zur Reduktion des Lebensmittelabfalls beitragen: So geben beispielsweise 82 % der Gäste 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. 78 % der Befragten erwarten nicht, dass am Buffet alle Speisen bis zur letzten Minute angeboten werden. Als wesentlich wichtigeren Aspekt beim Buffet nannte eine klare Mehrheit der Befragten (83 %) „Frische und Qualität der Speisen". Darüber hinaus wünschen sich mehr als 60 % der Befragten, dass die Wahlmöglichkeiten hinsichtlich Portionsgrößen, Beilagen- und Menüzusammenstellung in Verpflegungsbetrieben ausgebaut werden.

Die Umfrageergebnisse zeigen auch, dass sich die Österreicher recht einig sind, was sie an guten Betrieben schätzen. Eine hohe Qualität der Speisen, ein gutes Preis-Leistungsverhältnis und freundliches Personal sind Aspekte, die bei Restaurants als besonders wichtig eingestuft werden. In Hotels ist darüber hinaus noch die Sauberkeit ein ausschlaggebender Faktor.

Knackpunkt Portionsgrößen: Wenig Problembewusstsein, Unterschiede nach Alter und Geschlecht

Gegenläufig zu dieser positiven Grundeinstellung zeigt sich das Verantwortungsgefühl beim wichtigen Thema der Portionsgrößen. Zu große Portionen sind laut Abfallanalysen eine der häufigsten Ursachen

media market observer

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter

für Lebensmittelabfälle. 60 % der Österreicher empfinden es nicht als unangenehm, wenn sie außer Haus essen und eine Portion bekommen, die zu groß ist, um sie aufzuessen. Generell zeigen die Befragungsergebnisse, dass die Portionsgrößen über alle Betriebstypen hinweg mehrheitlich (>60 %) als „gerade richtig" empfunden werden. Der Anteil jener Befragten, die die Portionen als zu groß empfinden ist bei Frauen mit 34 % deutlich höher als bei Männern mit 22 %. Mit 35 % empfinden auch mehr ältere Personen (zwischen 60 und 80 Jahre) die Portionen eher zu groß als jüngere (22 % bei den 30- bis 39-Jährigen).

Die Befragung zeigt aber deutlich, dass Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung bei den Gästen auf positive Resonanz stoßen. Darauf können Verpflegungsbetriebe aufbauen und dementsprechend ihr Angebot anpassen. Gleichzeitig sind auch die Gäste gefordert, aktiv nach kleineren Portionen oder nach Mitnahmemöglichkeiten zu fragen, wenn der Hunger einmal nicht so groß ist.

Erfolgsbilanz aus zwei Jahren UAW: Branche sensibilisiert und Wissenspool geschaffen

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. Durch die Abfallerhebungen wurde eine Datengrundlage geschaffen. Es wurde bei Veranstaltungen viel über Einsparmöglichkeiten debattiert und praxisnahe Informations- und Serviceangebote für Betriebe entwickelt. Vor allem aber wurde ein schlagkräftiges Netzwerk von engagierten Köchen beim Kampf gegen Lebensmittelabfälle etabliert.

Informationen über die Angebote der Initiative finden Sie unter dem Link **www.united-against-waste.at**

media market observer

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zu weiteren Nutzungsrechten an den Verlag oder Ihren Medienbeobachter