



Kostenfaktor Speisereste

Österreichweit entstehen 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 z. B. Kaffeehäusern (Unsicherheitsgrad von plus/minus 10 Prozente). Das entspricht einem durchschnittlichen Warenwert von ca. 320 Millionen Euro im Jahr für die ganze Branche bzw. 8.000 Euro pro Küchenbetrieb. Dies ergab eine Hochrechnung der Initiative United Against Waste (UAW), die seit 2014 gemeinsam mit der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) und der FH Oberösterreich detaillierte Daten aus 50 heimischen Küchenbetrieben auswertet.

In 23 Großküchen, 13 Beherbergungsbetrieben, 13 Gastronomiebetrieben und einem Catering-Betrieb wurden an jeweils einem repräsentativen Erhebungstag alle Lebensmittelabfälle gesammelt, sortiert und verwogen und dabei nach fünf Küchenbereichen (Lager, Zubereitungsreste, nicht ausgegebene Speisen, Buffetreste, Tellerreste) und neun Produktgruppen (Fleisch & Fisch, Obst & Gemüse, Salat, Suppen, Stärkebeilagen, Süßspeisen, Getränke, Milchprodukte, Sonstiges) unterschieden. Das Ergebnis: Die Bandbreite der vermeidbaren Speiseabfälle

(ohne Zubereitungsreste!) beläuft sich auf 3 bis 46 Prozent des ausgegebenen Essens. Global betrachtet landet so etwa ein Drittel der weltweit produzierten Nahrung im Müll oder geht im Wertschöpfungsprozess verloren. Das entspricht 1,3 Milliarden Tonnen im Jahr. Der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln ist daher nicht nur ethisch, sondern auch ökonomisch relevant. „Das Bewusstsein für Umweltthemen steigt und gleichzeitig wird Kosteneffizienz immer wichtiger. Als Großhändler sehen wir es als Serviceleistung, unsere Kunden bei der

Optimierung ihres Wareneinsatzes zu unterstützen“, erklärt AGM Geschäftsführer Josef Pirker sein Engagement für die Initiative zur Abfallvermeidung. „In Zeiten von Allergenverordnungen, Rauchverboten und Steuererhöhungen wollen wir den Betrieben dort zu Kosteneinsparungen verhelfen, wo es der Kunde nicht spürt und das Potenzial enorm ist“, ergänzt Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer der Unilever Food Solutions Austria und UAW-Mitinitiator.

www.united-against-waste.at



Für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe hat United Against Waste zehn Tipps aus der Praxis zusammengestellt, die wesentlich dazu beitragen, Speiseabfälle zu vermeiden und Kosten zu sparen und die gleichzeitig gut bei den Gästen ankommen:

1. Zubereitungsreste verwerten

Trennen Sie die Zubereitungsreste in Verwertbares und Unverwertbares. Mit dem richtigen Know-How entstehen aus vermeintlichem Abfall schmackhafte Pürees und Soßen, die Gerichte verfeinern und Würzmittel einsparen. „Fleischwolf und Küchen-Cutter gehören zu meinen wichtigsten Helfern für die kulinarische Müllvermeidung. Fleisch-, Gemüse- und Obstreste können damit zerkleinert und in verschiedensten Speisen weiterverwendet werden“, bestätigt auch Willi Haider von der Ersten Steirischen Kochschule.

2. Standardportionen überprüfen

Analysieren Sie die Tellerreste und vergleichen Sie die Komponenten der Gerichte, um Portionsgrößen laufend dem tatsächlichen Bedarf anzupassen. Mit einfachen gestalterischen Tricks müssen kleinere Portionen nicht nach weniger aussehen.

„Tellerreste lassen sich oft schon durch die richtige Portionierung vermeiden. Platziert man statt einem Stück Fleisch zu 180 Gramm einfach drei kleinere Stücke zu 45-50 Gramm, wirkt der Teller ansprechend und genauso voll. Und für ein Dessert bleibt so auch noch Platz“, bestätigt Willi Haider. Bleibt dann trotzdem noch etwas übrig, bieten Sie auch ungefragt Mitnahmeboxen für Zuhause an. Manchmal ist es Gästen unangenehm nach Mitnahmemöglichkeiten von nicht aufgegessenen Speisen zu fragen. Wenn aktiv angeboten, wird dies gerne angenommen und als zusätzliche Serviceleistung geschätzt.

3. Freie Wahl für die Gäste

Lassen Sie Ihre Kundschaft selbst über die Beilagen und Portionsgrößen entscheiden. Achten Sie dabei auf das richtige Wording. Gäste wählen lieber große und kleine Portionen statt „Senioren-“ oder „Kinderteller“. Gerade Kinder lassen oft Speisen übrig. „Manchen Eltern war es unangenehm, für die Kinder nur einen zusätzlichen leeren Teller zu bestellen. Wir bieten deswegen in unserer Speisekarte einen kostenlosen „Räuberteller“ an. Die Kinder bekommen einfach einen leeren Teller und können Essen vom Teller ihrer Eltern stibitzen“, verrät Georg Pettermann vom Stiftschank Kremsmünster (Oberösterreich) eine besonders charmante Alternative. Ein willkommenes Tool ist

auch der kostenlose Nachschlag. So sparen Sie beim Kostenfaktor Fleisch und überraschen Ihre Gäste mit ausgezeichnetem Zusatz-Service. Lassen Sie Ihren Gästen auch die Wahl bei Sättigungs-, Salat oder Gemüsebeilagen. Unerwünschtes landet so gar nicht erst auf dem Teller.

„Im Salm Bräu servierten wir die Speisen grundsätzlich mit vorgegebenen Beilagen. Davon kam nicht wenig als Tellerrest zurück. Wir haben deshalb beschlossen, die Stärkebeilagen (z. B. Knödel) um ca. 15 Prozent zu reduzieren. Die Gäste können jetzt auf Wunsch auch die Beilagen kostenfrei ändern. Die Service-Mitarbeiter kommunizieren aktiv mit den Gästen. Wenn Speisen am Teller übrig bleiben, bieten wir den Gästen auch an, die Reste als „Doggy Bags“ mit nach Hause zu nehmen. Durch diese Maßnahmen konnten wir den Rücklauf bei den Speiseresten deutlich reduzieren. Das bedeutet gleichzeitig eine Kostenreduktion bei der Abfallentsorgung.“, erklärt Jürgen Otzelberger, Operations Manager im Salm Bräu (Wien).

4. Buffets flexibel bestücken

Mehr als 20% der Speisen bleiben oft am Buffet übrig und müssen dann laut Hygienevorschriften ausnahmslos entsorgt werden. Gäste erwarten jedoch selbst gegen Buffetende reichhaltige Buffets und eine ansprechende Präsentation. Verwenden Sie deshalb niedrige und teilbare Gebinde. So lassen sich Speisen bedarfsgerecht ausgeben, bleiben frisch und wirken reichhaltig. Verzichten Sie auch auf Salat, Obst und Gemüse als optischen Aufputz. Mit dekorativen Ölen, Nudel- oder Einkoch-Gläsern können Sie ein reizvolles Buffet gestalten, ohne anschließend wertvolle Lebensmittel wegschmeißen zu müssen. Warme Speisen können Sie auch direkt vor dem Gast zubereiten. So fällt es leichter, passende Portionsgrößen auszugeben. Nebenbei demonstrieren Sie eine frische Zubereitung – den Showeffekt gibt es on-top.

5. Gerichte klar bezeichnen

Bezeichnen Sie am Buffet die Speisen mit deren Zutaten und Gewürzen. Dabei geht es nicht nur um die Kennzeichnungspflicht, die Gäste müssen auch weniger probieren, um zu wissen, was ihnen schmeckt – und sie bekommen vielleicht Appetit auf Kreationen, die sie so gar nicht entdeckt hätten.

6. Überproduktion minimieren

Knapp 10% fertiger Speisen werden aufgrund von Überproduktion wieder entsorgt. Vor allem Beilagen, Salate oder Desserts werden vorbereitet aber oft nicht vollstän-

dig ausgegeben. Ermitteln Sie daher frühzeitig die benötigten Mengen und produzieren Sie umsichtig.

7. Weiterverwenden oder spenden

Nutzen Sie nicht ausgegebenes Essen zweckmäßig, z. B. durch technische Haltbarmachung, Verarbeitung zu neuen Gerichten, Ausgabe als Mitarbeiteressen oder Spende an karitative Einrichtungen. Bieten Sie zubereitete, aber nicht ausgegebene Speisen der eigenen Belegschaft an, so bekommen Sie gleich auch wertvolles Feedback – Qualitätskontrolle inklusive! Informationen zur Spende von überproduzierten Speisen an karitative Einrichtungen erhalten Sie z. B. beim Verband der Österreichischen Tafeln unter dietafeln.at. Die „Restln“ können aber auch ganz offen in die Speisekarte aufgenommen werden und kommen, so Heinz Reitbauer vom Wirtshaus Steirereck am Pogusch (Steiermark), auch gut bei den Gästen an: „Ob halbe Ente, Kirschenstrudel, Erdäpfelsalat oder Reis – wir konnten nicht alles aufarbeiten und mussten viel wegwerfen. Aus diesem Grund gibt es im Steirereck am Pogusch sonntagabends das „Restl-Essen“. Jeder Gast bekommt für den Preis von 10 Euro ein 3-gängiges Überraschungsmenü, zubereitet aus den übrig gebliebenen Speisen. Wir werden gestürmt, obwohl sonntagabends sonst nur schwer hohe Auslastungen erzielt werden können. Die Gäste nehmen das Angebot an, der Umsatz stimmt und gleichzeitig müssen wir keine Lebensmittel entsorgen.“

8. Kommunikation fördern

Wichtig ist in jedem Fall, Gästewünsche zu erkennen und auf diese einzugehen. Halten Sie Rücksprache zwischen Küche, Service und Retourenbereich. So kommt das Gästefeedback dort an, wo das Essen zubereitet wird.

9 Richtige Arbeitsmittel

Achten Sie darauf, dass immer passendes Portionier- und Schöpfwerkzeug sowohl in der Küche als auch bei der Essensausgabe zur Verfügung steht. Gerade bei der Zubereitung fallen extrem hohe Speisereste an, in Beherbergungsbetrieben rund 31%, in der Gastronomie sogar 45%. Unterschiedliche Behältnisse, um Verwertbares von Unverwertbarem zu trennen sind ein erster wesentlicher Schritt, denn vieles, das im Moment nicht gebraucht wird, kann man vakuumieren, einfrieren und später verwenden.

10. Lagercheck: First in, first out

Überprüfen Sie Ihr Lager täglich und verbrauchen Sie Lebensmittel mit beschränkter Haltbarkeit rechtzeitig.