



1° C

Tag: 6° C

Nacht: 1° C

Große Küchen, kleine Abfallmengen!

[Die nächste Initiative gegen Lebensmittelmüll:](#)

[4. Oktober, 2016 um 11:40](#)



Neues Beratungsangebot „Küchenprofi[t]“ in OÖ unterstützt Großküchen – Beispiel Hotel Wesenufer

Enorme Mengen an Lebensmitteln landen im Restmüll, die weltweite Lebensmittelverschwendung ist nach den USA und China der drittgrößte Treibhausgas-Emittent. Allein in der oö. Gastronomie fällt laut einer aktuellen Erhebung eine Gesamtmenge von 24.400 Tonnen an vermeidbaren Lebensmitteln an, eine ähnliche Menge landet auch im Müll der oö. Haushalte. Mit dem neuen Beratungsprogramm „Küchenprofi[t]“ für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe soll sich die Situation deutlich verbessern: Dabei ermitteln erfahrene Küchenprofis Abfallursachen und erarbeiten mit den Betrieben Lösungsmöglichkeiten. Die Hälfte der Beratungskosten fördert das Land OÖ im Rahmen der betrieblichen Umweltoffensive.

Oö. Umwelt-Landesrat Rudi Anschöber: *„Die Lebensmittelverschwendung kostet jeder/m Einzelnen etwas, schadet der Umwelt und dem Klima durch unnötig verbrauchte Ressourcen. Hier können wir alle gemeinsam einen Beitrag leisten, mein Ressort fördert daher seit Jahren Maßnahmen zur Reduzierung und Bewusstseinsbildung für diverse Zielgruppen. Auch in der Gastronomie ist ein großes Einsparungspotential vorhanden, gleichzeitig können vor allem Großküchen eine positive Vorbildwirkung auf die Branche haben. Das neue Förderprogramm „Küchenprofi[t]“ soll nun mithelfen, eine Halbierung des Lebensmittelmülls in Oberösterreich bis 2020 zu erreichen.“*

Klimapolitische Relevanz der Lebensmittelverschwendung

Laut Welternährungsorganisation FAO ist die weltweite Lebensmittelverschwendung der drittgrößte Treibhausgas-Emittent nach den USA und China. Ein Drittel aller für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel gehen „verloren“. Dies entspricht 1,6 Gigatonnen Lebensmitteln, 2 Billionen Euro bzw. einem CO₂-Fußabdruck von 3,3 Gigatonnen CO₂-Äquivalenten.

Umgekehrt: Weltweit hungern 800 Millionen Menschen. Ein Bericht der UN-Ernährungsorganisation FAO hält fest, dass die Verringerung der Lebensmittelverschwendung eine entscheidende Rolle für die Ernährungssicherung einer wachsenden Weltbevölkerung spielt und gleichzeitig den Grenzen des Planeten entgegenwirkt.

Laut einem Lagebericht von WWF Österreich und Mutter Erde für Österreich sind für die Lebensmittelverschwendung aus Landwirtschaft und Produktion noch keine Daten verfügbar, österreichweit fallen im Handel jährlich 110.000 Tonnen, in der Außer-Haus-Verpflegung 280.000 Tonnen und in den Haushalten 276.000 Tonnen im Restmüll plus 90.700 Tonnen im Biomüll an.

In OÖ werden im Durchschnitt pro Haushalt jährlich Lebensmittel im Wert von ca. 300 € im Restmüll entsorgt.

Die im Jahr 2015 erhobenen Mengen an Lebensmittel-Abfall in der Außer-Haus-Verpflegung belaufen sich in Oberösterreich auf rund 24.400 Tonnen. Diese Menge verursacht einen Wasserverbrauch von 3 Mrd. Litern und emittiert so viele Treibhausgase wie bei 9.000 Erdumrundungen mit einem Mittelklassewagen entstehen würden (54.000 Tonnen CO₂).

Anschöbers Ziel: Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2020

LR Rudi Anschöber hat die Halbierung der Mengen an Lebensmitteln im Müll in OÖ bis 2020 zum Ziel, einstimmig wurde ein entsprechender Antrag auch von den Landesumweltreferent/innen im letzten Jahr angenommen. Darin auch enthalten: eine Aufforderung an den Bund, im neuen Abfallvermeidungsprogramm 2017 verbindliche Ziele und Maßnahmen festzulegen, darunter auch ein Beratungsmodul für Betriebe.

Neues Beratungsprogramm „Küchenprofi[t]“ für Großküchen

Das Programm Küchenprofi[t] der Initiative „United Against Waste“ bietet eine individuelle Begleitung bei der Reduktion der Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben – von der Analyse der Abfallursachen bis zur Entwicklung von punktgenauen Einsparmaßnahmen.

Mit der Abwicklung des Programms Küchenprofi[t] in Oberösterreich ist das Klimabündnis betraut. *„Das Beratungspaket beinhaltet eine Analyse der Ursachen von Lebensmittelabfall. Ein erfahrener Küchenprofi begleitet dann den Betrieb bei der Entwicklung von punktgenauen Einsparmaßnahmen. So unterstützen wir Betriebe dabei, das enorme Einsparpotenzial von bis zu 20.000 Euro im Jahr zu nutzen“,* sagt Klaus Grininger vom Klimabündnis OÖ.

Beim ersten Schritt, der Abfallerhebung, begleitet eine externe Sortierkraft den Betrieb einen (repräsentativen) Tag lang, sammelt alle Lebensmittelabfälle und diese werden nach Küchenbereichen (z.B. Lager, Zubereitung, Tellerreste) und Produktgruppen (z.B. Fleisch, Gemüse, Beilagen) getrennt analysiert.

Beim zweiten Schritt werden die Ergebnisse der Abfallerhebung vom Küchenprofi präsentiert und geeignete Maßnahmen zur Einsparung von Lebensmittelabfällen werden während des laufenden Betriebes gesucht, so entstehen ganz individuelle Lösungen; ein Maßnahmenplan wird erstellt und eine Erfolgskontrolle vorgeschlagen.

Einer von österreichweit acht Küchenprofi[t]-Berater/innen ist der Haubenkoch Siegfried Kröpfl: *„Das Besondere an diesem Angebot ist, dass die Berater/innen selbst viele Jahre in der Küche gestanden sind und daher die Besonderheiten und Herausforderungen der Branche kennen. Wenn wir in den Betrieb gehen, durchleuchten wir den Weg der Lebensmittel vom Einkauf über die Lagerung bis hin zur Zubereitung. Wir haben einen externen Blick auf alltägliche Arbeitsabläufe und können so leichter Einsparquellen identifizieren. Schon durch das Drehen an wenigen Stellschrauben kann man Ressourcen schonen und Kosten einsparen.“*

Im Zuge der Beratung können pro Betrieb je nach Größe unterschiedliche Kosten allein beim Wareneinsatz eingespart werden, etwa in einem Gastronomiebetrieb mit rund 200 Essen pro Tag kann der Lebensmittelabfall um 25 % reduziert werden, was einer Kosteneinsparung von rund 5.000 Euro pro Jahr entspricht. Handelt es sich z.B. um einen Pflegebetrieb mit rund 1.400 Essen pro Tag und werden dort die Abfälle um 25 % reduziert, können rund 45.000 Euro im Jahr eingespart werden.

Hierbei sind zusätzliche Einsparungen bei den Lager- und Entsorgungskosten noch nicht eingerechnet.

Beispiel aus OÖ: Wesenufer Hotel & Seminarkultur an der Donau

„Die Investitionskosten für das Beratungsangebot sind im Vergleich zu den möglichen Einsparungen gering. Wir hatten bereits vor der Beratung einen sehr bewussten Umgang mit Ressourcen. Trotzdem gibt es in jedem Betrieb blinde Flecken in den täglichen Abläufen“, resümiert Margarete Durstberger, Leiterin des Seminarhotels Wesenufer in Oberösterreich, das bereits von der Förderung profitiert hat.

„Es liegt uns am Herzen, auch unseren Gästen bewusst zu machen, dass Lebensmittel kostbar sind. Dies passiert durch viele Aktionen wie zum Beispiel durch Aufmerksammachen mit Verwendung des Logos „Lebensmittel sind kostbar“, oder durch das aktive Angebot bei Gästen, dass wir umweltfreundliche Verpackung zur Mitnahme von übrig gebliebenen Speisen zur Verfügung stellen (es ist wieder modern, sich Reste einpacken zu lassen).

Auch die Bewusstseinsbildung bei unseren Mitarbeiter/innen und bei den Trainingsmitarbeiter/innen des Sozialprojektes pro mente OÖ ist uns wichtig – zum Beispiel durch Schulung im Rahmen der Entwicklungsorientierung (Land OÖ/AMS). Wir sind überzeugt, dies wird auch im privaten Umfeld weiter gegeben und gelebt.“

United Against Waste

Seit dem Jahr 2014 ist auch das ö. Umweltressort von LR Anschober Teil der Initiative „United Against Waste (UAW)“.

UAW ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie. Das Ziel ist die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung. Im Rahmen der Initiative werden wissenschaftlich gesicherte Daten erhoben sowie praxisnahe Informations- und Serviceangebote für Betriebe entwickelt.

In OÖ fanden 2015 Erhebungen in insgesamt 23 teilnehmenden Betrieben statt. Vorreiterin ist das Krankenhaus der Elisabethinen, das auf Eigeninitiative mit einfachen Mitteln Optimierungen gemacht hat und so den Lebensmittelmüll in nur einem Jahr um 12 Tonnen verringern konnte.

Als Entscheidungshilfe zu dieser Investition für die Betriebe steht auf der Webseite von UAW ein einfacher Online-Schnelltest zur Verfügung, mit dem sich eine Einschätzung des Einsparpotenzials beim vermeidbaren Lebensmittelabfall im eigenen Betrieb einholen lässt. www.united-against-waste.at

Initiativen gegen Lebensmittel-Verschwendung in Oberösterreich

Das ö. Umweltressort hat auf Initiative von LR Anschober schon zahlreiche Initiativen gesetzt, zur Lebensmittelmüll-Vermeidung bzw. zur Bewusstseinsbildung bei diversen Zielgruppen und mit diversen Partnern.

Datenanalyse

Um überhaupt die Basis für Verbesserungen im Bereich der Lebensmittelabfälle zu kennen, wurden in Oberösterreich folgende Analysen durchgeführt:

- Im Haushaltsbereich: Restmüll-Sortieranalyse 2009 mit Erhebung des Anteils der Lebensmittel im Restmüll
- Im Bereich Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung: Erhebung von Vermeidungspotential in OÖ (2015)
- Ist-Zustand der Lebensmittelweitergabe an soziale Einrichtungen (2015)

Info-Kochshow „Kochtopf statt Mistkübel“

Die Info-Kochshow von LR Anschober zeigt, wie einfach und schmackhaft Lebensmittelmüll vermieden werden kann. Krumme Karotten schmecken genauso gut wie gerade, und Joghurt ist oft sogar noch Wochen nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Genuss. Bei der Kochshow wird gezeigt, informiert und gekostet, was man aus Lebensmitteln kocht, die sonst im Müll landen würden.

Foodsharing

Auf foodsharing.at können überschüssige Lebensmittel verschenkt oder zum Kauf angeboten werden. Der Folder „Nicht wegwerfen! Teilen!“ beinhaltet Infos zum Teilen bzw. Verschenken von nicht mehr benötigten Lebensmitteln und gibt hilfreiche Tipps, wie ein Zuviel an Lebensmitteln vermieden werden kann.

FoodCoops / Appetit auf Zukunft

Im Zuge des Projektes „Appetit auf Zukunft“ werden direkte Beziehungen zwischen Konsument/innen und Produzent/innen geschaffen. Dadurch steigt die Wertschätzung gegenüber den Produkten, die kleinstrukturierte Landwirtschaft wird unterstützt, regionale Netzwerke werden gestärkt und Lebensmittelmüll vermieden.

Aufklärung für ein neues Bewusstsein der Konsument/innen

Für eine neue Wertschätzung gegenüber unseren Lebensmitteln und ihren Produzent/innen sorgen auch folgende Initiativen aus dem ö. Umweltressort: das Koch- und Lesebuch „Besser Essen – Mit Genuss die Welt verändern“, Urban Gardening-Gemeinschaftsgärten, Schulgartenwettbewerb, die Initiative FleischfreiTag, die Handy-App „Gutes Finden“, ...

Anschober fordert zudem eine **rechtliche Verpflichtung von Handelsketten**: Mögliche Lebensmittelabfälle sollten zuerst für die Nutzung z.B. über Sozialmärkte angeboten werden.

[Nächster Artikel](#)
[Vorheriger Artikel](#)