GASTRO DAS ONLINEPORTAL
Grapos SOFT DRINKS

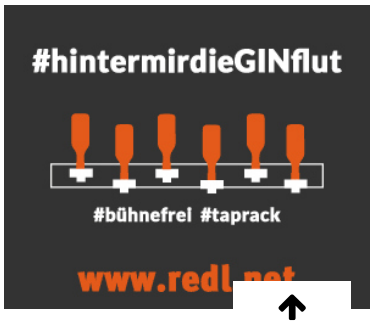
Gemeinschaftsverpflegung: Lebensmittelabfälle systematisch vermeiden

Küche & Schank Services Studien by Anja Schmidt - 4. Januar 2018 0

Gemeinsam gegen Lebensmittelabfälle: Markus Hlousek (KH Floridsdorf), Petra Götz (KAV), Andreas Zotz (UAW), Michael Freitag (Sodexo Austria), Herbert Nentwich (KAV) und Christina Schmidt (KH Hietzing)

Die Initiative United Against Waste (UAW) hat gemeinsam

FOLGE UNS AUF



TOP

Lebensmittelabfall in der Gemeinschaftsverpflegung gestartet. Im Rahmen einer Pilotphase wurde eine einheitliche Messmethodik erarbeitet, die nun zusammen mit Standards für Reduktionsmaßnahmen zur Anwendung kommen soll.

In der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung fallen jährlich rund 60.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle (exklusive unvermeidbare Zubereitungsreste) an – mehr als in der Gastronomie (45.000 Tonnen) und in der Beherbergung (50.000 Tonnen). An einzelnen Großküchen-Standorten mit hohen Ausspeisemengen kann der Warenwert vermeidbarer Lebensmittelabfälle deutlich über 200.000 Euro liegen. Das zeigt eine in den Jahren 2014 bis 2015 durchgeführte Studie der Initiative UAW in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur Wien.

Gemeinsam wird nun ein branchenweites System zur nachhaltigen Reduktion des Lebensmittelabfalls entwickelt. „Ziel ist die Etablierung eines Instrumentes zur breiten Anwendung in der Gemeinschaftsverpflegung. Es soll eine verlässliche Kennzahl zur Performance von Großküchen beim Lebensmittelabfall liefern und je nach Handlungsbedarf zielgerichtete Maßnahmenpakete vorsehen. Wichtig dabei ist, dass für die Unternehmen nur wenig Zeit- und Kostenaufwand entsteht“, so Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer von Unilever Austria und Mitbegründer von UAW.

„Respektvoller Umgang mit Lebensmitteln“

Als erster Schritt wurde im Rahmen einer Pilotphase eine einheitliche und einfache Messmethodik für die Dauerbeobachtung von Lebensmittelabfällen getestet. Über sechs Monate lang haben insgesamt 69 Großküchenstandorte ihre bestehenden Daten zusammen mit Profilinformationen (Betriebsgröße, Öffnungszeiten,

GASTRO NEWSLETTER

Hole dir den GASTRO Portal Newsletter und verpasse keine Branchen-News

Name

TOP

eingespeist.

Die Ergebnisse zeigen den Teilnehmern, wo ihre Standorte beim Thema Lebensmittelabfall stehen – sowohl im Vergleich intern als auch mit anderen Betrieben – und wo die größten Hebel für weiterführende Maßnahmen liegen. Notwendige Datengröße hierfür ist die Ausspeise- und Entsorgungsmenge pro Standort.

Petra Götz, Küchenprogrammleiterin beim Wiener Krankenanstaltenverbund (KAV), hierzu: „Für uns als eine der größten Gesundheitseinrichtungen in Europa mit jährlich zirka 400.000 stationär aufgenommenen Patienten sowie über 30.000 Mitarbeitern spielt der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln eine wichtige Rolle. Ziel ist, gesunde, schmackhafte Speisen und so wenig Lebensmittelabfall wie möglich zu produzieren. Die Teilnahme am Projekt von UAW bietet nun die Gelegenheit, über den eigenen Tellerrand zu blicken sowie Sichtweisen und Erfahrungen mit anderen Institutionen auszutauschen."

Neben dem KAV nahmen seitens der öffentlichen Einrichtungen auch das Österreichische Bundesheer, die Oberösterreichische Gesundheits- und Spitals AG (gespag), das Landesklinikum Mauer und die Seniorenwohnhäuser der Stadt Salzburg sowie private Betreiber wie Eurest, Gourmet, Sodexo, SV-Group, Contento, Kulinario, Sana Catering, Go Gastro, business lounge und das Ordensklinikum Linz an der Pilotphase teil.

Kräfte bündeln für gemeinsame Vorgehensweise

Aufgrund der Pilotergebnisse lassen sich erstmals deutliche Hypothesen zum Aufkommen von Lebensmittelabfall in der Gemeinschaftsverpflegung ableiten. So zeigt sich beispielsweise, dass Betriebsrestaurants niedrigere Abfallquoten aufweisen als Krankenhäuser oder Pflegeheime. Die Ergebnisse legen zudem nahe, dass die

Email *

Anmelden

AKTUELLE BEITRÄGE

Rax Winter Challenge: Top-Ausflugsziele in der kalten Jahreszeit
7. Januar 2018 0

Oberösterreich Tourismus: 15 internationale Auszeichnungen für Imagefilm
5. Januar 2018 0

Bäckerei Schmidl: Online-Voting für neues Lieblingsbrot
5. Januar 2018 0

GASTRO BASAR

Pächter für Cafeteria im Universitäts- und Forschungszentru Tulln gesu

TOP

von Lebensmittelabfall hat.

Darüber hinaus fällt an Standorten mit Frischproduktion tendenziell weniger Lebensmittelabfall an als dort, wo Speisen regeneriert werden (trotz der mit eingerechneten Zubereitungsreste). Auch schneiden Standorte mit wählbaren Komponenten, zum Beispiel bei Beilagen, besser ab, ebenso wie Betriebsstätten mit wenigen Essensausgabestellen (beispielsiwese mit nur einem einzigen Speisesaal). Diese und weitere Erkenntnisse sollen künftig im Rahmen einer größeren Gesamtprobe vertiefend untersucht werden.

„Die Ergebnisse der Pilottests zeigen einmal mehr, wie wichtig das Thema für uns als Großküchen-Betreiber ist und wie hoch das Einsparpotenzial an bestimmten Standorten sein kann. Jetzt ist es wichtig, die Kräfte in der Branche für eine gemeinsame Vorgehensweise zu bündeln und möglichst viele Akteure zur Ausweitung des Projektes zu gewinnen“, fasst Michael Freitag, Geschäftsführer von Sodexo Solutions Austria GmbH und Vizepräsident des Dachverbandes der österreichischen Gemeinschaftsverpfleger GV-Austria zusammen.

Ab Frühjahr 2018 soll das Monitoring-Tool den Normalbetrieb aufnehmen und mit einheitlichen Vorgehensweisen für Reduktionsmaßnahmen kombiniert werden. Dann kommen, je nach Handlungsbedarf eines Standortes, verschiedene Anwendungsstufen zum Einsatz: Angefangen von Selbstevaluierungen mit eigenständiger Festlegung von Kernmaßnahmen über Peer-to-Peer Workshops bis hin – bei fortlaufend hohen Abfallmengen – zu detaillierten Abfallanalysen und Vor-Ort-Beratungen.

Ausführliche Informationen bietet die Plattform auf Ihrer Website, auf der ein Schnelltest für Betriebe erste Einblicke in etwaiges Einsparungspotenzial gibt.

Schon gelesen?

Heissgetränkehäf
zu verkaufen

Südburgenländisc
Traditionsgasthof
steht zum
Verkauf!

REZEPTE

Wintergrill-Rezept: Gefüllter Wolfsbarsch mit Orangennoten und Pistazien-Couscous

Gemüse neu entdecken: Rezept für

TOP