

INITIATIVE

# Caterer wollen weggeworfene Speisen reduzieren

**Lebensmittel.** Veganer Haubenkoch Siegfried Kröpfl berät Küchenprofis

Die Zahl ist alarmierend: 38 Prozent der Lebensmittel, die ein Caterer pro Event vorbereitet, landen im Abfall. Das ergibt eine Studie der Universität für Bodenkultur (BOKU). Um die Menge zu reduzieren, vertraut man in der Branche nun auf Österreichs einzigen veganen Haubenkoch, Siegfried Kröpfl. Er berät im Hinblick auf die Müllvermeidung in der Küche.

Das Hauptproblem an Buffets ist, dass ein Gutteil der zubereiteten Speisen gar

nicht erst beim Kunden ankommen, erklärt er.

Das habe zum einen mit der räumlichen Trennung zwischen Küche und Veranstaltungsort zu tun: Da eine bedarfsorientierte Nachproduktion vor Ort meist nicht möglich ist, rechnen die Caterer von vorn herein einen Puffer mit ein und bringen mehr Speisen mit als notwendig. Zum anderen hapert es an der realistischen Einschätzung der benötigten Speisemenge durch die Kunden.

Oder an der Genauigkeit deren Angaben: Wenn statt der angekündigten 120 Gäste nur 100 Personen zum Buffet erscheinen, wandern die nicht benötigten Portionen in den Müll. Laut Christian Chytil, Chef von *impacts catering*, werden pro Gast 1,3 Kilo Speisen vorbereitet. Der Kunde gehöre deshalb „erzogen“, meint Kröpfl.

Die Initiative „United against Waste“ will für die Problematik sensibilisieren.

– BERNHARD ICHNER



Haubenkoch Siegfried Kröpfl will Speisen vor dem Abfall bewahren