

30% der Essensabfälle wären vermeidbar

200.000 Tonnen Lebensmittel landen bei Caterern und Gastro-Betrieben jährlich im Müll! Eine Analyse der BOKU zeigt Verbesserungspotenziale auf.



1|5 Geeint im Kampf gegen Lebensmittelabfälle: Die Event-Caterer Michael Brok (BRoK Catering Company), Christian Chytil (Impacts Catering), Wilhelm Amon (Amon's Delicious Catering) mit BOKU-Wissenschaftlerin Gudrun Obersteiner und Haubenkoch Siegfried Kröpfl (Bild v.l.n.r.)

Bild: Dennis Auer

ein aus 1

0

Empfehlen

Twittern

G+

Mail

Zum Thema

Rezept: **Rose-Latte**: Die süße Alternative zum Kaffee

ME Video: Die angeblich 4 einzig wahren Ernährungsregeln

Gegen Verschwendung: Norwegen führt neues Halbarkeitsdatum ein

Fehler gesehen?

Fehler beheben!

DriveNow Wien

Nur für kurze Zeit: Anmeldung für 4,99€ statt 29€ + 30 Minuten geschenkt!

Die Initiative "United against Waste" verfolgt seit der Gründung ihres Österreich-Zweigs im Jahr 2014 das Ziel, Lebensmittelabfälle im "Außer-Haus-Bereich", also über dort, wo Lebensmittel professionell verarbeitet werden, langfristig zu reduzieren.

Laut einer Studie, die 2015 durchgeführt wurde, fallen in Österreich pro Jahr rund 200.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in Großküchen, Beherbergung und Gastronomiebetrieben an. Rechnet man die weitgehend unvermeidbaren Abfälle bei der Zubereitung (etwa Erdäpfelschalen) dazu, sind es sogar bis zu 280.000 Tonnen.

Studie beleuchtet Verbesserungspotenziale

Wie diese Abfallmengen verringert, Einsparungspotenziale genutzt und welche Maßnahmen umgesetzt werden können, war Gegenstand einer Studie, die im vergangenen Herbst und Winter von "United against Waste" in Kooperation mit dem Universität für Bodenkultur durchgeführt wurde.

Dabei wurden die Abläufe von vier Catering-Betrieben (BRoK Catering, Amon's Delicious Catering, impacts Catering und Ploberger Catering) analysiert. Nun wurden die Ergebnisse vor Medien präsentiert.

Großteil der Abfälle sind nicht benötigte Portionen

"Der überwiegende Teil der Abfälle entsteht im Bereich der nicht ausgegebenen Speisen", erklärt Gudrun Obersteiner vom Institut für Abfallwirtschaft an der BOKU. Mit 52 Prozent entfällt der Löwenanteil der Essensabfälle also auf jenen Portionen, die vom Catering-Unternehmen zur Sicherheit mitgenommen werden. Am häufigsten landen stärkehaltige Sättigungsbeilagen sowie Obst und Gemüse und Süßspeisen auf dem Müll, erklärt Obersteiner.

Zu den Hauptgründen, warum Speisen nicht gebraucht werden, zählt die Wissenschaftlerin "dass weniger Gäste als geplant kommen, der Überhang an Speisen pro Gast zu hoch berechnet wird oder das kurzfristige Änderungen im Ablauf den Gästen keine Zeit zum Essen lässt".

Sensibilisierung der Kunden

Unterstützung bei der Reduktion von Lebensmittelabfällen bekommen die Caterer seit 2014 von Haubenkoch Siegfried Kröpfl, der seine jahrelangen als Küchen-Consultant einsetzt.

Für Kröpfl sind trotz der schwierigen Rahmenbedingungen Verbesserungen möglich. "Die vergleichsweise hohen Verlustquoten im Catering ergeben sich auch daraus, dass aufgrund der räumlichen Trennung von Küche und Veranstaltungsort eine bedarfsgerechte Nachproduktion nicht möglich ist, daher nehmen die Caterer immer mehr Essen als Puffer mit", erklärt Kröpfl.

"Wir reden hier von Lebensmitteln"

Dies sei zu vermeiden, wenn die Kommunikation zwischen Unternehmen, Küchenchef und dem Kunden verbessert wird. "Ich weiß, dass Wort Erziehung ist nicht das richtige, aber wir müssen in Erinnerung rufen, dass wir hier von Lebensmitteln reden", erklärt der Haubenkoch.

Insgesamt rechnet der Küchen-Berater damit, dass bis zu 30 Prozent der entstehenden Lebensmittelabfälle "rasch und ohne negative Auswirkungen auf die Service- und Speisenqualität" möglich sein. Dazu müssten die Kunden aber akzeptieren lernen, dass "wenn eine Speise weggegessen ist, das halt so ist".

Die Weitergabe an Vereine, die Essen an Bedürftige weitergeben wie beispielsweise die "Wiener Tafel" gestalte sich für Catering-Unternehmen oft schwierig. "Das würde bedeuten, dass noch Personal bleiben müsste, um die Übergabe der Speisen zu organisieren", betont der Geschäftsführer von "impacts Catering" Christian Chytil.

Natürlich gebe es hier mehrere Möglichkeiten, aber der Vermeidung von Abfällen schon bei der Produktion beziehungsweise dem Verkauf seit die erste wichtige Maßnahme, so Kröpfl.

Beratungsprogramm Küchenprofi(t) auch für Caterer

Das Coaching-Programm Küchenprofi(t) unterstützt seit rund zwei Jahren Gastronomie- und Hotelleriebetriebe bei der Reduktion von Lebensmittelabfällen. Ab nun steht dieses Beratungsservice auch für Catering-Unternehmen offen. Neben Wien bieten auch die Länder Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark und Tirol finanzielle Unterstützung. Bis zu 50 Prozent der anfallenden Beratungskosten wird gefördert.

Auf der Webseite der Initiative "[United against Waste](#)" steht Betrieben ein [Online-Schnelltest](#) zur Verfügung, der in ein paar Mausklicks eine Überblick bietet, wieviel Geld mit der Reduktion von Lebensmittelabfällen eingespart werden kann.

