

Ein Gutteil des Buffets landet im Abfall



Foto: KURIER/Gilbert Novy

Haubenkoch Siegfried Kröpfl will Speisen vor dem Abfall bewahren.

BOKU-Untersuchung bescheinigt hohes Einsparungspotenzial bei Caterings.



Bernhard Ichner

15.01.2018, 17:36



30 Shares

Die Zahl ist alarmierend: 38 Prozent der Lebensmittel, die ein Caterer pro Veranstaltung vorbereitet, landen im Abfall. Das ergab eine Untersuchung der Universität für Bodenkultur (BOKU). Um die Menge zu reduzieren, vertraut man in der Branche auf Österreichs einzigen veganen Haubenkoch, Siegfried Kröpfl. Im Rahmen der Initiative „**United against Waste**“ (an der sich unter andren die Länder Wien, NÖ, OÖ, Salzburg, Steiermark und Tirol beteiligen) berät er Gastronomie, Hotellerie, Großküchen und Caterer punkto Müllvermeidung.

Das Hauptproblem an Buffets sei, dass ein Gutteil der zubereiteten Speisen nicht beim Kunden ankomme, erklärt Kröpfl. Besonders oft blieben laut Gudrun Obersteiner vom Institut für Abfallwirtschaft an der BOKU Sättigungsbeilagen, Gemüse, Obst und Desserts übrig.

Einsparpotenzial

Zwar lasse das Sample von vier Betrieben, die sich freiwillig an der Untersuchung beteiligten, keine repräsentative Aussagen für die gesamte Branche zu. „Es deutet aber alles darauf hin, dass es beim Lebensmittelabfall im Event-Catering ein enormes Einsparpotenzial gibt“, erklärt Obersteiner.

Für den hohen Anteil weggeworfener Lebensmittel gibt es mehrere Gründe, so Kröpfl. Zum einen spiele die räumliche Trennung zwischen Küche und Veranstaltungsort eine Rolle: Da eine bedarfsorientierte Nachproduktion vor Ort meist nicht möglich ist, rechnen die Caterer von vornherein einen Puffer mit ein und bringen mehr Speisen mit als notwendig.



Foto: KURIER/Bernhard Ichner

Pro Gast werden 1,3 Kilo vorbereitet, sagt Caterer Christian Chytil.

Zum anderen hapere 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.

„Derzeit kann man als Catering-Betrieb nur wettbewerbsfähig sein, wenn man seinen Kunden garantiert, dass keine Speisen im Verlauf eines Events ausgehen. Das ist eine der zentralen Ursachen für die hohen Überproduktionen“, sagt Kröpfl. „Der Kunde bezahlt für 100 Gäste, der Caterer liefert sicherheitshalber aber für 120. Das wissen viele Kunden wahrscheinlich gar nicht.“

Umdenken notwendig

Darum sei hier „eine breite Sensibilisierung der Öffentlichkeit nötig sowie Mut bei den Event-Planern, diesen Teufelskreis zu durchbrechen“. Der Kunde müsse „erzogen“ werden.

Aber auch die Unternehmer können dazu beitragen, die Menge der weggeworfenen Speisen um bis zu 30 Prozent reduzieren, meint Kröpfl. Etwa durch ein kleineres Angebotssortiment, bessere Kommunikation zwischen Verkauf und Küche oder durch entsprechende Beratung der Kundschaft. Für die Betriebe ließen sich so Kostenreduktionen von durchschnittlich 15.000 Euro pro Jahr erzielen.

Um weitere Betriebe punkto Abfallvermeidung ins Boot zu holen, fördern die „United against Waste“-Länder Beratungen im Rahmen des Coaching-Programms „Küchenprofil[t]“ mit bis zu 50 Prozent.