

## Gastronomie: Catering verursacht die meisten Lebensmittelabfälle

JAKOB PALLINGER

15. Jänner 2018, 15:44

f g+ t 73 POSTINGS



foto: imago / manfred segerer

Kleinere Teller, weniger Vielfalt: So könnte beim Catering Lebensmittelabfall vermieden werden.

**Vor allem beim Catering bleiben viele Speisen am Ende liegen, zeigt eine Studie der Universität für Bodenkultur. Bessere Kundeninformation soll Abfall vermeiden**

Wien – 80 Zanderfilets, 70 Backhendln, fünf Töpfe mit Risottoauflauf, dazu Tomaten- und Erdäpfelsalate und als Nachspeise Schokoladentorten, Schokomousse und Gugelhupfe: Bei Betriebsfeiern, Jubiläumsfesten, Hochzeiten oder Geburtstagen wird gerne groß aufgetischt. Die Speisen dafür liefern oftmals Cateringunternehmen. Vielen bleibt verborgen, was mit dem Essen passiert, das nicht auf den Tellern der Gäste landet.

Laut einer Studie der Universität für Bodenkultur im Rahmen der Initiative United Against Waste fallen im Catering mehr Lebensmittelabfälle an als in anderen Bereichen der Gastronomie. "Beim Catering müssen die Lebensmittel zum Gast transportiert werden. Um auf Nummer sicher zu gehen, dass das Essen ausreicht, wird bereits im Vorhinein mehr produziert, als am Ende nötig wäre", sagt die Autorin der Studie, Gudrun Obersteiner.

Demnach werden beim Catering 38 Prozent der Lebensmittel nicht verwertet und oftmals als Abfall entsorgt, im Vergleich zu 14 Prozent in der Gastronomie, 21 Prozent in der Beherbergung sowie 22 Prozent in Großküchen. Untersucht wurden vier Cateringbetriebe, weshalb die Auswahl nicht repräsentativ ist, wie Obersteiner betont. Trotzdem deutet viel auf den höheren Lebensmittelabfall im Catering hin.

bezahlte Anzeige

Qualität im Einstieg. Qualität im Aufstieg.  
[derStandard.at/Karriere](http://derStandard.at/Karriere)



International Key Account  
Manager



Professional Electronics  
Developer

IT Qualifizierung /



Produkt- &  
Prozessmanager/in



Datenschutz/  
Informationssicherheit



Consultant (m/w)  
Finanzierungen

Mehr Angebote >

Den größten Teil des Abfalls machen mit 52 Prozent mitgelieferte, dann aber schlussendlich nicht servierte Speisen aus, 22,6 Prozent entfallen auf Reste, die bei der Zubereitung entstehen, jeweils ungefähr 13 Prozent seien Teller- und Buffetreste. Bei den servierten Speisen bleiben vor allem Beilagen, Gemüse und Süßspeisen liegen. Die Gründe dafür seien, dass weniger Gäste auftauchen als geplant, sich der Zeitplan des Veranstalters ändert und die Gäste dadurch weniger Zeit haben zum Essen, oder eine neue Rezeptur ausprobiert wurde, die bei den Gästen nicht ankommt.

"Die heimischen Cateringbetriebe können ihren Abfall etwa dadurch vermeiden, indem sie bei der Zubereitung einheitliche Rezepturen verwenden, die Vielfalt der Speisen reduzieren oder die Kommunikation zwischen Verkauf und Küche verbessern", meint der Koch und Küchenberater Siegfried Kröpfl.

### Direkt vor Ort produzieren

Die Betriebe selbst können sich vorstellen, mehr Lebensmittel einzusparen, indem sie die Speisen direkt vor Ort produzieren oder Kühlmöglichkeiten bei der Veranstaltung aufbauen. Gleichzeitig seien aber auch die Veranstalter und Kunden selbst gefragt: "Manche Kunden sagen mir erst ein paar Stunden vor Beginn ab, und viele Gäste entscheiden erst spontan, ob sie zu einem Event hingehen oder nicht", sagt Christian Chytil von Impacts Catering. "Viele wissen nicht, was sie damit anrichten, wenn sie die Gästezahl spontan von 200 auf 150 reduzieren." Pro nicht erschienenen Gast müsse der Caterer 1,3 Kilogramm Essen wegwerfen.

### Zusammenarbeit mit Foodsharing

"Wenn es aus ist, ist es aus", sagt Kröpfl. Das müssen auch die Kunden lernen. Aus Angst, nichts mehr von dem Essen zu bekommen, würden sich viele zu große Teller aufladen. Dem könnten Veranstalter entgegenwirken, indem beispielsweise auf kleineren Tellern serviert würde, so Kröpfl.

In einigen Bereichen arbeite man auch mit der Caritas oder den Tafeln zusammen, um Lebensmittelreste weiter zu verwerten, heißt es vonseiten der Cateringbetriebe. Auch das Konzept Foodsharing, bei dem überschüssige Lebensmittel über eine Internetplattform an private Nutzer verteilt werden, könne bei kleineren und mittleren Cateringbetrieben funktionieren. Oft stünden einer weiteren Nutzung vor allem warmer Speisen aber die behördlichen Hygienevorschriften entgegen. (Jakob Pallinger, 15.1.2018)