

Event-Caterer gegen Lebensmittelabfall

Kategorie: [Handel](#), [Sonstiger Handel](#)

16.01.2018 von [Martin Ross](#)

In vier österreichischen Catering-Betrieben wurden erstmals Lebensmittelabfallanalysen durchgeführt. Die Ergebnisse bescheinigen der Branche ein hohes Einsparpotenzial.

Das erwähnte Einsparpotenzial in diesem Bereich liegt vor allem in nicht ausgegebenen Speisen, aufgrund schwieriger Bedingungen bei der Produktionsplanung. Welche Maßnahmen umgesetzt werden können, wurde nun von der Initiative United Against Waste (UAW) und der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) in Zusammenarbeit mit vier engagierten Catering-Anbietern – Amon's Delicious Catering, BRoK Catering Company, impacts catering und Ploberger Catering – untersucht.

Die BOKU hat analysiert

Die BOKU hat im Herbst/Winter 2017 in den vier Catering-Betrieben die Quellen und Ursachen der anfallenden Lebensmittelabfälle auf Basis einer eigens entwickelten Analysemethode untersucht. An je einem ausgewählten Erhebungstag wurden die gesamten anfallenden Lebensmittelabfälle, von der Lagerung über die Produktion bis zu den Teller- und Buffetresten, von allen stattfindenden Events gesammelt und anhand von acht Produktgruppen (z.B. Fleisch, Stärkeprodukte, Gemüse, Salat, Suppen) sortiert.

Es gibt großes Einsparungspotenzial

Der mittlere Verlustgrad (Verhältnis des vermeidbaren Lebensmittelabfalls zum ausgegebenen Essen, exklusive Zubereitungsreste) der untersuchten Catering-Betriebe liegt mit 38 % über jenem der Gastronomie (14 %), Beherbergung (21 %) sowie Großküchen (22 %). Gudrun Obersteiner vom Institut für Abfallwirtschaft an der BOKU erläutert diese Zahlen: „Das Sample von vier untersuchten Cateringbetrieben ist noch zu gering, um repräsentative Aussagen für die Branche treffen zu können. Obwohl noch weitere Untersuchungen notwendig sind, deutet alles darauf hin, dass es beim Lebensmittelabfall im Eventcatering ein enormes Einsparpotenzial gibt!“

Schwierige Rahmenbedingungen in der Branche

Die Erhebungsergebnisse der BOKU wurden vom Haubenkoch und Küchen-Consultant Siegfried Kröpfl mit den einzelnen Betrieben nachbesprochen. Im Rahmen einer Vor-Ort-Analyse der Arbeitsstrukturen und Kommunikationsabläufe wurden die zentralen Einsparpotenziale identifiziert. „Die vergleichsweise hohen Verlustquoten im Catering sind auf die schwierigen Rahmenbedingungen der Branche zurückzuführen. Aufgrund der räumlichen Trennung zwischen Küche und Veranstaltungsort ist eine bedarfsgerechte Nachproduktion vor Ort nicht möglich, weshalb von vornherein meist ein Puffer mit eingerechnet wird. Darüber hinaus sind die Caterer bei der Planung auf Informationen ihrer Kunden angewiesen, denen oft das Know-How für eine realistische Einschätzung der benötigten Speisemengen fehlt“, fasst Kröpfl seine Beobachtungen zusammen.



Wieviel davon wird übrigbleiben? © UAW



Michael Brok (GF BRoK Catering), Christian Chytil (GF impacts Catering), Wilhelm Amon (GF Amons Catering), Gudrun Obersteiner (BOKU), Siegfried Kröpfl (Küchenprofi[t] Berater) © UAW