

Vieles vom Buffet landet im Müll

Lebensmittel. BOKU-Untersuchung bescheinigt hohes Einsparungspotenzial bei Caterings

VON BERNHARD ICHNER

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 anderem 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



SHOTS/SHARE/ISTOCKPHOTO

FAKTEN

Abfall bei Caterern Erhebung

Das Team der BOKU analysierte die Lebensmittelabfälle von vier Caterern. Davon entfielen 22,6 Prozent auf Zubereitungsreste, 52 Prozent auf vorbereitete, aber nicht servierte Speisen, 12,9 Prozent auf Buffet- und 12,4 Prozent auf Tellerreste.

Verlustgrad
Der Anteil der entsorgten Speisen an den vorbereiteten ist beim Catering mit 38 % größer als bei Großküchen (22 %), in Berberbergungsbetrieben (21 %) oder in der Gastronomie (14 %).

Auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen zielt die Initiative „United against Waste“ ab. Ein Haubenkoch berät

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.

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 weggeworfe-

nen 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 „Küchenprofi[t]“ mit bis zu 50 Prozent.



GILBERT NOVY

„Wir brauchen eine Sensibilisierung der Öffentlichkeit sowie Mut bei den Event-Planern.“

Siegfried Kröpfl
Haubenkoch und Berater



BERNHARD ICHNER

„Pro Gast werden 1,3 Kilo vorbereitet. Die landen im Abfall, wenn der Gast nicht kommt.“

Christian Chytil
Catering-Profi

