

MITTWOCH, 17.01.2018



GASTRONOMIE

Event-Caterer tun etwas gegen Lebensmittelverschwendung

Welches Einsparpotenzial im Eventcatering liegt und 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 Cateringbetreibern – Amon's Delicious Catering, BRoK Catering Company, impacts catering und Ploberger Catering – untersucht.



© UAW

Michael Brok (GF BRoK Catering), Christian Chytil (GF impacts Catering), Wilhelm Amon (GF Amons Catering), Gudrun Obersteiner (BOKU) und Siegfried Kröpfl (Küchenprofil[t] Berater) zeigen das Einsparungspotenzial im Catering auf.

„Die Ergebnisse bestätigen unsere bisherige Annahme, dass im Eventcatering im Durchschnitt höhere Mengen an Lebensmittelabfällen entstehen als in anderen Bereichen der Außer-Haus-Verpflegung. Der überwiegende Teil der Abfälle entsteht hierbei im Bereich der nicht ausgegebenen Speisen, also der Überproduktion. Besonders oft bleiben Sättigungsbeilagen, Gemüse und Obst sowie Süßspeisen übrig“, fasst Gudrun Obersteiner vom Institut für Abfallwirtschaft an der BOKU die Resultate der Untersuchungen zusammen.

Viele Lebensmittel gehen verloren

Die BOKU hat im Herbst/Winter 2017 in den vier Cateringbetrieben die Quellen und Ursachen der anfallenden Lebensmittelabfälle auf Basis einer eigens entwickelten Analysemethodik 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.

Der mittlere Verlustgrad – also das 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 %). Obersteiner fügt diesen Zahlen hinzu: „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 für Caterer

Die Erhebungsergebnisse der BOKU wurden vom renommierten 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.

Bessere Planung und Organisation ausschlaggebend

Die Vor-Ort-Analysen zeigen jedoch, dass Caterer trotz dieser Umstände einen wesentlichen Teil des entstehenden Abfalls durch umsichtige Planung und gute Organisation vermeiden können. Kröpfl hierzu: „Verwendung einheitlicher Rezepturen, Reduktion der Angebotsvielfalt, Auswertung der Retourwaren oder laufende Kommunikation zwischen Verkauf und Küche – das sind nur einige der Stellschrauben, an denen die Betriebe drehen können!“ Nach Einschätzung von Kröpfl ließen sich mit solchen Maßnahmen bis zu 30 Prozent des entstehenden Lebensmittelabfalls rasch und ohne negative Auswirkungen auf die Service- und Speisenqualität einsparen. Für die teilnehmenden Betriebe würden sich dadurch Kostenreduktionen von durchschnittlich 15.000 Euroii pro Jahr erzielen lassen.

Maßnahmen für weniger Lebensmittelabfall

„Uns ist es ein großes Anliegen, dass mit der wertvollen Ressource Lebensmittel sorgsam umgegangen wird. Dort wo wir selbst Taten setzen können, möchten wir auch anpacken“ so Wilhelm Amon, Geschäftsführer von Amon's Delicious Catering. Christian Chytil, Geschäftsführer von impacts catering, ergänzt: „Wir haben aus den Erhebungen mitgenommen, dass eine gut funktionierende Kommunikation zu unseren Kunden das Um und Auf ist. Wir möchten daher insbesondere unser Verkaufsteam künftig noch besser schulen. So erreichen wir schon vor dem Produktionsbeginn eine optimale Informationslage.“

Auch Michael Brok, Geschäftsführer von BRoK Catering Company, hat wichtige Erkenntnisse aus dem Projekt gewonnen: „Wir möchten gerade im Bereich der Produktionsplanung und bei der Definition von Portionsgrößen Schritte setzen“.

Das Projekt hat gleichzeitig gezeigt, dass für eine nachhaltige Reduktion der Lebensmittelabfälle im Event-Catering auch ein Umdenken bei den Kunden stattfinden muss: „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. Hier benötigt es eine breite Sensibilisierung der Öffentlichkeit sowie Mut bei den Event-Planern, diesen Teufelskreis zu durchbrechen.“, bringt es Siegfried Kröpfl auf den Punkt.

united-against-waste.at

Thomas Schweighofer