

## 200.000 Tonnen Essen jährlich im Müll



Bild: Noll

**Projektpartner:**  
Bernhard Wohner (GLOBAL 2000),  
Christine Hochholdinger (BMLFUW),  
Felicitas Schneider (BOKU),  
Helmut Obergantschnig (Gastro-Data),  
Ilse Merking-Boira (Iglo),  
Axel Schwarzmayr (Unilever Food Solutions),  
Josef Pirker (AGM)

In den österreichischen Großküchen, Hotel- und Gastronomiebetrieben landen jährlich rund 200.000 Tonnen Lebensmittel im Müll. Das ist das Ergebnis aus einem Pilotprojekt von United Against Waste.

Der Wert liege deutlich über den Erwartungen der Projektpartner, hieß es bei der Präsentation der Ergebnisse. Die Initiative United Against Waste hat sich zum Ziel gesetzt, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in den untersuchten Bereichen bis zum Jahr 2020 zu halbieren. Für die Gewinnung von Basisdaten wurde in 29 Testbetrieben Analysen durchgeführt und von der Universität für Bodenkultur untersucht.

Der Anteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Relation zu den ausgegebenen Speisen bewegte sich in

den Betrieben zwischen fünf und 45 Prozent. In der Gastronomie ortete man große Mengen an Salat- und Fleischresten bei den Retouren von den Tellern.

Nach Berechnungen von Helmut Obergantschnig vom Analysten Gastro Data ergebe sich allein beim Wareneinsatz ein Einsparungspotenzial von 395 Millionen Euro für die gesamte Branche. Der errechnete Durchschnittswert durch Lebensmittelabfall-Verluste liegt pro Betrieb bei rund 10.000 Euro an Warenwert.

*Die Partnerplattform der Initiative United Against Waste soll weiter anwachsen. Interessierte Betriebe melden sich bei: United Against Waste clo tatwort Nachhaltige Projekte GmbH; alexandra.schranzhofer@tatwort.at*