

Sparkurs gegen Müll



200.000 Tonnen, das sind umgerechnet fast 400 Millionen Euro, könnten pro Jahr an Lebensmittelabfällen eingespart werden

Die Initiative „United Against Waste“ setzt sich für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie, Beherbergung und Gemeinschaftsverpflegung ein. Ziel der Gemeinschaftsinitiative, die von über 30 Partnern aus Industrie, Handel, Dienstleistern, NGO und dem öffentlichen Sektor getragen wird, ist es, vermeidbare Lebensmittelabfälle in diesen Bereichen bis 2020 zu halbieren. Da bislang Zahlen zum tatsächlichen Abfallaufkommen fehlten, wurde ein Pilotprojekt gestartet. 29 Testbetriebe stellten sich zur Verfügung, die wissenschaftlichen Analysen führte die Universität für Bodenkultur (BOKU) durch. Nun wurden die Ergebnisse präsentiert.

Salat und Beilagen

Der Anteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Relation zu den ausgegebenen Speisen bewege sich zwischen fünf und 45 Prozent. Bei den untersuchten Großküchen (Krankenhäuser, Betriebsküchen) wurde eine Überproduktion bei Suppen und Beilagen gemessen, die entweder nicht ausgegeben wurde oder wieder retour kam. Die häufigsten Tellerreste in der Gastronomie würden von Salat und Fleisch stammen – ein Produktbereich, der ein besonders hohes finanzielles und ökologisches Einsparungspotenzial mit sich bringe. Im Beherbergungsbereich sind laut Experten vor allem Milchprodukteabfälle, Obst und Gemüse sowie Getränke-Retouren ein Thema. Generell sollen bei allen Betriebstypen die Lebensmittelabfälle bei Salat und Stärkebeilage besonders gravierend gewesen sein.

Hochgerechnet auf die gesamte Branche würden in Österreich pro Jahr geschätzt rund 200.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle anfallen. Ein Wert, der deutlich über den Erwartungen der Projektpartner liege. Berechnungen zufolge ergebe sich daraus für die gesamte Branche ein theoretisches Einsparungspotenzial von 395 Millionen Euro allein beim Wareneinsatz. Pro Betrieb könne die Kosteneinsparung deutlich in den sechsstelligen Bereich gehen.

Gegenwind aus der Kammer

Diese Ergebnisse stoßen bei der Bundespartei Tourismus und Freizeitwirtschaft in der WKÖ auf Unverständnis. Geschäftsführer Rainer Ribing weist die Aussagen der Initiative vehement zurück: „Es ist ein Affront gegenüber einer gesamten Branche, das Ergebnis von 29 untersuchten Testbetrieben auf 60.000 Betriebe hochzurechnen und ungerechte Pauschalurteile zu verbreiten.“ Entrüstet zeigt sich auch Josef Bitzinger, Spartenobmann der WKW: „Ein Wiener Gastronom, der wirtschaftlich über die Runden kommen will, hat gar nicht die Möglichkeit, Lebensmittel in großen Stil zu verschwenden.“

„United Against Waste“ hat dazu Stellungnahme bezogen: „Zubereitungsreste wurden bei der Analyse

nicht berücksichtigt, da diese großteils (geschätzte 75 %) nicht vermeidbar sind (z. B. Schalen, Kerne, Knochen etc.). Es ist besonders schade, wenn aufwändig gekochte Köstlichkeiten als Abfall entsorgt werden müssen. Daher sollten alle – auch die WKÖ – gemeinsam an einem Strang ziehen und das Potenzial zur Reduktion von vermeidbaren Lebensmittelabfällen und

die daraus resultierende Kosteneinsparungen in der Branche nutzen.“

Die Initiative hat gemeinsam mit Fachleuten praktische Empfehlungen formuliert: Schockgefrieren oder Vakuumieren von nicht ausgegebenen Speisen, Verwendung kleinerer Gebinde, Vermeidung essbaren Dekors, Anpassung der Portionsgrößen oder Auswahlmöglichkeit der Beilage. *bab*



Die häufigsten Tellerreste in der Gastronomie stammen von Salat und Fleisch – hier gibt es ein hohes finanzielles und ökologisches Einsparungspotenzial.

Thibaut/stock
Antonia Starnik