

Studie bestätigt – hohes Potenzial zur Reduktion von Lebensmittelabfällen

Lebensmittelabfallvermeidung: Einsparungspotenzial für Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Beherbergung von fast 400 Millionen Euro pro Jahr.

Die Ergebnisse aus dem Pilotprojekt der Gemeinschaftsinitiative „United Against Waste“ liegen vor. Österreichweit wurden Lebensmittelabfallanalysen in 29 Testbetrieben durchgeführt. Konkrete Abfallvermeidungsmaßnahmen können somit abgeleitet werden und die Betriebe wie auch die Umwelt entlasten. Öffentliche Hand, Forschung und NGOs unterstützen das Projekt.

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie, Beherbergung und Gemeinschaftsverpflegung ist das Ziel der Initiative „United Against Waste“. Die Gemeinschaftsinitiative, die mittlerweile von über 30 Partnern aus Industrie, Handel, Dienstleistungen, NGOs und dem Öffentlichen Sektor getragen wird, hat sich zum Ziel gesetzt, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in diesen Bereichen bis 2020 um 50 Prozent zu reduzieren. Bislang fehlten jedoch noch genaue Zahlen des tatsächlichen Abfallaufkommens in der

Branche, welche nun im Zuge eines Pilotprojektes ermittelt wurden.

Von Juli bis Oktober 2014 wurden in 29 Testbetrieben aus Großküchen (Krankenhäuser, Betriebskantinen), Gastronomie und Beherbergung Lebensmittelabfallanalysen durchgeführt und von

wie Fleisch, Milchprodukte, Salat, etc.) erhoben“, so Felicitas Schneider vom Abfallwirtschaftsinstitut.

Ergebnisse liegen vor

Nun liegen die Ergebnisse vor und sprechen deutliche Zahlen. Insgesamt wurden in den 29 Testbetrieben an einem Erhebungstag 5.268 kg Lebensmittelabfall gemessen. Für einen Vergleich der einzelnen Betriebstypen wurde ein Verlustgrad berechnet, bei dem die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Relation zu den ausgegebenen Speisen gesetzt wurden. Der Prozentanteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Relation zu den



FOTO: UNILEVER FOOD SOLUTIONS

der Universität für Bodenkultur (BOKU) wissenschaftlich untersucht. „Es wurde dabei nicht nur das Gesamtabfallaufkommen ermittelt, die Lebensmittelabfälle wurden detailliert nach Herkunft (wie Lager, Küche, Retouren) und Zusammensetzung (9 Produktgruppen

ausgegebenen Speisen bewegt sich zwischen 5 und 45 Prozent. Hier wurden Zubereitungsreste in der Küche, die zu einem hohen Anteil unvermeidbar sind (wie Strunk, Kaffeesud, Knochen), erst gar nicht einbezogen. Auch bei den untersuchten Großküchen

(Krankenhäuser, Betriebsküchen) zeigt sich ein hohes Potenzial zur Reduktion vermeidbarer Lebensmittelabfälle. Hier wurde mitunter eine erhebliche Überproduktion insbesondere bei Suppen oder Beilagen gemessen, die entweder erst gar nicht ausgegeben wurden oder wieder von den Tellern re-

tour kam. Doch auch in Gastronomie und Beherbergung finden sich Hotspots. So lässt sich für die Gastronomie neben hohen Salatresten insbesondere ein „Fleischproblem“ bei den Retouren

von den Tellern orten – ein Produktbereich, der besonders hohes finanzielles und ökologisches Einsparungspotenzial mit sich bringt. Milchprodukteabfälle, Obst und Gemüse sowie Getränke-Retouren sind speziell im Beherbergungsbereich ein Thema. Lebensmittelabfälle bei Salat und Stärkebeilagen sind überhaupt bei allen Betriebstypen durchgehend hoch. „Ein enormes Potenzial für die gesamte Branche, hier Maßnahmen zu ergreifen und Kosten zu sparen“, so Axel Schwarzmayr von Unilever Food Solutions.

Hochgerechnet auf die gesamte Branche in Österreich fallen somit pro Jahr geschätzt rund 200.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in Großküchen, Beherbergung und Gastrobotrieben an. Berücksichtigt man zusätzlich die weitgehend unvermeidbaren Abfälle bei der Zubereitung, sind es sogar bis zu 280.000 Tonnen. Ein Wert, der deutlich über den bisherigen Schät-

zungen der Projektpartner liegt. In Euro umgerechnet ergibt das nach Berechnungen von Helmut Obergantschnig, Gastro-Data, für die gesamte Branche ein theoretisches Einsparungspotenzial von 395 Mio. Euro allein beim Wareneinsatz. Für Betriebe kann die maximale

„Der entsorgte jährliche Warenwert der getesteten Gastronomiebetriebe liegt zwischen 15.000 und 255.000 Euro.“

Kosteneinsparung je nach Zusammensetzung und Menge der Lebensmittelabfälle deutlich in den 6-stelligen Bereich gehen.

Einsparpotenzial für getestete Betriebe

„Der entsorgte jährliche Warenwert der getesteten Gastronomiebetriebe liegt zwischen 15.000 und 255.000 Euro, in der Großküche bewegt er sich zwischen 41.000 und 230.000 Euro und in den untersuchten Beherbergungsbetrieben liegt dieser zwischen 7.000 und 100.000 Euro pro Jahr (abhängig von Anzahl der Essen und der Anzahl der Öffnungstage unter Verwendung des durchschnittlichen Warenwerts von HOGAST Einkaufsdaten). Getränke, Suppen und etwaige vermeidbare Zubereitungsreste wurden in dieser Berechnung noch nicht berücksichtigt. Ziel ist es, Gastronomen und Hoteliers zu

unterstützen, den Wareneinsatz zu reduzieren“, so Josef Pirker von AGM. Der errechnete Durchschnittswert der Lebensmittelabfallverluste pro Betrieb in Österreich liegt im Vergleich bei rund 10.000 Euro an Warenwert (Berechnung Gastro-Data).

Neben der Kosteneinsparung für die Gastronomie, Beherbergung und Gemeinschaftsverpflegung wirkt sich die Reduktion von vermeidbarem Lebensmittelabfall auch auf die Umwelt aus.

Die Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000 hat ermittelt, wie sich die Zusammensetzung der Lebensmittelabfälle auf die Ökobilanz niederschlägt. „Für die Lebensmittel innerhalb der erhobenen Produktgruppen wurden Ökobilanzfaktoren berechnet, die alle signifikanten Lebenszyklen (Futtermittelanbau, direkte Emissionen, Transporte, Kühlung und Lagerung, Zubereitung in der Küche u.v.m.) und Inputs umfassen (Pestizide, Düngemittel, etc.). Mit den Daten der Hochrechnung konnte so auch die Ökobilanz für die gesamte Branche in Österreich in puncto Lebensmittelabfälle ermittelt werden“, erklärt Bernhard Wohner von GLOBAL 2000. „Dies bedeutet in Zahlen einen Ressourcenverbrauch bzw. ein Ersparnispotenzial von rund 360.000 Tonnen CO₂-Äquivalente bei Treibhausgasemissionen, 25 Milliarden Liter Wasser und 43.000 Hektar Land beim Flächenverbrauch.“

Methoden und Empfehlungen für Branche

Mit Hilfe von Maßnahmenempfehlungen, die gemeinsam von Experten und Köchen erarbeitet wurden, sollen diese Chancen genutzt werden und zu einem geringeren Lebensmittelabfallaufkommen sowie einer besseren Ökobilanz führen.

„Technische Möglichkeiten gibt es bereits viele, sie sollten auch genutzt werden“, sagt Ilse Merlinger-Boira von Iglo aus und ergänzt: „Darunter fallen Systeme wie Cook and Chill, Schockgefrieren oder Vakuumieren, die besonders für nicht ausgegebene Speisen genutzt werden können und bei der Reduktion von Abfällen helfen können.“

Im Buffetbereich sind die Empfehlungen die Verwendung kleinerer bzw. weniger tiefen Gebinde sowie die Vermeidung essbaren Dekors hin zu alternativen Dekorationsmöglichkeiten wie stylische Glasbehälter, gefüllt mit Farbsand. Auch die Anpassung der Portionsgrößen birgt großes Potenzial. Lieber das Riesenschnitzel etwas kleiner, dafür dem Gast einen kostenlosen Nachschlag bieten, sollte die Portion nicht ausreichend gewesen sein. Andere Länder machen es bereits vor – in Österreich ist sie noch nicht sonderlich verbreitet –: die Auswahlmöglichkeit der Beilage. Für Krankenhäuser empfiehlt sich, dem Patienten eine Wahlmöglichkeit der Portionsgröße zu geben – ein



Die Partner der Initiative „United Against Waste“ FOTO: UAW/BERNHARD NOLL

Modell, das bereits in einem Privatspital in Wien umgesetzt wird. Generell sind Schulungen des Personals und Feedbacksysteme für die Gäste und Kunden ein wesentlicher Schritt zu den gewünschten Einsparungserfolgen.

„In einem nächsten Schritt werden die ausgearbeiteten Maßnahmen in den Testbetrieben implementiert und bewertet. Die Erfahrungen, die daraus gesammelt werden, sollen anderen Betrieben bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen zugutekommen und ab Frühjahr 2015 als österreichweite Roadshow in Form von Infoveranstaltungen und Workshops weitergegeben werden“, sagt Josef Pirker zu den Plänen für die Zukunft.

Mithilfe eines von Unilever Food Solutions neu entwickelten Online-Tools <http://www.unileverfoodsolutions.at/unsere-services/gegen-lebensmittelverschwendung> können Betriebe auch bereits selber ihre Lebensmittelabfallaufkommen messen und erhalten mit dem Tool, das auch als mobile App verfügbar ist, eine genaue Aufschlüsselung, in welchen Bereichen die Abfälle anfallen, in welcher Menge und wie hoch die finanziellen Lebensmittelverluste sind. Künftig soll es auch möglich sein, dass sich darin die Betriebstypen anhand einer österreichischen Branchenbenchmark untereinander vergleichen können. Verbunden wird diese Information mit einer CO₂ Bilanzierung.

FÖRDERER

Finanziert und umgesetzt wird die Initiative mit Unterstützung des Ministeriums für ein lebenswertes Österreich (BMLFUW), der Bundesländer Wien/MA 48/MA 22, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark und Tirol, der ARA und durch die Wirtschaftspartner der Plattform.

Die Partnerplattform von United Against Waste soll weiter anwachsen. Interessierte Betriebe melden sich bei:

*United Against Waste
c/o tatwort Nachhaltige Projekte GmbH
alexandra.schranzhofer@tatwort.at oder per Tel.: 01/409 55 81-17
rainer.rockenbauer@tatwort.at oder per Tel.: 01/409 55 81-19*