

14 | AKTUELL

Mehr als zehn Prozent des gesamten Wareneinsatzes im österreichischen Außer-Haus-Markt landen im Abfall.



Land der **BERGE**

Der Außer-Haus-Markt ist der größte Verursacher von Speiseresten. Gut 200.000 Tonnen Essensreste landen jährlich im Müll, das ergab eine großangelegte Studie der Initiative „United Against Waste“.

Erst dahinter folgen private Haushalte und der Lebensmittel Einzelhandel. Besonders auffällig: In der GV landet fast ein Drittel der Speisen im Abfall.

HGV PRAXIS 3-2015

Bild: Unilever Food Solutions



Jährlich fallen im Außer-Haus-Markt – dazu zählen Hotellerie, Gastronomie und Großverpflegung – in Österreich rund 200.000 Tonnen Lebensmittelabfälle an. Zu diesem Ergebnis kommt die Initiative „United Against Waste“, die federführend vom internationalen Lebensmittelhersteller Unilever Food Solutions ins Leben gerufen wurde. Das Unternehmen knüpfte in Österreich ein Netzwerk, das aus dreißig Unternehmen und Körperschaften besteht, von einzelnen Bundesländern über die Universität für Bodenkultur, die Umweltorganisation GLOBAL 2000 bis hin zu Bundesländern, und mit dem Außer-Haus-Markt verbundene Firmen beteiligen sich ebenfalls.

Wobei Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions Austria, im Gespräch mit HGV PRAXIS sofort betonte: „Es geht hier nicht darum, eine Branche an den Pranger zu stellen. Die Gastronomen haben mit der Allergenverordnung, dem drohenden Rauchverbot und der anhaltenden Steuerdiskussion ohnedies genügend Themen, bei denen sie gefordert sind, ihre

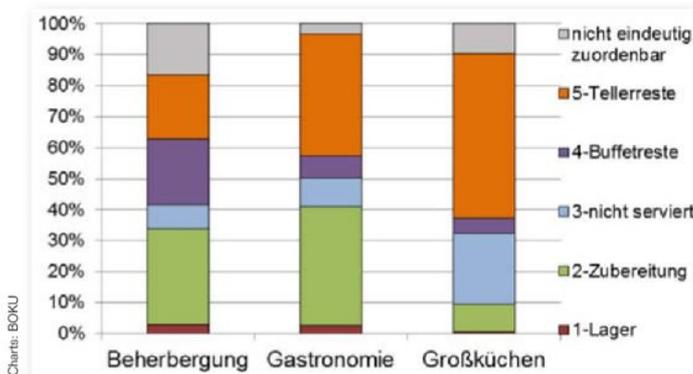
Interessen durchzusetzen. United Against Waste soll in erster Linie aufzeigen: Wie ist der Status quo und wo gibt es vernünftige Lösungsansätze?“

In einer Feldstudie der BOKU wurden 29 Betriebe haarklein dahingehend untersucht, wann, wo, wie viel Lebensmittel im Abfall landen und vor allem in welcher Form. Von Juli bis Oktober 2014 wurden in Testbetrieben aus Großküchen (Krankenhäuser, Betriebskantinen), Gastronomie und Beherbergung wissenschaftliche Lebensmittelabfallanalysen durchgeführt. „Es wurde dabei nicht nur das Gesamtabfallaufkommen ermittelt, die Lebensmittelabfälle wurden detailliert nach Herkunft (wie Lager, Küche, Retouren) und Zusammensetzung (neun Produktgruppen wie Fleisch, Milchprodukte, Salat etc.) erhoben“, so Felicitas Schneider vom Abfallwirtschaftsinstitut. Die Ergebnisse bringen interessante Fakten an den Tag. Die Mengen an Speiseresten variieren sich von Branche zu Branche unterschiedlich stark. Während sich in der Hotellerie pro Mahlzeit rund 15 Prozent Abfall ergeben, liegt dieser Wert in der Gastronomie

bei 20 Prozent und in der Gemeinschaftsverpflegung bei etwa 27 Prozent. Berücksichtigt man zusätzlich die weitgehend unvermeidbaren Abfälle bei der Zubereitung, sind es sogar bis zu 280.000 Tonnen Speisereste. Ein Wert, der deutlich über den bisherigen Erwartungen der Projektpartner liegt.

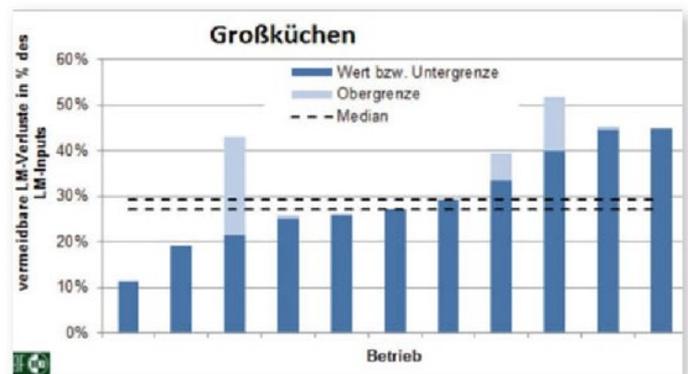
Bei den untersuchten Großküchen wurde unter anderem eine erhebliche Überproduktion besonders bei Suppen und Beilagen registriert, die entweder gar nicht ausgegeben wurde oder von den Tellern retour kam. Gerade für die Gemeinschaftsgastronomie, die sich besonders gerne im Lichte der Nachhaltigkeit sonnt, sind diese Zahlen kein Ruhmesblatt. Obwohl die Abfallart mit Suppen und Beilagen aus ökologischer und Kostensicht eher zu vernachlässigen ist, sollten sich die GV-Manager doch dem Thema „Überproduktion“ eingehender widmen.

In der Gastronomie wurden große Mengen an Salatresten und ein „Fleischproblem“ bei den Retouren von den Tellern geortet – ein Produktbereich, der ein besonders hohes fi-

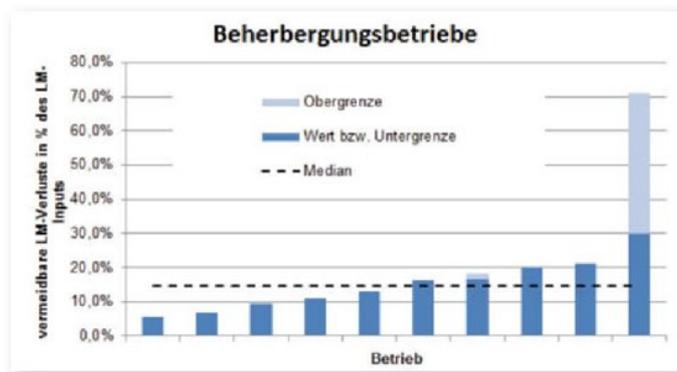


Charts: BOKU

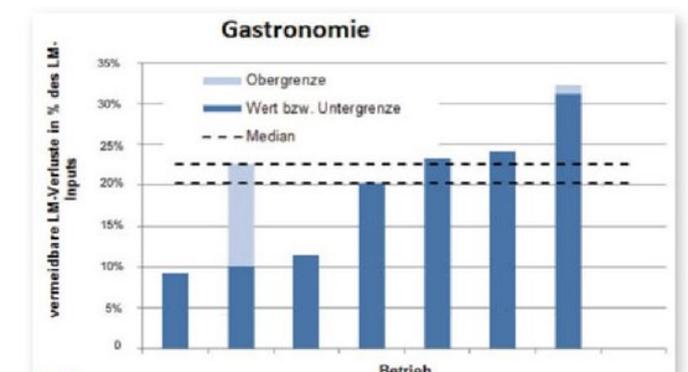
In der Art und Weise, wo, wie viel und in welcher Form Essensreste anfallen, unterscheiden sich die Branchen stark. Besonders auffällig in der GV: Der hohe Anteil an Speisen, der gar nicht serviert wird.



In der GV hingegen landen 27 Prozent eines Essens im Abfall. Für eine Branche, die sich gern mit dem Siegel der Nachhaltigkeit schmückt, besteht hier, gelinde gesagt, Verbesserungsbedarf.



In der Hotellerie fallen die geringsten Mengen an Speiseresten an, im Schnitt 15 Prozent pro Mahlzeit.



In der Gastronomie liegt der Wert der Speiseabfallmengen bei etwas über 20 Prozent.



Bild: Noll

Links: Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions Austria, präsentiert die Studie United Against Waste.



Bild: UFS

In einer Felderhebung untersuchte die BOKU das Aufkommen von Speiseabfällen in 29 Betrieben.

nanzielles und ökologisches Einsparungspotenzial mit sich bringe. Im Beherbergungsbereich seien Abfälle von Milchprodukten, Obst und Gemüse sowie Getränke-Retouren ein Thema.

Alle drei Branchen zusammen (Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie) „produzieren“ jährlich also 205.000 Tonnen Essensreste. „Das macht den Außer-Haus-Markt zum größten Verursacher“, erklärt Christine Hochholdingner vom Landwirtschaftsministerium, das ebenfalls die Initiative United Against Waste unterstützt. Hochholdingner zu HGV PRAXIS: „Durch private Haushalte fallen 157.000 Tonnen Speisereste an und im Lebensmittelhandel 70.000 Tonnen pro Jahr – ohne die Mengen, die über die grüne bzw. die Biotonne entsorgt werden, wohlgeerntet.“

Diese Müllmengen bilden im betriebswirtschaftlichen Kreislauf eines Unternehmens einen erheblichen Kostenfaktor. Nach Berechnungen von Helmut Obergantschnig vom Analysten Gastro Data ergebe sich allein beim Wareneinsatz ein Einsparungspotenzial von 395 Millionen Euro für die gesamte Branche. Für Betriebe kann die Kosteneinsparung in den sechsstelligen Bereich gehen. Der errechnete Durchschnittswert durch Lebensmittelabfall-Verluste liegt pro Betrieb bei rund 10.000 Euro an Warenwert. Wobei die Schere der Einsparungen zwischen den

Branchen weit auseinandergeht, berichtet der Marktforscher: „In der Gastronomie können je nach Betrieb zwischen 15.000 und 255.000 Euro pro Betrieb eingespart werden, in der GV zwischen 41.000 und 230.000 und im Hotel zwischen 7000 und 100.000 Euro.“ Obergangsniveau geht von 1,3 Milliarden verarbeiteten Mahlzeiten pro Jahr im Außer-Haus-Markt als Berechnungsbasis aus. Heruntergebrochen auf die betriebliche Ebene fallen pro Tag und Betrieb 14 Kilogramm Essensreste an, die einen geldwerten Teil von 26 Euro darstellen. Die Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000 hat ermittelt, wie sich die Zusammensetzung der Lebensmittelabfälle auf die Ökobilanz niederschlägt. In Zahlen bedeutet das einen Ressourcenver-

brauch bzw. ein Ersparnispotenzial von rund 360.000 Tonnen CO₂-Äquivalenten bei Treibhausgasemissionen, 25 Milliarden Liter Wasser und 43.000 Hektar Land beim Flächenverbrauch.

United Against Waste will mit Hilfe dieser Erhebung die vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2020 halbieren. Unilever Food Solutions bietet in weiterer Folge klar definierte Handlungsanleitungen an, wie Speiseabfall schon im Vorfeld vermieden werden könnte. Schockfrieren oder Vakuumieren von nicht ausgegebenen Speisen, kleinere Gebinde oder die Vermeidung essbarer Dekors sind erste Ansätze. Auch kleine Portionsgrößen haben Potenzial: Lieber das XXL-Schnitzel etwas kleiner, dafür dem Gast einen kostenlosen Nachschlag bieten, empfehlen die Fachleute.

Der Lebensmittelhersteller unterstützt diese Vermeidungsbemühungen ab sofort mit einem Online-Tool. Darin werden die Mahlzeiten (Morgen, Mittag, Abend) samt Datum, die Anzahl der Essen und die Menge an Abfall (kg) pro Bereich (Lagerung, Zubereitung, Überproduktion, Tellerreste) eingegeben. Auch ist es möglich, neun Pro-

duktgruppen einzugeben, um die Abfälle noch genauer zu spezifizieren und einen besseren Überblick darüber zu erhalten, wie sich die Abfälle zusammensetzen. Die unterschiedlichen Produktgruppen (z. B. Fleisch, Stärkebeilagen, Suppen etc.) weisen nicht nur unterschiedliche Kosteneinsparungspotenziale auf, auch die Ökobilanz kann damit genau ermittelt werden, was insbesondere für nachhaltige Betriebe interessant ist. Das Tool ist einfach aufgebaut und funktioniert genau deshalb so gut: Der Koch erhebt die anfallenden Speisereste auf den verschiedenen Stufen des Herstellungsprozesses. Dadurch wird er für das Thema sensibilisiert und kann gemeinsam mit seinem Team genau sehen, wie viele Speisereste wo anfallen und wo er, im Vergleich zum Durchschnitt ähnlicher Betriebe, am meisten Optimierungspotenzial hat.

Der Food Waste Service 2.0 kann seit Jänner unter www.unileverfoodsolutions.at/unsere-services/gegen-lebensmittelverschwendung oder unter www.united-against-waste.at heruntergeladen werden. Auch bieten Partner wie AGM, Iglo, GLOBAL 2000 und Münzer Bioindustrie den Food Waste Service auf ihrer Website an. -sax-



**NEWSLETTER
SCHON
ABONNIERT?**

www.hgvpraxis.at