

Event-Caterer sagen Lebensmittelabfall den Kampf an

In vier österreichischen Catering-Betrieben wurden erstmals Lebensmittelabfallanalysen durchgeführt. Die Ergebnisse bescheinigen der Branche ein hohes Einsparpotenzial. Hauptursache sind nicht ausgegebene Speisen aufgrund schwieriger Bedingungen bei der Produktionsplanung. Betriebe und Kunden sind gleichermaßen gefordert.

Die heimische Eventcatering-Branche blickt auf ein arbeitsreiches Jahr zurück – auf unzähligen Firmen- und Privatveranstaltungen hat sie ihre Kunden mit kulinarischen Highlights verwöhnt. Verborgен bleiben hingegen die zahlreichen Lebensmittelabfälle, die bei solchen Events anfallen. Welches Einsparpotenzial in diesem Bereich 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 Catering-Anbietern – Amon's Delicious Catering, BRoK Catering Company, impacts catering und Ploberger Catering – untersucht.

Hohe Abfallquoten besonders im Bereich der Überproduktion

„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.

Die BOKU hat im Herbst/Winter 2017 in den vier Catering-Betrieben die Quellen und Ursachen der anfallenden Lebensmittelabfälle auf Basis einer eigens entwickelten Analysemethodik¹ 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 (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!“

Trotz schwieriger Rahmenbedingungen für die Branche gibt es Handlungsmöglichkeiten

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.

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 % 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.

Cateringbetriebe setzen Maßnahmen und engagieren sich für weniger Lebensmittelabfall

Die teilnehmenden Caterer konnten durch das Projekt erkennen, wo und welche vermeidbaren Lebensmittelabfälle bei ihnen anfallen und welche Maßnahmen sinnvoll sind. „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.

Das Beratungsprogramm Küchenprofi[t] steht künftig auch Cateringunternehmen offen

Auf Grundlage der neu erarbeiteten Erhebungsmethodik sollen weitere Cateringbetriebe untersucht und bei der Reduktion der Lebensmittelabfälle unterstützt werden. Hierfür wird das seit zwei Jahren bewährte Coaching-Programm für weniger Lebensmittelabfall in der Gastronomie und Hotellerie – Küchenprofi[t] – auf Cateringbetriebe ausgeweitet. In den Ländern Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Tirol und Wien werden für Betriebe bis zu 50 % der anfallenden Beratungskosten gefördert.

Über United Against Waste

United Against Waste ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung (Gastronomie, Hotellerie, Großküchen, Event-Catering) und wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft getragen. Im Rahmen der Initiative werden wissenschaftlich gesicherte Daten erhoben sowie praxisnahe Informations- und Serviceangebote für Betriebe entwickelt.

Die erstmalige Erhebung von Lebensmittelabfällen in ausgewählten Cateringbetrieben wurde durch die Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) im Rahmen des Interreg Central Europe-Projektes STREFOWA (Strategies to reduce and manage food waste in Central Europe) durchgeführt (<http://www.reduce-foodwaste.eu/>). Die darauf aufbauenden Prozessanalysen und Entwicklung von Einsparmaßnahmen im Rahmen des UAW-Beratungsangebotes Küchenprofi[t] wurden durch ÖkoBusiness Wien gefördert.

Bildmaterial:

<http://transfer.tatwort.at/public.php?service=files&t=68fdca502424dc412c3650cee58e6f97>

Mehr Informationen zum Beratungsprogramm Küchenprofi[t]:

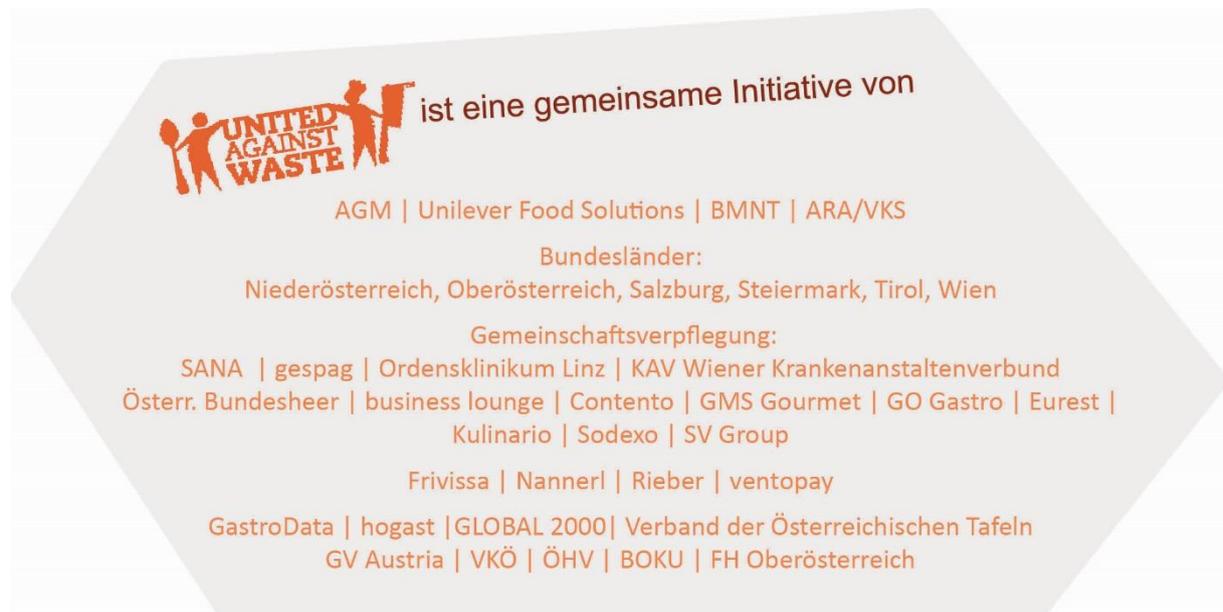
www.united-against-waste.at/kuechenprofit

Kontakt und Rückfragen:

Mag. DI Alexandra Schwaiger

T +43 (1) 409 55 81-217

alexandra.schwaiger@tatwort.at



ⁱ In den Jahren 2014-2015 wurden insgesamt 50 Betriebe aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Großküchen anhand eines eigens entwickelten Analyseverfahrens untersucht: <https://united-against-waste.at/erheben/ergebnisse-der-testerhebung/>; Der Bereich des Eventcaterings wurde von dieser ersten Studie ausgenommen, da aufgrund der räumlich getrennten Produktion und Essensausgabe die Erhebung der Lebensmittelabfälle aufwändiger ist und eine eigene Erhebungsmethodik erfordert.

ⁱⁱ Die Berechnung basiert auf den Daten der hogast und bezieht sich auf die tatsächlichen Betriebstage des Unternehmens. Nicht berücksichtigt wurden hierbei Getränke, Zubereitungsreste und Nichtsortiertes.