

Kostenreduktion durch weniger Lebensmittelabfall: Neue Branchenangebote ab 2016

UT: Die Initiative United Against Waste wird Küchenbetriebe im neuen Jahr mit erweiterten Beratungs- und Informationsangeboten unterstützen. Aktualisierte Forschungsergebnisse bestätigen das hohe Kosteneinsparpotenzial beim Lebensmittelabfall in Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie.

Zum Auftakt des neuen Jahres ziehen die Partner von United Against Waste (UAW) Bilanz über die bisherige Arbeit und nehmen neue Projekte in Angriff. Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions und Mitinitiator von UAW: „Seit Gründung der Initiative im Sommer 2014 haben wir zum Thema Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung viel Forschungsarbeit betrieben und einen intensiven Austausch mit der Branche geführt. Die Ergebnisse aus diesem Prozess sprechen eine deutliche Sprache – das Einsparpotenzial ist hoch, ebenso die Nachfrage nach Informationen und Hilfestellungen. Ein klarer Auftrag zur Ausweitung unserer Angebote!“. Um den Wünschen aus der Branche Rechnung zu tragen, nimmt sich die Themenplattform für das neue Jahr gleich mehrere Schwerpunkttätigkeiten vor.

Neue Schwerpunkte: Beratung, Monitoring-Systeme und Marktforschung

Da die Möglichkeiten zur Reduktion von Lebensmittelabfällen in jedem Unternehmen individuell sind, werden künftig erfahrene Küchenprofis als ‚UAW-Berater‘ die Betriebe von der Durchleuchtung ihrer Arbeitsabläufe bis zur Entwicklung von punktgenauen Einsparmaßnahmen persönlich unterstützen. „Das Beratungsangebot befindet sich derzeit im Testlauf. Ab Sommer wird es landesweit ausgerollt und von Bund und Ländern gefördert.“ so Josef Pirker, Geschäftsführer von AGM und ebenfalls Mitbegründer von UAW.

Gleichzeitig soll den Küchenleitungen die laufende Kontrolle ihrer Lebensmittelabfälle erleichtert werden. Mit einem innovativen Abfallmonitoring-System möchte UAW zunächst in der Gemeinschaftsverpflegung die ausgegebenen und entsorgten Essensgesamtmengen in regelmäßigen Abständen erfassen. Die teilnehmenden Betriebe erhalten damit Echtzeit-Informationen über die Entwicklung ihres organischen Abfalls sowie eine anonyme Vergleichsmöglichkeit mit ähnlichen Betrieben. „Standorte mit überdurchschnittlich hohen Verlustquoten lassen sich so rasch identifizieren und man kann dort mit gezielten Maßnahmen ansetzen“, fasst Josef Pirker das Ziel des Systems zusammen.

Der dritte Schwerpunkt widmet sich dem Thema Marktforschung. Pirker: „Welche Auswahl erwarten sich die Gäste am Buffet? Wie groß ist die Nachfrage nach XXL-Portionen? Wird im Betriebsrestaurant bis zur letzten Minute die volle Menüauswahl erwartet? Bei unseren Veranstaltungen zeigten sich innerhalb der Branche unterschiedliche Einschätzungen zu solchen Fragen. Durch eine breit angelegte Meinungsumfrage möchten wir dazu eine belastbare Informationslage schaffen – damit Betriebe künftig die Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung dort setzen, wo der Kunde sie auch mitträgt“.

Neue Forschungsdaten bestätigen ein hohes Einsparpotenzial beim Lebensmittelabfall

Im Jahr 2015 hat UAW in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) und der FH Oberösterreich in weiteren 21 heimischen Küchenbetrieben die Quellen und Ursachen von Lebensmittelabfällen untersucht – zusammen mit den untersuchten Betrieben aus dem Vorjahr liegen nun detaillierte Daten aus insgesamt 50 Betrieben vor. Ergebnis: Die Bandbreite der vermeidbaren Speiseabfälle (ohne Zubereitungsreste!) beläuft sich auf 3 – 46 % des ausgegebenen Essens. „Die Verlustquoten sind in den untersuchten Betrieben zwar sehr unterschiedlich, im Mittel

sind es je nach Betriebstyp jedoch immerhin zwischen 14 und 22 Prozent an Lebensmitteln, die ungenützt entsorgt werden. In nicht wenigen Betrieben ist das Einsparpotenzial enorm! Es bestätigen sich die Ergebnisse aus dem Vorjahr, die wir nach Auswertung der ersten 29 Betriebe veröffentlicht hatten.“, so Gudrun Obersteiner von der BOKU Wien.

Aus den vorliegenden Daten lässt sich ableiten, dass landesweit jährlich rund 45.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Gastronomie, 50.000 Tonnen in der Beherbergung, 61.000 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung sowie 19.000 in sonstigen Betrieben wie z.B. Kaffeehäuser anfallen (Unsicherheitsgrad von plus/minus 10 %). Unter Berücksichtigung von durchschnittlichen Einkaufspreisen landen damit in der heimischen Außer-Haus-Verpflegung pro Jahr Lebensmittel im Warenwert von rund 320 Millionen Euro in der Mülltonne – das sind 8.000 Euro pro Betrieb, wobei die Entsorgungskosten hier noch nicht mit eingerechnet sind. „Mit dem größeren Sample der Basisdaten lassen sich die Hochrechnungen nun hinsichtlich der Betriebstypen genauer differenzieren. Bei den Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben haben wir beim Lebensmittelabfall pro ausgegebenen Essen kaum Abweichungen gegenüber den Vorjahresergebnissen. Bei der Gemeinschaftsverpflegung können wir aufgrund der neuen Berechnungsergebnisse die Hypothese ableiten, dass Krankenhäuser und Pflegeheime höhere LM-Verluste je Essen aufweisen als Betriebsrestaurants. Dieser Hypothese gilt es in Zukunft auf den Grund zu gehen“, so der Branchenexperte Helmut Obergantschnig von Gastro-Data, der für UAW die Berechnungen durchgeführt hat.

Von der Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000 wurden anhand der aktualisierten Daten die Umwelteffekte neu berechnet. Die Produktion von Lebensmitteln und deren anschließende Entsorgung als Abfall in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung verursachen jährlich etwa 400.000 Tonnen CO₂ – das entspricht rund 66.000 Erdumrundungen mit dem Auto. Darüber hinaus lässt sich ein jährlicher Wasserverbrauch von ca. 28 Milliarden Liter sowie Landverbrauch von ca. 36.000 Hektar berechnen. Bernhard Wohner von GLOBAL 2000: „Ein hoher Teil dieser Umweltauswirkungen ist auf Fleisch zurückzuführen. Die Reduktion von vermeidbaren Fleischabfällen und ein breiteres Angebot an vegetarischen Gerichten trägt somit neben einer Verbesserung der Energieeffizienz und dem Einsatz von biologischen und regionalen Lebensmitteln am meisten zum Umweltschutz durch Küchenbetriebe bei.“

Erfolgsbilanz aus zwei Jahren UAW: Branche sensibilisiert und Wissenspool geschaffen

Die UAW-Partner ziehen ein positives Resümee ihrer bisherigen Arbeit. Vor weniger als zwei Jahren von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft gegründet, ist die Initiative heute ihrem ambitionierten Ziel – die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der heimischen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung bis 2020 zu halbieren – ein Stück näher gekommen. Durch die Abfallerhebungen wurde eine Datengrundlage geschaffen. Es wurde im Rahmen einer österreichweiten Veranstaltungsreihe viel über Einsparmöglichkeiten debattiert und den Betrieben verschiedene Tools zur praktischen Umsetzung vorgestellt. Vor allem aber wurde ein schlagkräftiges Netzwerk von engagierten Köchen und Köchinnen beim Kampf gegen Lebensmittelabfälle etabliert. Axel Schwarzmayr von Unilever fasst zusammen: „Wir sind stolz, dass wir einen wesentlichen Beitrag zum verstärkten Problembewusstsein beim Thema Lebensmittelabfall in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung leisten und eine breite Wissensbasis aufbauen konnten. Wir haben viel erreicht und es bleibt noch viel zu tun!“

Mehr Informationen und Downloads unter www.united-against-waste.at

Kontakt und Rückfragen:

Mag.(FH) Andreas Zotz

Projektmanager – United Against Waste

T +43 (1)409 55 81-215

andreas.zotz@tatwort.at