

Geld sparen durch ein Lebensmittelabfall-Monitoring in Österreichs Großküchen

Die Initiative United Against Waste testet 2017 ein System für die laufende Überwachung des Abfallaufkommens in Großküchen. Gemeinsam mit der Ausweitung des Beratungsprogramms „Küchenprofif[t]“ für Hotels und Gastronomiebetriebe sollen damit Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung weiter reduziert werden.

In österreichischen Großküchen fallen jährlich ca. 61.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an. Hauptursachen dafür sind Überproduktion und Tellerreste.¹ Zwischen einzelnen Standorten gibt es oft große Unterschiede bei der Effizienz. Mit dem „Lebensmittelabfall-Monitoring“ bietet United Against Waste (UAW) Großküchen-Betreibern nun ein Instrument, um das Abfallaufkommen laufend zu überwachen, Branchenvergleiche zu ziehen und Gegenmaßnahmen wie eine verbesserte Planung einzuleiten.

Monatlich werden die anfallenden Abfallmengen und das ausgegebene Essen erhoben und verglichen. Daraus wird der sogenannte „Verlustgrad“ – der Anteil der Lebensmittel-Abfälle am ausgegebenen Essen - als Kennzahl abgeleitet.

„Mithilfe des Systems kann man ineffiziente Betriebe schnell identifizieren. Bei wiederholt auffällig hohen Lebensmittelabfallmengen wird das Personal an den betroffenen Küchenstandorten informiert, beraten und geschult. Küchenbetreiber in Betriebsrestaurants, Krankenhäusern, Pflegeheimen, Schulen und Kindergärten können so heute vorhandenen Überproduktionen und Tellerretouren kontinuierlich senken. Dies spart den beteiligten Betrieben viel Geld beim Wareneinsatz und verbessert die Ökobilanz.“, so Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions und Mitbegründer von United Against Waste über die Zielsetzung des Systems.

Neben privaten Küchenbetreibern wie Eurest, Gourmet, Sodexo, SV-Group, Contento, Kulinario, SANA, Go Gastro, business lounge oder dem Ordensklinikum Linz sind auch öffentliche Einrichtungen wie das Österreichische Bundesheer, der Wiener Krankenanstaltenverbund, die oberösterreichische Gesundheits- und Spitals AG und die Seniorenwohnhäuser der Stadt Salzburg in der Testphase des Systems mit an Bord. Das Pilotprojekt wird durch die Abfallvermeidungs-Förderung der Sammel- und Verwertungssysteme für Verpackungen (VKS) finanziert.

Beratungsprogramm „Küchenprofif[t]“: Köche unterstützen Köche

Zu den Schwerpunkten für 2017 zählt zudem die Ausweitung des Beratungsprogramms „Küchenprofif[t]“. Bereits jetzt können Betriebe in Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, der Steiermark, Tirol und Wien eine geförderte Beratung in Anspruch nehmen. Ein unabhängiges Netzwerk von Küchenprofis bietet – frei nach dem Motto ‚Köche helfen Köchen‘ - individuelle Beratung und Begleitung bei der Reduktion von Lebensmittelabfall.

„Wie Erfolgsgeschichten aus unserem Netzwerk zeigen, lassen sich bereits durch wenige Maßnahmen hohe Kosteneinsparungen erzielen. Schafft es beispielsweise ein durchschnittlicher Gastronomiebetrieb mit 200 Essen am Tag seinen vermeidbaren Abfall um ein Viertel zu reduzieren, so kann er sich bereits ca. 5.000 Euro jährlich beim Wareneinsatz sparen - zusätzliche Einsparungen bei den Lager- und Entsorgungskosten noch gar nicht mitgerechnet.“, so Josef Pirker, Geschäftsführer von AGM und ebenfalls Mitbegründer von United Against Waste.

Abfallreduktion als internationaler Trend

Die Reduktion von Lebensmittelabfall gewinnt international an Bedeutung. Die Vereinten Nationen haben die Halbierung der globalen Lebensmittelverschwendung bis 2030 im Rahmen der „Ziele für Nachhaltige Entwicklung“ festgeschrieben. Und auch die Europäische Union arbeitet auf diese Zielsetzung hin. 2017 wurde zudem als „Internationales Jahr des nachhaltigen Tourismus“ deklariert.

¹ [Hochrechnung auf Basis der Abfallerhebungen von United Against Waste \(2014-2015\)](#)

„United Against Waste möchte die treibende Kraft für die Erreichung dieses globalen Ziels für den Bereich der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung sein. Bereits jetzt haben wir uns als zentrale Aktionsplattform etabliert. Mit unserem umfangreichen Netzwerk, der nun vorliegenden Datengrundlage und den Angeboten, die wir für Betriebe geschaffen haben, gibt es eine gute Basis für die weitere Arbeit.“
fühlt sich Schwarzmayr mit dem Engagement seines Unternehmens bei UAW seit der Gründung im Jahr 2014 bestätigt.

Über United Against Waste

UAW ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie. Das Ziel ist die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung. Im Rahmen der Initiative werden wissenschaftlich gesicherte Daten erhoben sowie praxisnahe Informations- und Serviceangebote für Betriebe entwickelt.

Mehr Informationen unter: www.united-against-waste.at

Kontakt und Rückfragen:

Mag. Christine Ehrenhuber

T +43 (1)409 55 81-223

christine.ehrenhuber@tatwort.at



ist eine gemeinsame Initiative von

AGM | Unilever Food Solutions | BMLFUW | ARA/VKS

Bundesländer:

Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Tirol, Wien

Gemeinschaftsverpflegung:

SANA | gespag | Ordensklinikum Linz | KAV Wiener Krankenanstaltenverbund
Österr. Bundesheer | business lounge | Contento | GMS Gourmet | GO Gastro | Euresst |
Kulinario | Sodexo | SV Group

Frivissa | Nannerl | Rieber | ventopay

GastroData | hogast | GLOBAL 2000 | Verband der Österreichischen Tafeln
GV Austria | VKÖ | BÖG | ÖHV | BOKU | FH Oberösterreich