



UNITED AGAINST WASTE

EFFIZIENTE LEBENSMITTELNUTZUNG IN WIENER KÜCHENBETRIEBEN

Pressekonferenz

14. Juli 2015

Salm Bräu, Wien



ULLI SIMA

Wiener Stadträtin für Umwelt- und Tierschutz





AXEL SCHWARZMAYR

Unilever Food Solutions, Geschäftsführung



Über United Against Waste



- Ziel

- Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung bis 2020

- Zielgruppe

- Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

- Breite Themenplattform seit 2014

- getragen von Unternehmen, Bund, Ländern, NGOs und Wissenschaft





ist eine gemeinsame Initiative von



UAW-Pilotprojekt 2014



- Erhebung in 29 öst. Küchenbetrieben
 - In Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur (BOKU)
- Vermeidbare Lebensmittelabfälle:
5 – 45 % der ausgegebenen Essensmenge
- Enormes Kosten-Einsparpotenzial
 - Lebensmittel im Warenwert von rund **380 Mio. Euro** werden jährlich in der öst. Küchenbetrieben entsorgt
 - Durchschnittlich **pro Betrieb 5,2 t im Wert von € 9.600**

Die größten Abfallquellen



- **Gastronomie**
 - Tellerreste
 - Fleisch & Fisch, Salat, Sättigungsbeilagen
- **Beherbergung**
 - Tellerreste und Buffetreste
 - Gemüse, Obst, Getränke
- **Gemeinschaftsverpflegung**
 - Tellerreste und nicht ausgegebenes Essen (Überproduktion)
 - Suppen, Sättigungsbeilagen



JOSEF PIRKER

AGM, Geschäftsführung



Lösungsansätze Tellerreste



- Standardportionen überprüfen und anpassen
- Mitnahmeboxen für Zuhause
- Wählbarkeit von Portionsgrößen und Beilagen



Lösungsansätze Buffetreste



- Teilbare und flache Gebinde
- Flexible Nachbestückung gegen Buffetende
- Getränke aus Automaten bzw. Zapfsystem



Lösungsansätze Überproduktion



- Bedarfsgerechte Produktionsplanung
- Haltbarmachung durch technische Verfahren
- Weiterverarbeitung zu neuen Gerichten
- Ausgabe als Essen für MitarbeiterInnen
- Spende an karitative Einrichtungen



Lösungsansätze Zubereitung



- Zubereitungsreste trennen und Teile zu Suppen, Soßen oder Pürees verarbeiten
- Schulungen für Küchenkräfte



Allgemein



- Eine funktionierende Kommunikation zwischen Gästen, Service und Küche ist eine wichtige Voraussetzung zur effizienten Nutzung von Lebensmitteln!





HARALD SIGL

Münzer Bioindustrie,
Unternehmenskommunikation & Öffentlichkeitsarbeit



Hilfestellungen für die Praxis



- ✓ Broschüren mit Einspar-Tipps von KöchInnen
- ✓ Poster zur Sensibilisierung von Küchenkräften
- ✓ Equipment & Leitfaden zur Selbsterhebung
- ✓ Online-Tool zur Abfallanalyse
- ✓ „UAW on Tour“ – Veranstaltungsreihe in AUT





GUDRUN OBERSTEINER

BOKU Institut für Abfallwirtschaft, Geschäftsführerin



Methodik Abfallerhebungen



- **Abfälle sortiert und verwogen**
 - 5 Küchenbereiche: Lager, Zubereitung, nicht ausgegebene Speisen, Buffetreste, Tellerretouren
 - 9 Produktgruppen: Fleisch & Fisch, Gemüse & Obst, Salat, Suppen, Sättigungsbeilagen, Süßspeisen, Getränke, Milchprodukte, Sonstiges
- **Dann Vergleich mit ausgegebener Essensmenge**





BERNHARD WOHNER

GLOBAL 2000, Nachhaltigkeitsteam



Umwelteffekte



Jährliche Umweltauswirkungen der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich:



420.000 Tonnen CO₂-Äquivalente – das entspricht 2,8 Milliarden Kilometer Autofahrt oder 70.000 Erdumrundungen mit dem Auto

24,6 Milliarden Liter Wasser – das entspricht dem Verbrauch von 500.000 ÖsterreicherInnen pro Jahr



42.400 Hektar Land beim Flächenverbrauch – das entspricht in etwa der Fläche Wiens

Quelle: Berechnungen von GLOBAL 2000



City | Lakeside

UNITED AGAINST WASTE

DANKE!