



# UNITED AGAINST WASTE

## EFFIZIENTE LEBENSMITTELNUTZUNG IN OBERÖSTERREICHISCHEN KÜCHENBETRIEBEN

Pressekonferenz

9. Juni 2015

OÖ Presseclub, Linz





# RUDI ANSCHOBER

Oberösterreichischer Landesrat für Umwelt,  
Energie, Wasser und KonsumentInnenschutz





# JOSEF PIRKER

AGM, 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)
  - 11 Großküchen, 10 Beherbergung, 8 Gastronomie
- 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**

# Hilfestellungen für die Praxis



- ✓ Broschüren mit Beispielen aus der Küche
- ✓ Poster mit Einspar-Tipps
- ✓ Equipment & Leitfaden zur Selbsterhebung
- ✓ Online-Tool zur Abfallanalyse
- ✓ „UAW on Tour“ – Event-Serie in AUT





# ILSE MERKINGER-BOIRA

Iglo, Unternehmenskommunikation





# 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

# Lösungsansätze Tellerreste



- Standardportionen überprüfen und anpassen
- Mitnahmeboxen für Zuhause
- Wählbarkeit von Portionsgrößen und Beilagen
- Kommunikation mit den Gästen



# 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!





# PROF.-FH DR. ALEXANDER JÄGER

Fachhochschule OÖ,  
Vizedekan für Forschung & Entwicklung



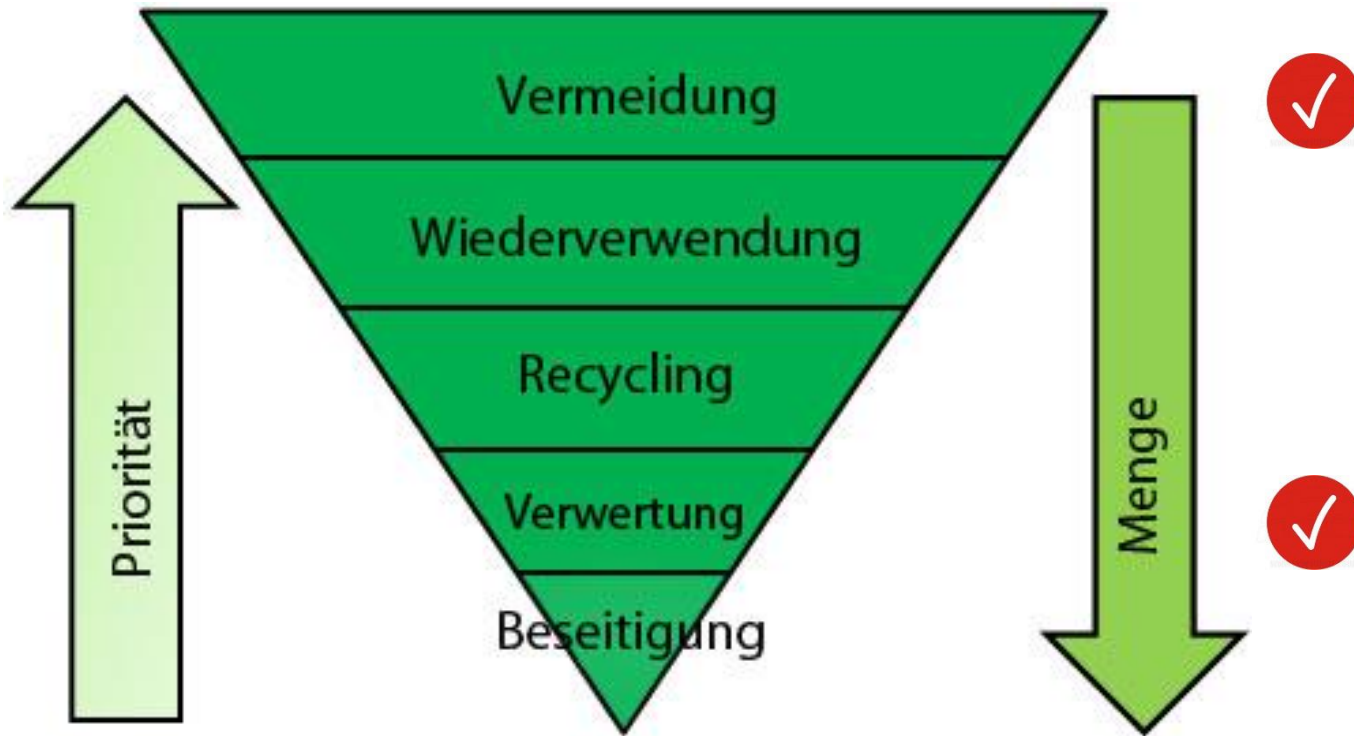
# FH OÖ, Fakultät für Technik und Umweltwissenschaften



- Forschungsstark
- Praxisorientiert
- International



# Forschungsansätze der FH



# Aktuelle Erhebungsergebnisse



- 10 BH+GA, 2 GK in ganz OÖ
  - Hälfte bereits abgeschlossen
  - Mind. 2 wissenschaftliche Mitarbeiter an je einem repräsentativen Tag
  - Abfälle werden in 37 Fraktionen getrennt, gewogen, fotografiert und dokumentiert
  - Um anfallende Abfälle in Relation zu setzen, werden alle ausgegeben Speisen und Getränke dokumentiert.
  - BOKU: Hat Methodik entwickelt & optimiert und bindet Ergebnisse aus OÖ in das Gesamtsample ein

# Methode der Aufnahmen



- **Trennung nach 5 Abfallbereichen**
  - Lagerverluste, Zubereitungsabfälle, nicht ausgegebene Speisen, Buffetreste, Tellerreste
- **Pro Bereich Trennung in 9 Fraktionen**
  - Fisch&Fleisch, Gemüse&Obst, Salat, Suppen, Stärke-Sättigungsbeilagen, Süßspeisen, Getränke, Milchprodukte, Sonstiges
- **Stoffstromanalysen**
  - In Kombination mit der ausgegebenen Speisemenge
  - Zeigt wo der Lebensmittelabfall anfällt
  - Hoher Detailgrad: z.B. Aussagen wieviel Kartoffelpüree im Kochtopf zurückbleibt oder wieviel Salat pro Gast zurückkommt



# Erste Erkenntnisse



- **Es ergeben sich sehr, sehr unterschiedliche Bilder**
  - Lebensmittelabfälle fallen in den Betrieben an unterschiedlichsten Stellen an
  - Aufgrund der individuell gewachsenen Küchenabläufe keine generell gültigen Lösungen sinnvoll aber:
  - Einige Betriebe sehr effizient, z.B. durch richtige Wahl der Portionsgrößen > Publikum passt zum Speisenangebot
  - Überraschende Erkenntnisse Hoher LM Abfall z.B beim Frühstück in „Ökobetrieben“
- **Individuelle Erhebungen und Einzelfallanalysen sind notwendig und der einzige Weg zur Verbesserung**



City | Lakeside

UNITED AGAINST WASTE

UNITED AGAINST WASTE

UNITED AGAINST WASTE

UNITED AGAINST WASTE

UNITED AGAINST WASTE

UNITED AGAINST WASTE

UNITED AGAINST WASTE

DANKE!