



UNITED AGAINST WASTE

LEBENSMITTELABFÄLLE IN DER AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG &
SERVICEANGEBOTE ZUR KOSTENEINSPARUNG

tatwort

13. Juli 2015

Salm Bräu / Wien

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



Durchführung der Erhebungen



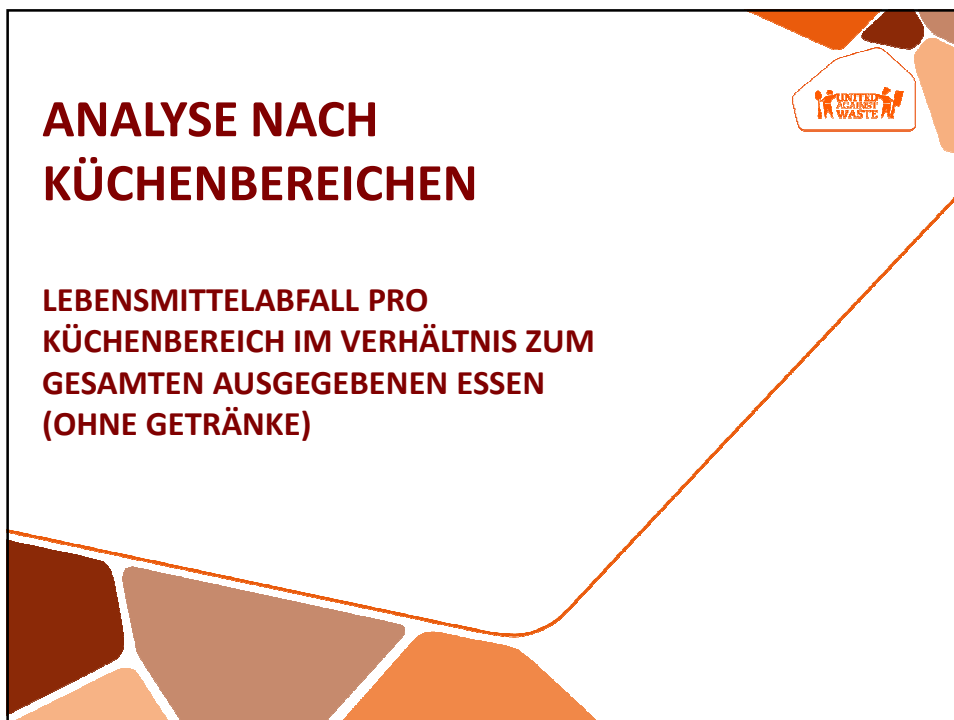
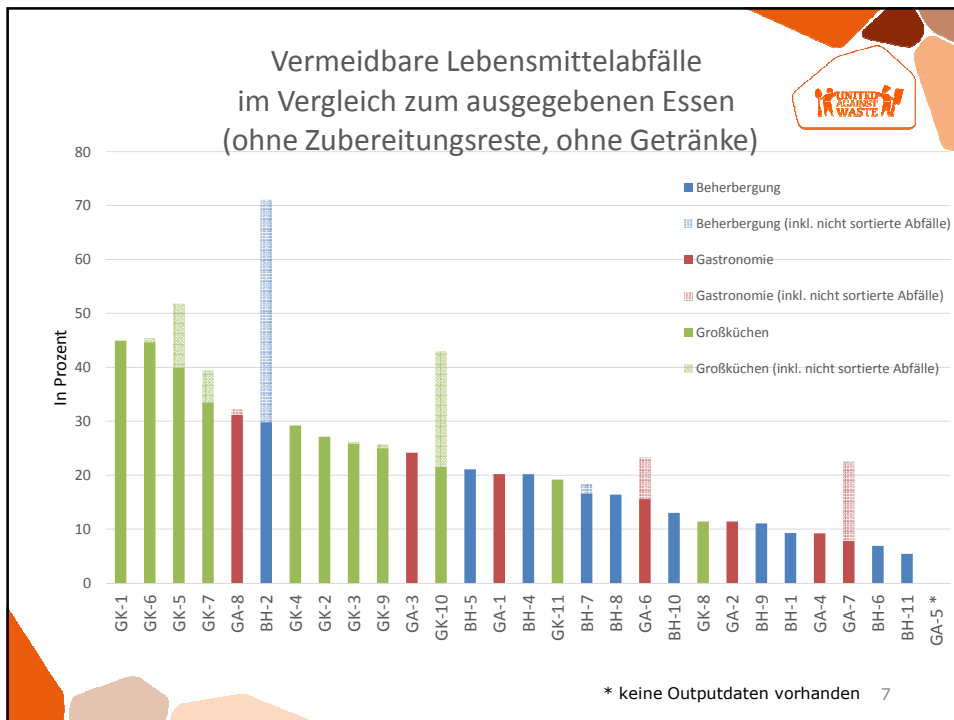
- **Abfälle sortiert und verwogen**
 - 5 Küchenbereiche: Lager, Zubereitung, nicht ausgegebene Speisen, Buffetreste, Tellerretouren
 - 9 Produktgruppen: Fleisch & Fisch, Gemüse & Obst, Salat, Suppen, Sättigungsbeilagen, Süßspeisen, Getränke, Milchprodukte, Sonstiges
- **Dann Vergleich mit ausgegebener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

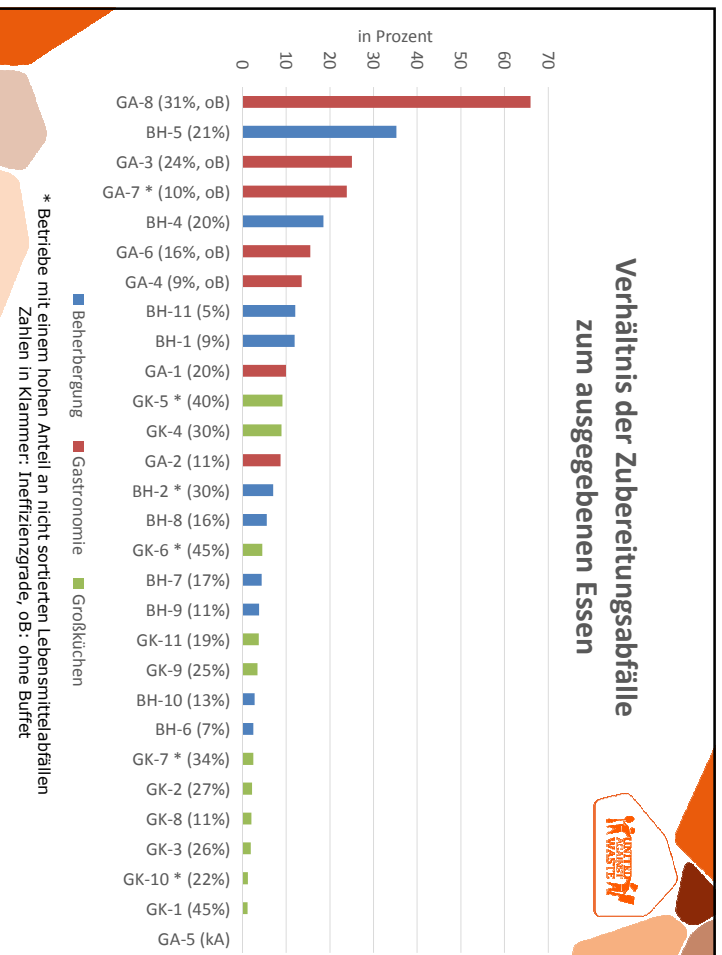
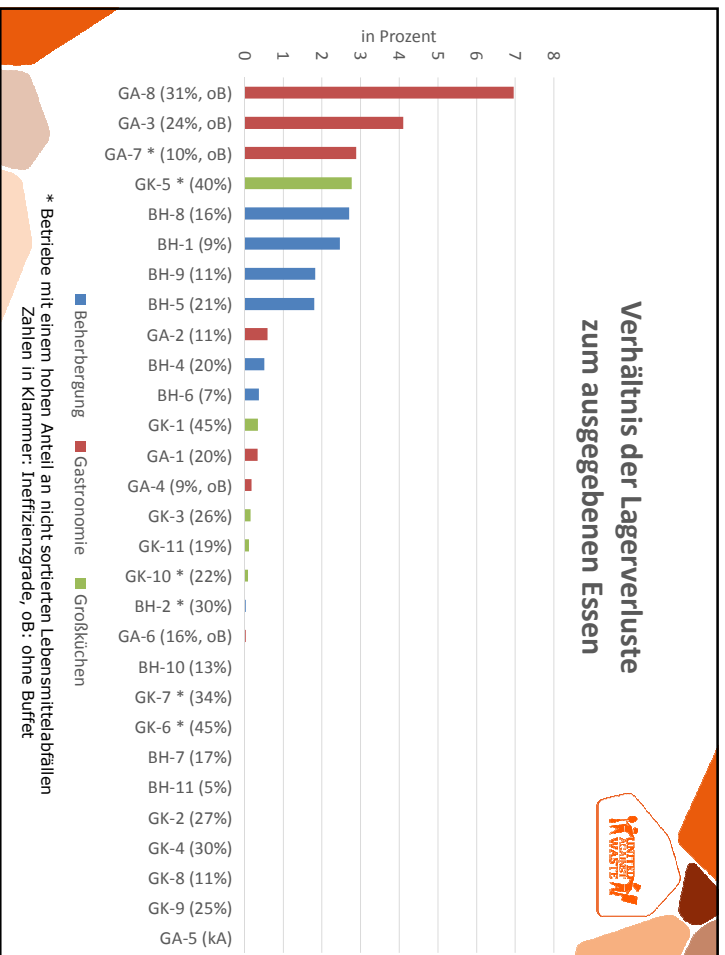


ERGEBNIS „INEFFIZIENZGRADE“

VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE IM
VERGLEICH ZUM AUSGEGEBENEN ESSEN







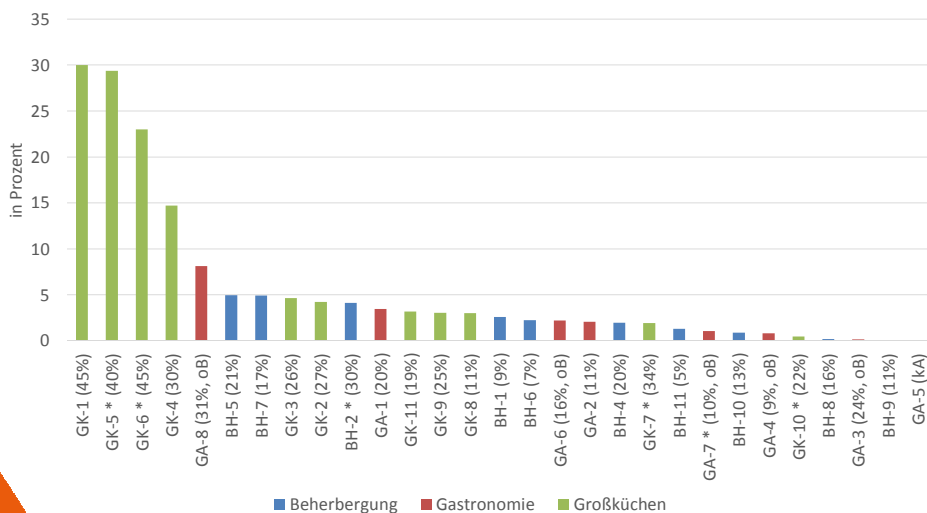


Beobachtungen & mögl. Ursachen

- In der Vorbereitung werden Lebensmittel zu großzügig geputzt und zurechtgeschnitten
- Küchenkräfte sind unzureichend sensibilisiert
- Zubereitungsreste landen unsortiert im selben Abfallbehälter – auch wenn weiterverwendbar



Verhältnis der nicht ausgegebenen Speisen zum ausgegebenen Essen



* Betriebe mit einem hohen Anteil an nicht sortierten Lebensmittelabfällen
 Zahlen in Klammer: Ineffizienzgrade, oB: ohne Buffet

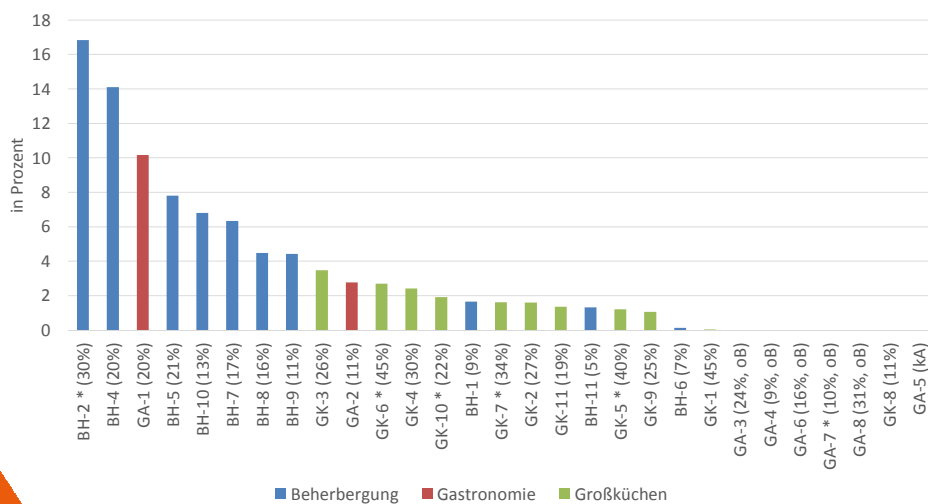


Beobachtungen & mögl. Ursachen

- Beilagen, Salate, Desserts etc. werden vorbereitet aber nicht vollständig ausgegeben
- Nicht ausgegebene Speisen werden entsorgt obwohl hygienerechtlich Weiterverwendbar
- Bei der Vorproduktion von Suppen wird nicht das tagesaktuelle Wetter berücksichtigt



Verhältnis der Buffetreste zum ausgegebenen Essen



* Betriebe mit einem hohen Anteil an nicht sortierten Lebensmittelabfällen
Zahlen in Klammer: Ineffizienzgrade, oB: ohne Buffet



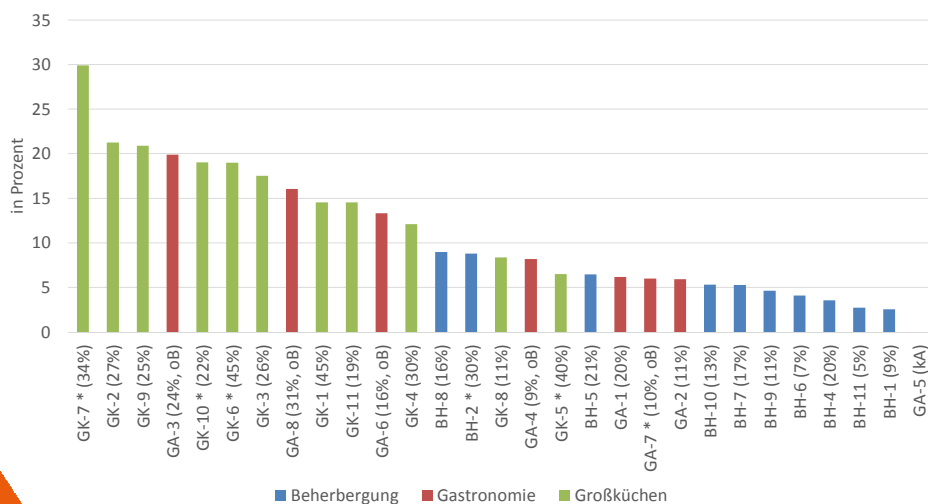


Beobachtungen & mögl. Ursachen

- Gäste fordern üppige & reichhaltige Buffets
- Verwendung von zu großen Gebinden oder Behältern (v.a. bei Suppen und Salaten)
- Großzügige Nachbestückung auch gegen Ende
- Dekoration mit Lebensmitteln



Verhältnis der Tellerreste zum ausgegebenen Essen



* Betriebe mit einem hohen Anteil an nicht sortierten Lebensmittelabfällen
Zahlen in Klammer: Ineffizienzgrade, oB: ohne Buffet

Beobachtungen & mögl. Ursachen

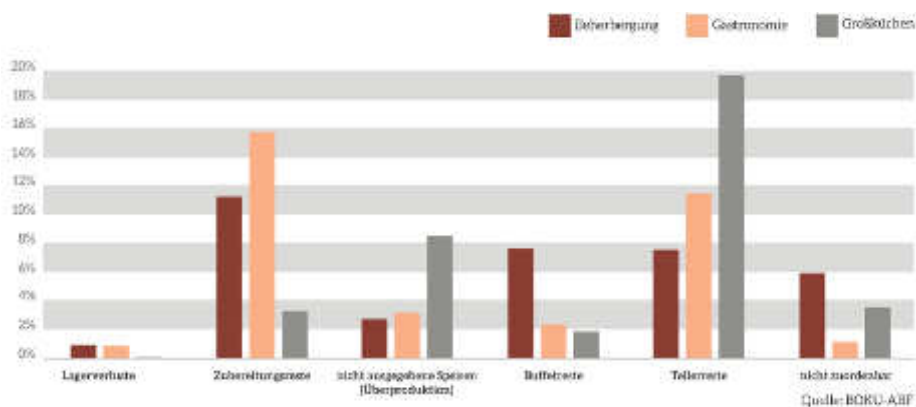
- Zu große Standardportionen
- Standardmäßig servierte Beilagen werden nicht konsumiert
- Hotellerie: Eingestellte Getränke kommen retour
- Gastro: Hoher Verlust bei Fleischretouren



Zusammenfassung Ineffizienzgrade



pro Küchenbereich und Betriebstyp
(ohne Zubereitungsreste, mit Getränke)

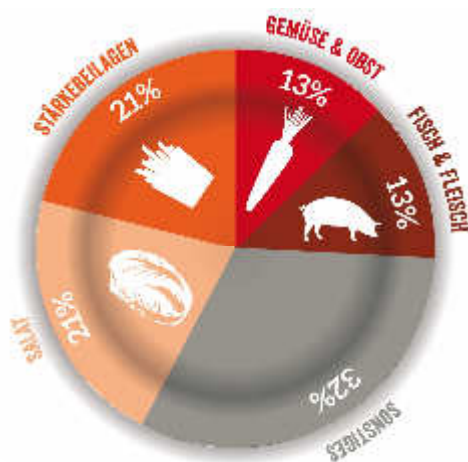




ANALYSE NACH PRODUKTGRUPPEN

Gastronomie

Anteile der Produktgruppen an den
vermeidbaren Lebensmittelabfällen



ohne Zubereitungsreste,
nur sortierte Abfälle

Beherbergung



Anteile der Produktgruppen an den vermeidbaren Lebensmittelabfällen

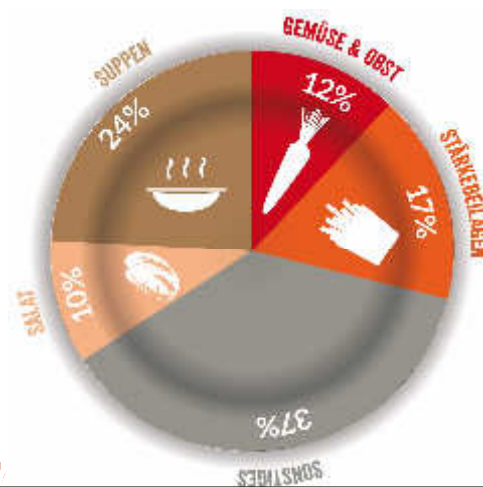


ohne Zubereitungsreste,
nur sortierte Abfälle

Großküchen



Anteile der Produktgruppen an den vermeidbaren Lebensmittelabfällen



ohne Zubereitungsreste,
nur sortierte Abfälle





UMWELTAUSWIRKUNGEN UND VERLUSTE BEIM WARENEINSATZ

Umweltauswirkungen



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

Verlust durch Lebensmittelabfälle in den Testbetriebe



- Gastronomie (pro Jahr)
 - € 6.115 - € 176.607
- Beherbergung (pro Jahr)
 - € 4.956 - € 95.863
- Großküchen (pro Jahr)
 - € 10.631 - € 234.781

➔ **Sehr große Bandbreite**

DIE ANGEBOTE VON UAW

HILFESTELLUNGEN ZUR ABFALLREDUKTION



Broschüren mit Praxisbeispielen



- ✓ Broschüren mit Lösungsansätzen pro „Hot Spot“
- ✓ Good-Practice-Beispiele von KöchInnen und Gastronomen
- ✓ Ausgabe „Gastro/Hotellerie“ & Ausgabe „Großküchen“



Poster für Küchen



LEBENSMITTEL ABFALL VERMEIDEN

10 TIPPS AUS DER PRAXIS

1. **LEBENSMITTEL ABFALL VERMEIDEN**
Planen Sie Ihre Mahlzeiten sorgfältig und vermeiden Sie Überbestände.
2. **LEBENSMITTEL ABFALL VERMEIDEN**
Verwenden Sie Lebensmittelreste für andere Gerichte oder als Tierfutter.
3. **LEBENSMITTEL ABFALL VERMEIDEN**
Verpacken Sie Lebensmittelreste in Behälter für die Kompostierung.
4. **LEBENSMITTEL ABFALL VERMEIDEN**
Verwenden Sie Lebensmittelreste für die Herstellung von Brotkrumen.
5. **LEBENSMITTEL ABFALL VERMEIDEN**
Verwenden Sie Lebensmittelreste für die Herstellung von Suppen.
6. **LEBENSMITTEL ABFALL VERMEIDEN**
Verwenden Sie Lebensmittelreste für die Herstellung von Smoothies.
7. **LEBENSMITTEL ABFALL VERMEIDEN**
Verwenden Sie Lebensmittelreste für die Herstellung von Marmeladen.
8. **LEBENSMITTEL ABFALL VERMEIDEN**
Verwenden Sie Lebensmittelreste für die Herstellung von Gelees.
9. **LEBENSMITTEL ABFALL VERMEIDEN**
Verwenden Sie Lebensmittelreste für die Herstellung von Marmeladen.
10. **LEBENSMITTEL ABFALL VERMEIDEN**
Verwenden Sie Lebensmittelreste für die Herstellung von Marmeladen.

www.united-against-waste.at

- ✓ 10 Tipps aus der Praxis
- ✓ zum Aushängen in Küchen, Mitarbeiter-Räumen etc.

Equipment zur Selbsterhebung



- ✓ Leih-Wiege-Set: Waage, große Behälter für Küchenbereiche, Kübel für Produktgruppen;
- ✓ Leitfaden: Selbsterhebung Schritt für Schritt durchführen
- ✓ Verleih: tatwort, Unilever



Food Waste Service Tool



- ✓ Online-Tool zur Erfassung und Analyse der verworfenen Abfälle
 - Anzahl der Lebensmittelabfälle pro Tag und Gesamtzeitraum
 - Lebensmittelabfälle pro Bereich
 - Gesamter Verlust in Euro
 - Verlust pro Essen in Euro
 - Gesamter CO₂-Ausstoß in Kilogramm
 - Vergleich mit dem Branchendurchschnitt



„UAW on Tour“



- ✓ 8-12 Veranstaltungen in Österreich
- ✓ Diskussion und Weiterentwicklung von Maßnahmenansätzen mit KöchInnen, Gastronomen & Fachleuten



**Teilen Sie Ihre Erfahrungen
und Ideen mit uns!**

REDUKTIONSMAßNAHMEN

LÖSUNGSANSÄTZE FÜR DIE THEMENBEREICHE TELLERRESTE,
BUFFETRESTE, ZUBEREITUNG UND ÜBERPRODUKTION

tatwort
13. Juli 2015
Salm Bräu / Wien





Lösungsansätze Tellerreste

- Wählbarkeit von Portionsgrößen und Beilagen
- Standardportionen überprüfen und anpassen
- Gratis Nachschlag auf Kundenwunsch
- Mitnahmeboxen für Zuhause
- Beherbergung: Getränke nach Bedarf





Lösungsansätze Buffetreste

- Teilbare und flache Gebinde
- Flexible Nachbestückung
- Front-Cooking
- Getränke aus Automaten bzw. Zapfsystem
- Weniger essbare Dekoration





Lösungsansätze Zubereitung

- Zubereitungsreste trennen und Verwertbares zu Suppen, Soßen, Pürees etc. verarbeiten
- ggf. für spätere Verarbeitung einfrieren
- Schulung und Sensibilisierung der Küchenkräfte





Lösungsansätze Überproduktion

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



ÜBERPRODUKTION



Allgemeine Erfolgsfaktoren

- Gute Kommunikation zwischen Gästen, Service, Retourenbereich und Küche ist das um und auf!
- Schulung & Sensibilisierung von MitarbeiterInnen
- Internes Innovationspotenzial nutzbar machen
- F&B-Controlling und Lagermanagement
- Küchenmanagementsoftware



