



## **Startschuss für effiziente Lebensmittelnutzung in Tiroler Küchenbetrieben**

**UT: Die Initiative United Against Waste und Landeshauptmann-Stellvertreterin Ingrid Felipe fördern die Reduktion von Lebensmittelabfällen in der Tiroler Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Betriebe werden durch Fachveranstaltungen, Informationsangebote und Analyse-Tools bei der Optimierung ihres Wareneinsatzes unterstützt. Ziel ist die Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2020.**

Geschätzte 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro werden pro Betrieb in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung jährlich entsorgt. Nicht aufgegessene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder übrig gelassene Buffets – viele Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltwirkungen sind vermeidbar. Die Initiative „United Against Waste“ (UAW) hat 2014 begonnen, Mengen und Ursachen für Lebensmittelabfälle in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung zu analysieren und konkrete Einsparmaßnahmen aufzuzeigen. Die Ergebnisse werden im Rahmen der FAFGA – Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design – dem Tiroler Fachpublikum präsentiert. Die breite Weiterführung des Projekts wird vom Umwelt- und Abfallressort von Landeshauptmann-Stellvertreterin Ingrid Felipe finanziell gefördert.

LH-Stvin Felipe: *„Als Land Tirol setzen wir uns seit langem für einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln ein und alle können dazu einen Beitrag leisten. Die Reduktion von organischen Abfällen ist für Küchenbetriebe ein Hebel zur Kostenreduktion und gleichzeitig ein wichtiges Umweltthema. Deshalb unterstütze ich die Initiative United Against Waste. Unser gemeinsames Ziel ist die Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2020 und dieses Ziel kann nur erreicht werden, wenn möglichst viele an einem Strang ziehen.“*

### **Enormes Einsparpotenzial beim Wareneinsatz**

In einem Pilotprojekt hat UAW im Jahr 2014 in 29 österreichischen Küchenbetrieben die Quellen und Ursachen von Lebensmittelabfällen in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur (BOKU) untersucht – darunter auch vier Betriebe aus Tirol. Bei den Erhebungen wurde ein deutliches Einsparpotenzial festgestellt, die vermeidbaren Speiseabfälle (ohne Zubereitungsreste) beliefen sich in den Testbetrieben auf 5 - 45 % des ausgegebenen Essens. Hochgerechnet auf ganz Österreich landen damit in der Außer-Haus-Verpflegung Lebensmittel im Wert von ca. 380 Millionen Euro in der Mülltonne (lt. Berechnungen von Gastro-Data).

*„Die Analysen zeigten, dass viele Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung vermeidbar sind. In Zeiten von Allergenverordnungen, Rauchverboten und Steuererhöhungen wollen wir den Betrieben mit einem breiten Service- und Informationsangebot dort zu Kosteneinsparungen verhelfen, wo es der Kunde nicht spürt und das Potenzial enorm ist. Wir freuen uns, dass sich durch die unternommenen Schritte in den Pilotbetrieben schon erste Erfolge einstellen.“*, so Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions und Mitinitiator von UAW.

### **Vorzeigbeispiele zur Reduktion des organischen Abfalls**

Gemeinsam mit Köchen und Köchinnen hat UAW eine Reihe von Maßnahmenempfehlungen erarbeitet und veröffentlicht. Zusammengearbeitet wurde unter anderem mit dem Verband der Köche Österreichs (VKÖ).

*„Freie Wählbarkeit von Portionsgrößen und Beilagen, flexible Nachbestückung bei Buffets, zweckmäßiges Weiterverwenden von nicht ausgegebenen Speisen oder kreative Verwertung von Zubereitungsresten – diese und viele weitere Maßnahmen kommen in heimischen Küchenbetrieben bereits erfolgreich zum Einsatz. Durch die Informationsangebote von United Against Waste bekommen die vielen inspirierenden Vorzeigebispiele unserer Kolleginnen und Kollegen eine Bühne“,* so Eberhard Seyffer, Tiroler Sektionsobmann des VKÖ.

### **Serviceangebot für Küchenbetriebe**

UAW stellt Tiroler Betrieben verschiedene Hilfsmittel zur Reduktion von Lebensmittelabfällen zur Verfügung, wie etwa Infobroschüren und Poster mit Einspar-Tipps, Wiege-Equipment zur Abfall-Selbsterhebung oder ein umfassendes Online-Tool zur Analyse der betrieblichen Einsparpotenziale.

Josef Pirker, Geschäftsführer von AGM und ebenfalls Mitbegründer von UAW: *„In einer österreichweiten Roadshow präsentieren wir diese Hilfsmittel unseren Partnern aus der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung und fördern den Erfahrungsaustausch zur Abfallvermeidung. In Tirol führen wir dieses Jahr zwei Veranstaltungen durch, eine davon im Rahmen der FAFGA. Als Großhändler sehen wir es als wichtige Serviceleistung, unsere Kunden beim nachhaltigen Umgang mit Ressourcen ebenso zu unterstützen wie bei der Optimierung ihres Wareneinsatzes.“*

### **Wichtiger Beitrag zum Klima- und Umweltschutz**

Die Aktivitäten von UAW leisten einen wesentlichen Beitrag zur Reduktion von Treibhausgasen und zum Ressourcenschutz. Die Umweltorganisation GLOBAL 2000 – ebenfalls ein Partner der Initiative – hat errechnet, dass in den österreichischen Küchenbetrieben die Produktion von Lebensmitteln und deren anschließende Entsorgung als Abfall jährlich etwa so viel CO<sub>2</sub> wie 70.000 Erdumrundungen mit dem Auto verursachen und so viel Wasser wie 500.000 ÖsterreicherInnen verbrauchen. Der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln ist damit eine wichtige Stellschraube für das Umweltmanagement in Küchenbetrieben, neben den Bereichen der Energieeffizienz und des regionalen Einkaufs.

### **Über United Against Waste**

UAW ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung und wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft getragen. Das Ziel ist die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung bis 2020. Laut Erhebungen von UAW entstehen landesweit jährlich rund 51.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Gastronomie, 55.000 Tonnen in der Beherbergung und 79.000 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung. Es werden laufend neue Betriebe analysiert und in das Gesamtsample integriert, die Datengrundlage dadurch kontinuierlich ausgebaut.

Mehr Informationen zur Initiative und kostenloser Download von Hilfsmaterialien unter:

[www.united-against-waste.at](http://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](mailto:andreas.zotz@tatwort.at)