



UNITED AGAINST WASTE

EFFIZIENTE LEBENSMITTELNUTZUNG IN TIROLER KÜCHENBETRIEBEN

Pressekonferenz

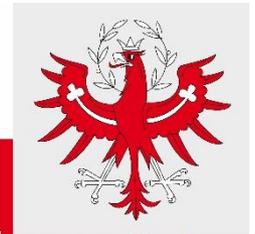
24. September 2015

FAFGA, Innsbruck



INGRID FELIPE

Landeshauptmann-Stellvertreterin Land Tirol





ANDREAS ZOTZ

Koordinator „United Against Waste“



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



Abfallanalysen



- In 29 Betrieben wurden 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



Ergebnisse & Hochrechnungen



- **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**
- **Jährliche Umweltauswirkungen**
 - 420.000 t CO₂ (ca. 70.000 Erdumrundungen mit PKW)
 - 24,6 Mrd. L Wasser (Verbrauch von ca. 500.000 Pers.)
 - 42.400 ha Land (ca. die Fläche von Wien)

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

Unterstützung für Betriebe



- ✓ 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





EBERHARD SEYFFER

Verband der Köche Österreichs – Sektion Tirol



Abfälle gering zu halten...



...beginnt bei der Küchenleitung:

- Bewusstsein schaffen
- Ziele und Zuständigkeiten definieren
- Kontrollieren



Lösungsansätze Tellerreste



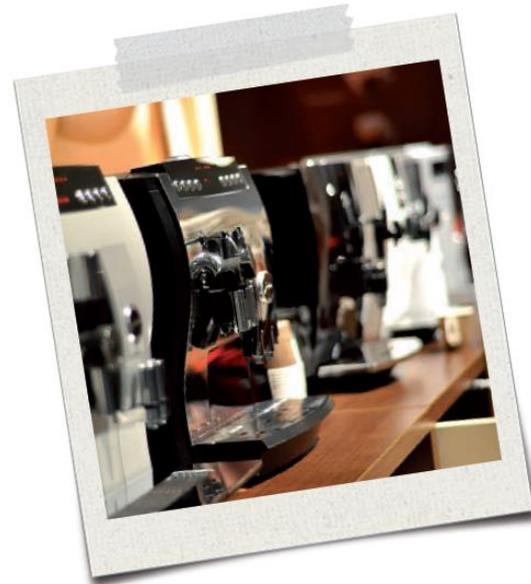
- Standardportionen überprüfen und anpassen
- Mitnahmeboxen für Zuhause
- Wählbarkeit von Portionsgrößen und Beilagen



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





City | Lakeside

UNITED AGAINST WASTE

DANKE!