



UNITED AGAINST WASTE

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

tatwort

1. Oktober 2015

Haus der Barmherzigkeit / 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





ist eine gemeinsame Initiative von



UAW-Abfallanalysen



- Erhebung in 45 öst. Küchenbetrieben
 - 2014-2015; in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) und der FH Oberösterreich
 - 18 Großküchen, 13 Beherbergung, 13 Gastronomie, 1 Catering
- Vermeidbare Lebensmittelabfälle:
3-46 % der ausgegebenen Essensmenge
- Hochrechnungen Gastro-Data für ganz Ö:
 - Vermeidbare Lebensmittelabfälle: 51.000 t in Gastronomie, 55.000 t in Beherbergung, 79.000 t in Gemeinschaftsverpflegung
 - Warenwert insgesamt von ca. **380 Mio. Euro**
 - Durchschnittlich **pro Betrieb 5,2 t im Wert von € 9.600**
 - Ohne Zubereitungsreste!

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**





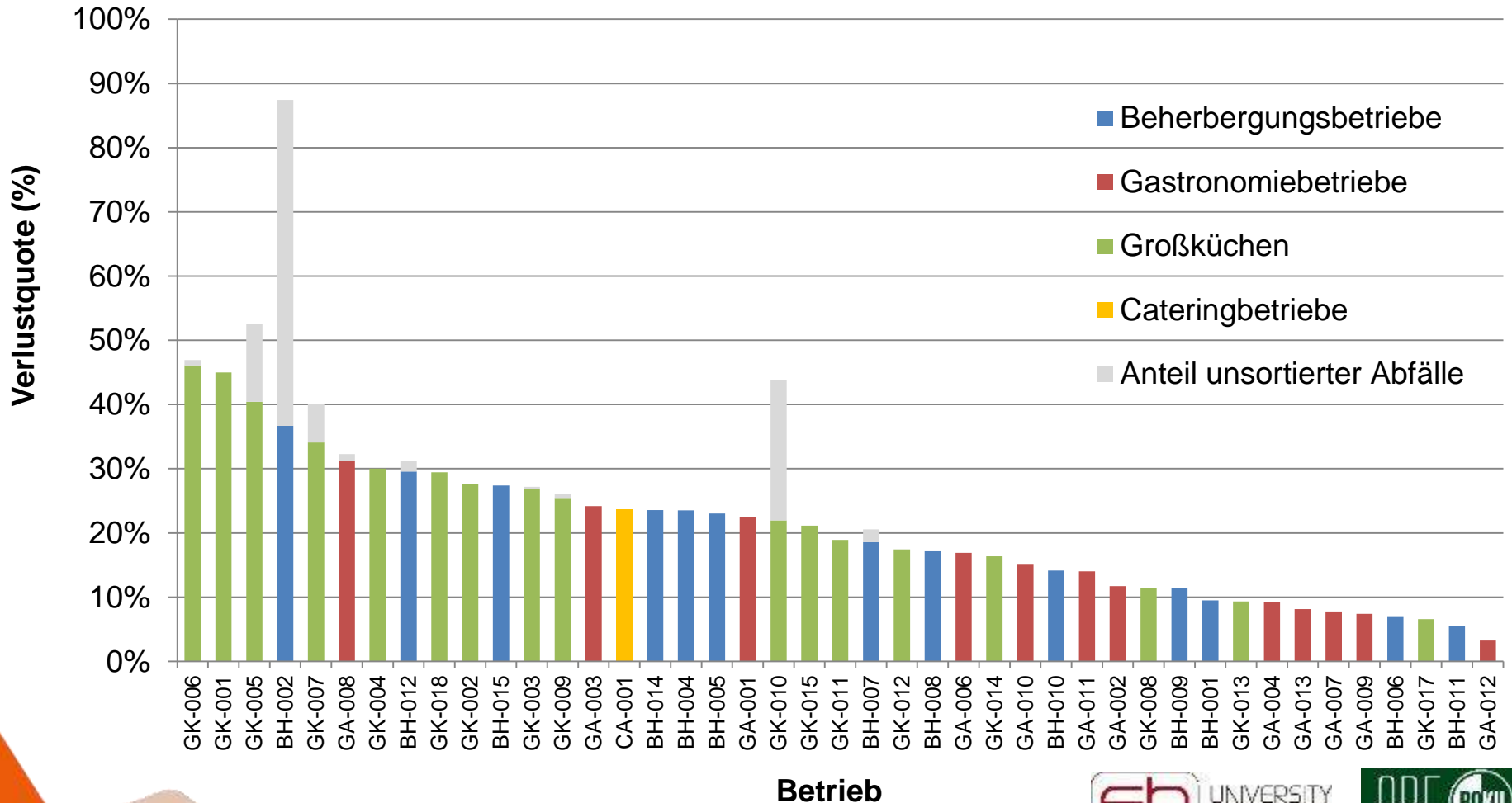
ERGEBNIS

„INEFFIZIENZGRADE“

**VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE IM
VERGLEICH ZUM AUSGEGEBENEN ESSEN**

Verhältnis der vermeidbaren Lebensmittelabfälle zum ausgegebenen Essen

(ohne Zubereitungsreste, ohne Getränke)

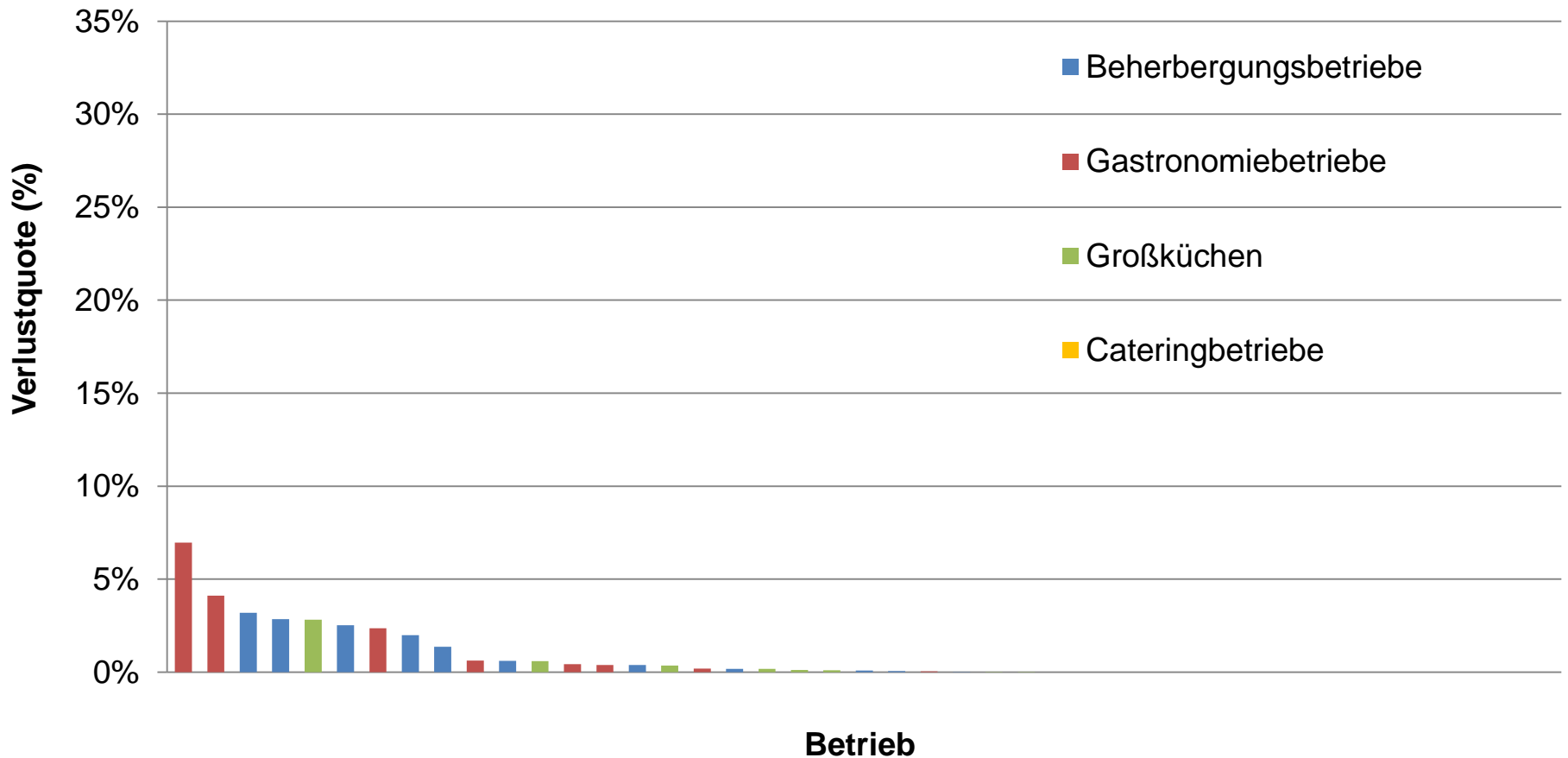




ANALYSE NACH KÜCHENBEREICHEN

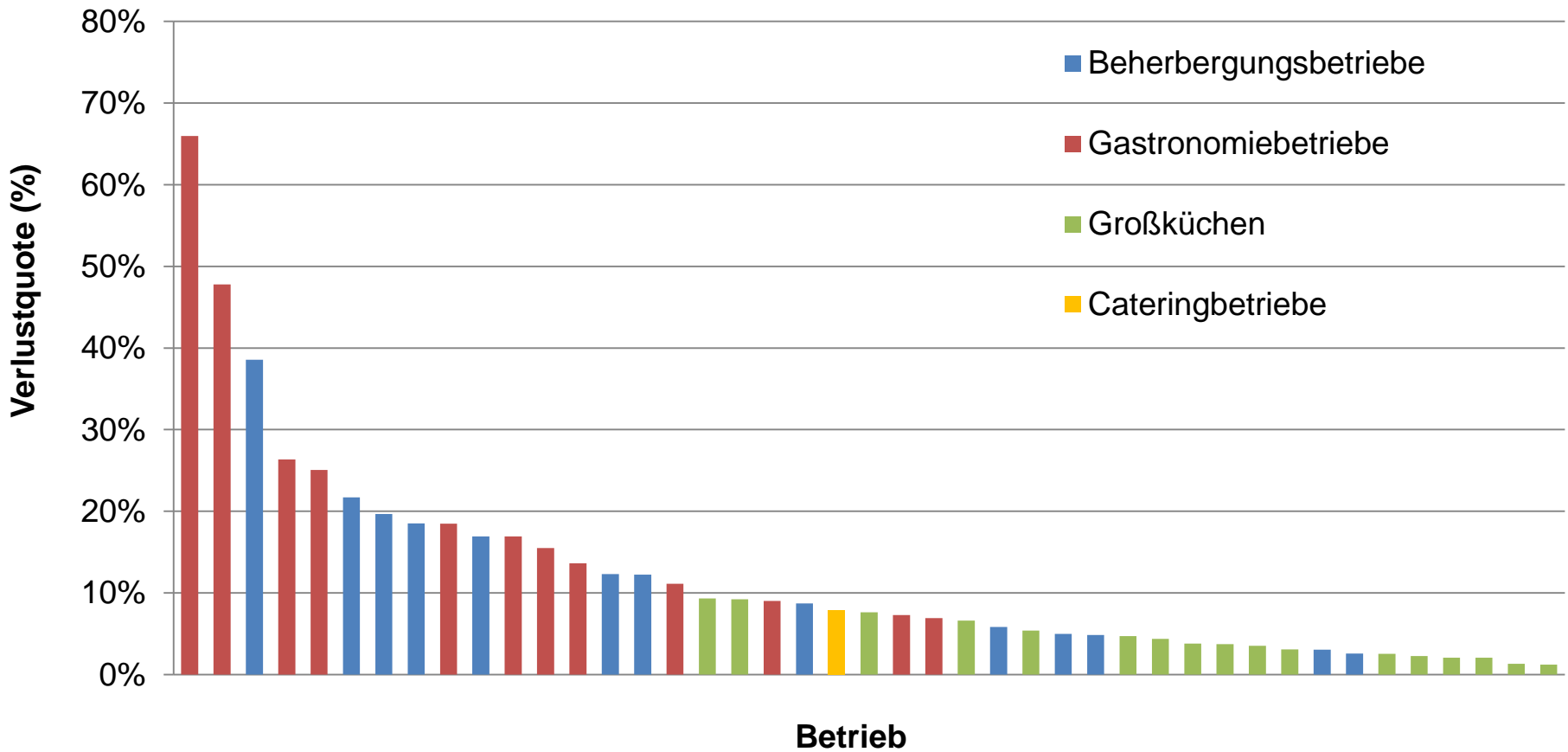
**LEBENSMITTELABFALL PRO
KÜCHENBEREICH IM VERHÄLTNIS ZUM
GESAMTEN AUSGEGEBENEN ESSEN
(OHNE GETRÄNKE)**

Verhältnis der Lagerabfälle zum ausgegebenen Essen



Der Wert in Klammer zeigt den Ineffizienzgrad des jeweiligen Betriebs.

Verhältnis der Zubereitungsabfälle zum ausgegebenen Essen



Der Wert in Klammer zeigt den Ineffizienzgrad des jeweiligen Betriebs.

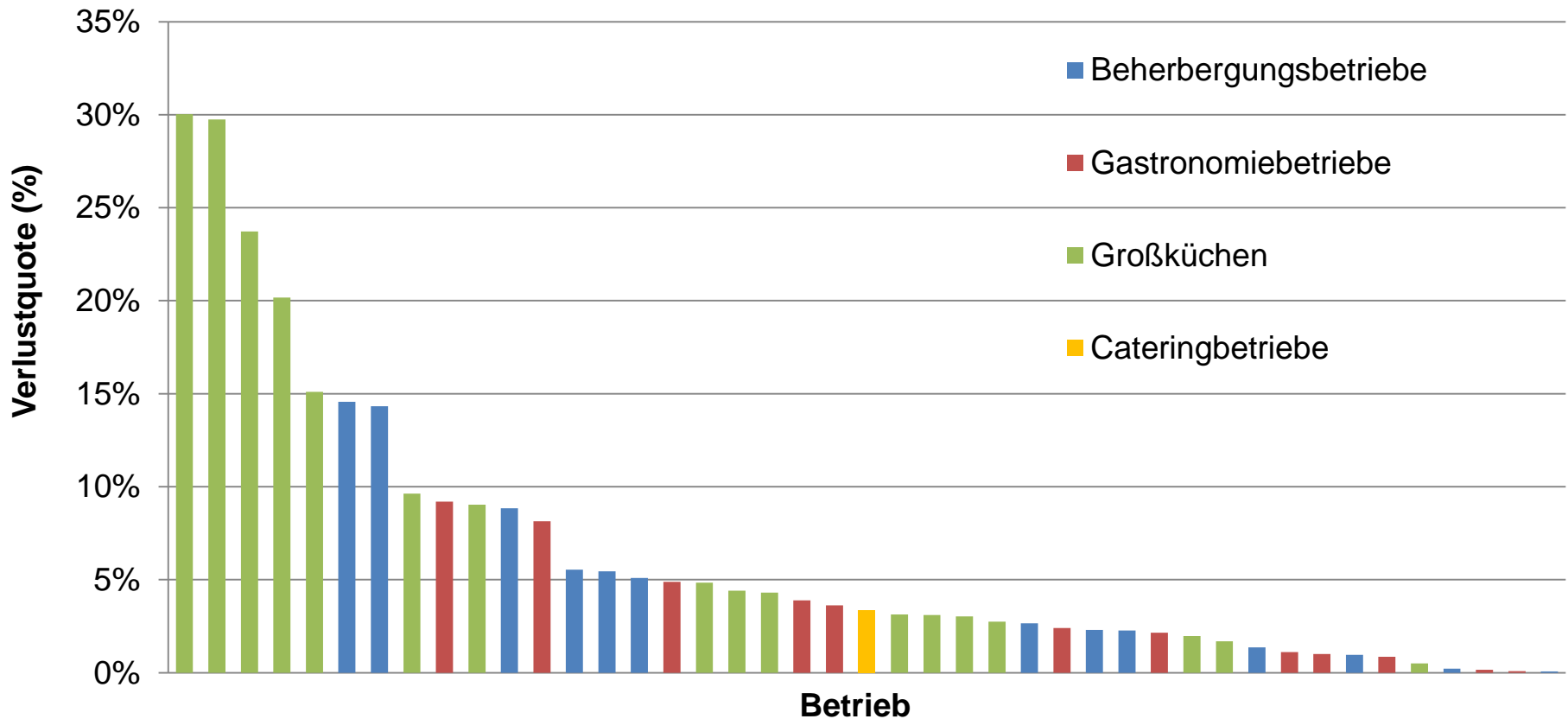


Beobachtungen & mögl. Ursachen

- 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 („Überproduktion“)



Der Wert in Klammer zeigt den Ineffizienzgrad des jeweiligen Betriebs.

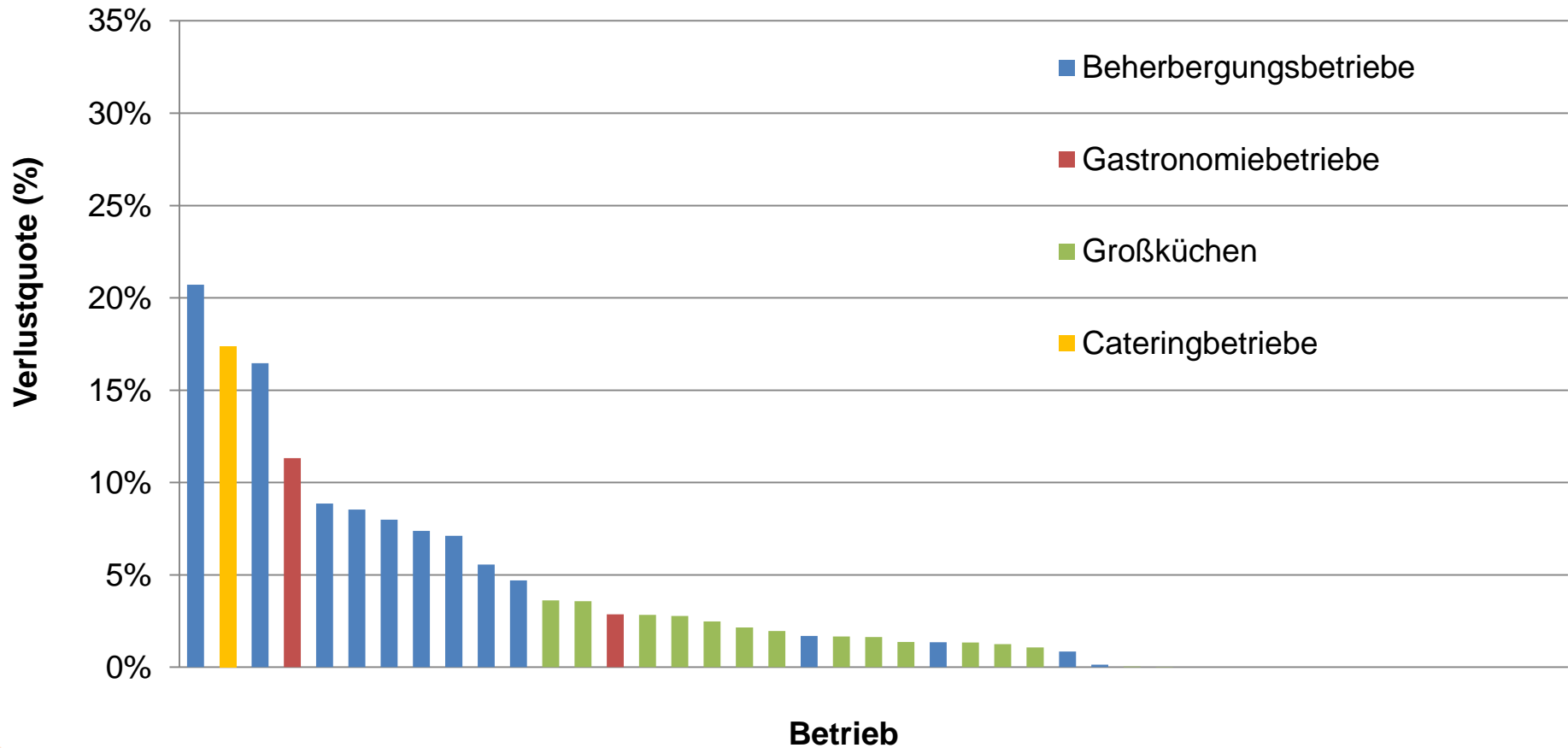


Beobachtungen & mögl. Ursachen

- Zu viel Suppen, Beilagen, Salate, Desserts etc. werden vorproduziert
- Mangelnde Kommunikation bei Vorbestellung
- KH: Zu viel Essen wird an die Stationen geliefert
- Essen wird entsorgt obwohl hygienerechtlich unbedenklich weiterverwendbar



Verhältnis der Buffetreste zum ausgegebenen Essen



Der Wert in Klammer zeigt den Ineffizienzgrad des jeweiligen Betriebs.

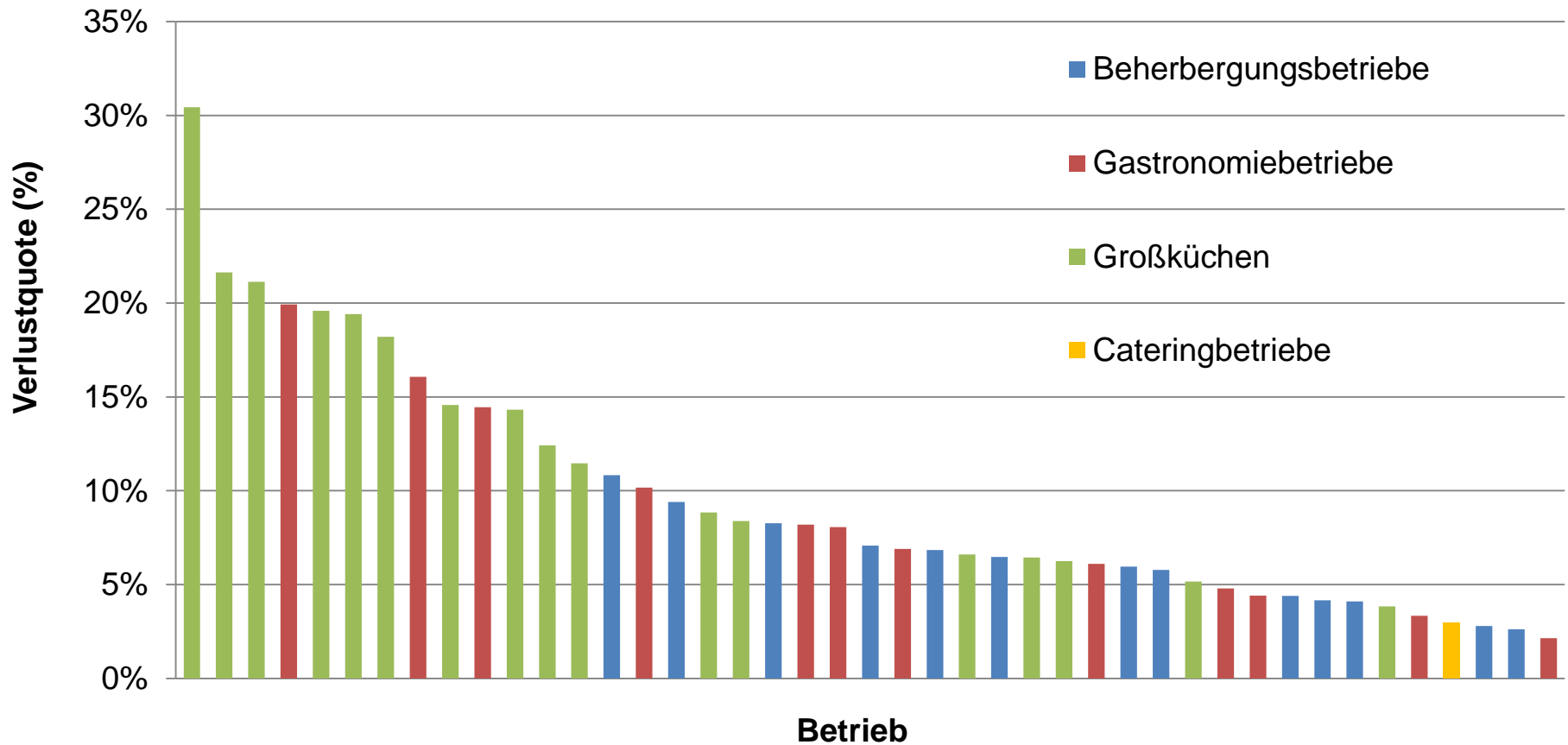


Beobachtungen & mögl. Ursachen

- 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



Der Wert in Klammer zeigt den Ineffizienzgrad des jeweiligen Betriebs.

Beobachtungen & mögl. Ursachen

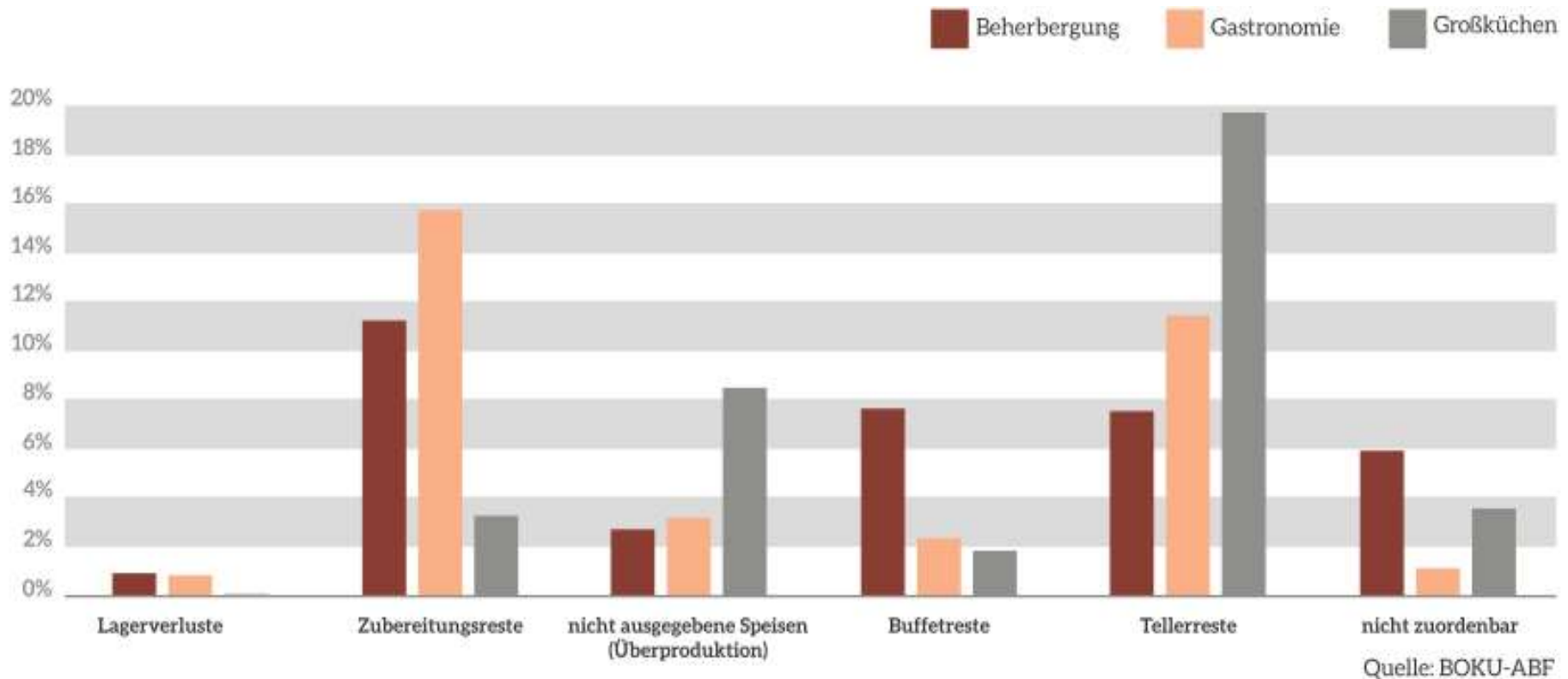
- Zu große Standardportionen
- Standardmäßig servierte Komponenten werden nicht gewünscht und zurück geschickt
- Mangelnde Abfrage der Kundenwünsche
- Unzureichende Schulung für Ausgabegrößen



Zusammenfassung Ineffizienzgrade



pro Küchenbereich und Betriebstyp
(ohne Zubereitungsreste, mit Getränke)



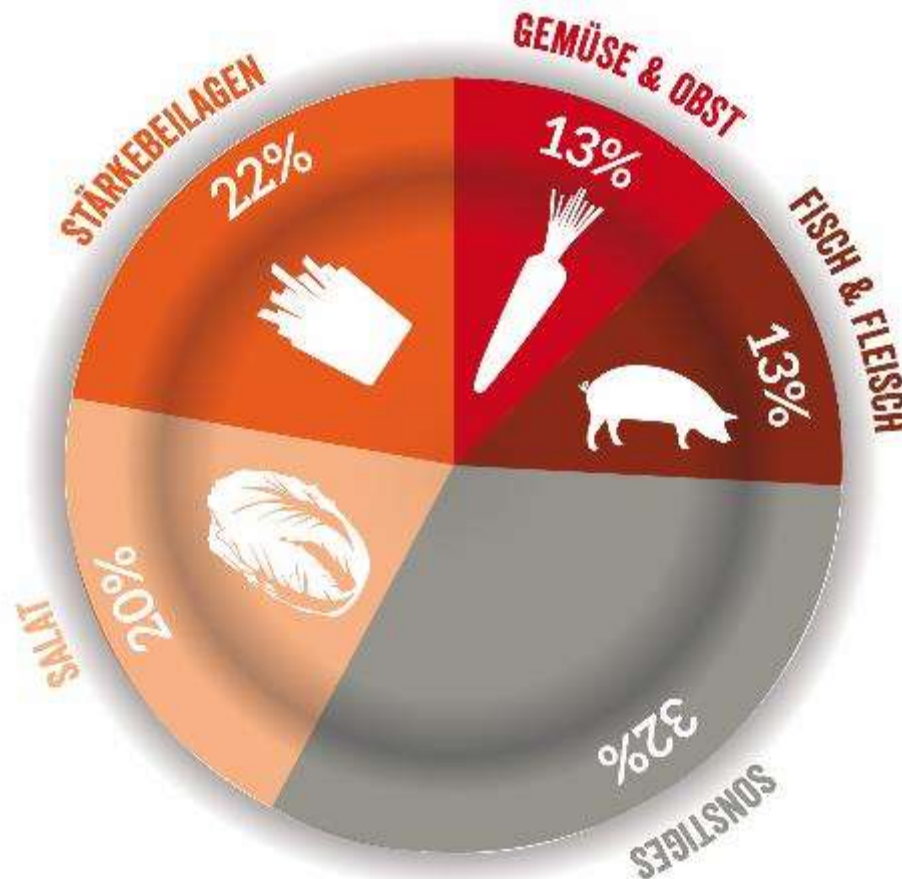
Quelle: BOKU-ABF



ANALYSE NACH PRODUKTGRUPPEN

Gastronomie

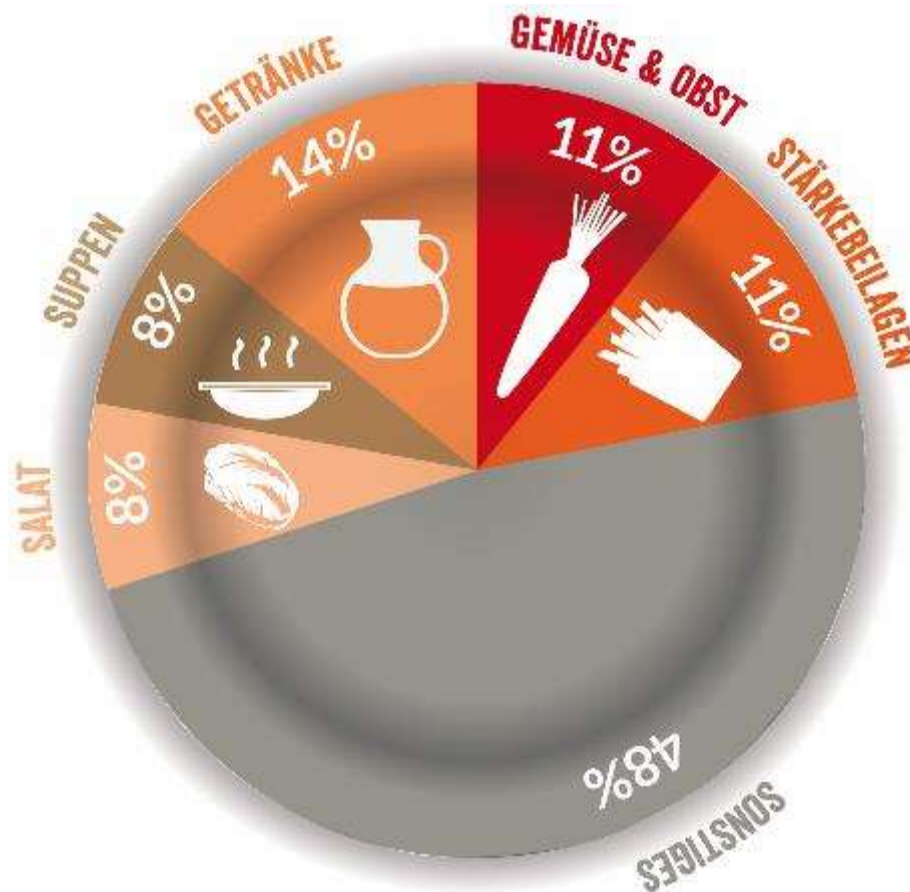
Anteile der Produktgruppen an den vermeidbaren Lebensmittelabfällen



ohne Zubereitungsreste,
nur sortierte Abfälle

Beherbergung

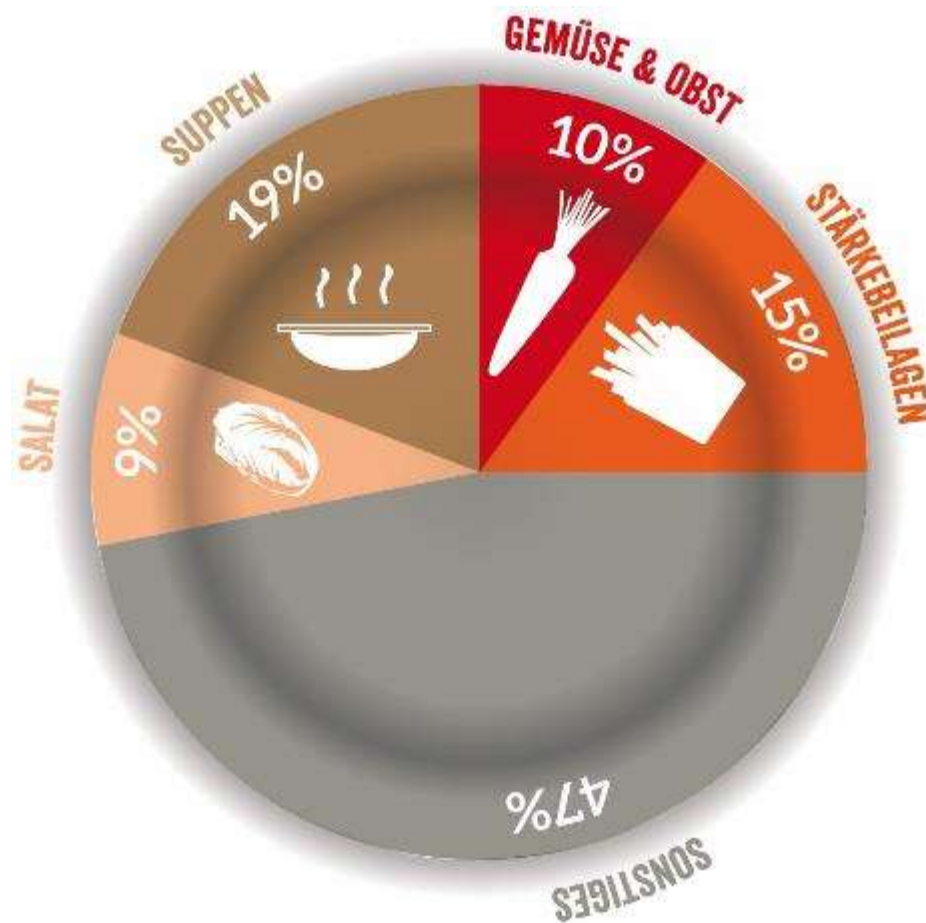
Anteile der Produktgruppen an den vermeidbaren Lebensmittelabfällen



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“



AUS DER PRAXIS

Alois Gasser
Präsident, VKO (Verband der Köche Österreich)

Ein bis oben hin gefülltes Buffet sieht gut aus, allerdings wandert sehr oft ein nicht unerheblicher Teil davon in den Müll. Mit kleinen Tricks, dem richtigen Werkzeug und gutem Durchblick kann dies jedoch vermieden werden.

Rund ein Sechstel der Lebensmittelabfälle in der Gastronomie und Scherbergang fällt laut den Erhebungen von United Against Waste am Buffet an. Mit Hilfe von kleineren beziehungsweise

flacheren Buffetgebinden können diese Abfälle reduziert werden. Wenn statt einem großen Behälter zwei kleinere verwendet werden, wirkt das Buffet genauso voll und bietet gleichzeitig mehr Auswahl, mehr

Frische, mehr Geschmack und mehr Genuss.

Maßnahme:
Verwendung von kleineren, flacheren Buffetbehältern

Poster für Küchen



10 TIPPS AUS DER PRAXIS

- 1 ZUBEREITUNGSRESTE VERWERTEN**
Trennen Sie Zubereitungsreste in Verwertbares und Unverwertbares. Zubereiten Sie aus vermeintlichem Abfall z.B. Suppen, Pürees und Saucen.
- 2 STANDARDPORTIONEN ÜBERPRÜFEN**
Analysieren Sie die Portionen und wiegen Sie die Komponenten der Gerichte, um Portionsgrößen laut dem tatsächlichen Bedarf anzupassen.
- 3 FREIE WAHL FÜR DIE GÄSTE**
Lassen Sie Ihre Kundschaft selbst über die Belagen und Portionsgrößen entscheiden. Überwüchsenes Brot damit gar nicht erst auf dem Teller.
- 4 BUFFETS FLEXIBEL BESTÜCKEN**
Verwenden Sie niedrige und tieferliegender Gerichte für Buffets. So lassen sich Speisen bedarfsgerecht ausgeben, bleiben frisch und wirken reichhaltig.
- 5 GERICHTE KLAR BEZEICHNEN**
Bezeichnen Sie am Buffet die Speisen mit deren Zutaten und Gewürzen. So müssen die Gäste weniger probieren, sie nehmen nur was ihnen schmeckt.
- 6 ÜBERPRODUKTION MINIMIEREN**
Ermitteln Sie frühzeitig die benötigten Mengen und produzieren Sie umsichtig. Befragen Sie bei Großküchen Ihre Kunden persönlich, per Formular oder elektronisch zu ihren Essenswünschen.
- 7 WEITERVERWENDEN ODER SPENDEN**
Nutzen Sie nicht ausgegebenes Essen zweckmäßig, z.B. durch technische Haltbarmachung, Verarbeitung zu neuen Gerichten, Ausgabe als Mitarbeiteressen oder Spende an karitative Einrichtungen.
- 8 KOMMUNIKATION FÖRDERN**
Halten Sie Rücksprache zwischen Küche, Service und Restaurantbereich. So kommt das Gästefeedback dort an, wo das Essen zubereitet wird.
- 9 RICHTIGE ARBEITSMITTEL**
Achten Sie darauf, dass immer passendes Portionen- und Schabwerkzeug sowohl in der Küche als auch bei der Essensausgabe zur Verfügung steht.
- 10 LAGERCHECK: FIRST IN, FIRST OUT**
Überprüfen Sie Ihr Lager täglich und verbrauchen Sie Lebensmittel mit beschränkter Haltbarkeit rechtzeitig.

Nutzen Sie das Informations- und Serviceangebot:
www.united-against-waste.at



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

Newsletter, Website und Facebook



✓ Newsletter (alle 2-3 Monate)

✓ Website

www.united-against-waste.at

- Aktuelles
- Veranstaltungen
- Material-Download
- Maßnahmenteil mit Praxisbeispielen



✓ Facebook

www.facebook.com/unitedagainstwaste



Equipment zur Selbsterhebung

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

WAS WIRD ERHOSEN?

Bestimmen Sie Ihre Lebensmittelkategorie nach 5 Kriterien:

- 01/ Verarbeitete Ware
Lebensmittel, aus dem Lager, die erhitzen müssen.
- 02/ Abfälle aus Produktion und Zubereitung
Alle Lebensmittel, die während der Zubereitung der Speisen erhitzen werden.
- 03/ Überproduktion
Lebensmittel, die nach der Zubereitung des Gerichts nicht ausgehen und in der Küche entsorgt werden.
- 04/ Teilrücklauf
Speisenreste, die von den Teilnehmern Ihrer Kunden zurückkommen.
- 05/ Abfälle aus zusätzlicher Ausgabe/Stillsetzung
Fehlbestände/Lebensmittel, die am Buffet angeboten aber nicht konsumiert wurden.

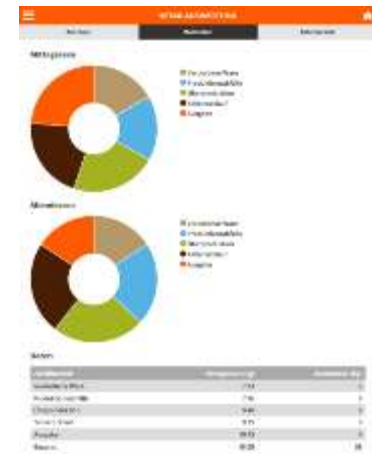


Food Waste Service Tool



✓ Online-Tool zur Erfassung und Analyse der verworgenen 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

TELLERRESTE



LEERE TELLER -
VOLLER ERFOLG!

Lösungsansätze Tellerreste

- Kommunikation!!!
- Standardportionen verringern
- Wählbare Portionsgrößen
- Freie Wählbarkeit bei Beilagen
- Bestell-Software optimal nutzen
- Personalressourcen bereitstellen
- Schulung & richtige Arbeitsmittel



ÜBERPRODUKTION



**BEDARFSGERECHT
PRODUZIERT,
UND VOLLSTÄNDIG
VERWERTET!**



Lösungsansätze Überproduktion

- Vorbestellsysteme / Produktion nach Bedarf
- Haltbarmachung durch technische Verfahren
- Weiterverarbeitung zu neuen Gerichten
- Ausgabe als Essen für MitarbeiterInnen
- Spende an karitative Einrichtungen



BUFFETRESTE



**CLEVER PRÄSENTIERT
— ALLES KONSUMIERT!**

Lösungsansätze Buffetreste

- Teilbare und flache Gebinde
- Flexible Nachbestückung
- Bezeichnung der Speisen
- Verzicht auf essbare Dekoration
- Front-Cooking
- Getränke aus Automaten bzw. Zapfsystem





ZUBEREITUNG

**SCHALEN, STRUNK & CO. –
„ABFALL“ VOLLER
GESCHMACK!**

Lösungsansätze Zubereitung

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





ERFOLGSFAKTOREN & ALLGEMEINE MAßNAHMEN



- ✓ Gute Kommunikation zwischen Gästen, Service, Retourenbereich und Küche ist das um und auf!
- ✓ Regelmäßiger Austausch mit Schlüsselpersonen wie z.B. DiätologInnen oder Betriebsräte
- ✓ Internes Innovationspotenzial nutzbar machen
- ✓ F&B-Controlling / Küchenmanagementsoftware
- ✓ Qualitätsmanagement
- ✓ Auf eigene Erfahrung vertrauen!





City | Lakeside

DANKE!

WWW.UNITED-AGAINST-WASTE.AT