



# UNITED AGAINST WASTE

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

tatwort

06. Oktober 2015

Bildungshaus Schloss St. Martin, Graz

# 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**





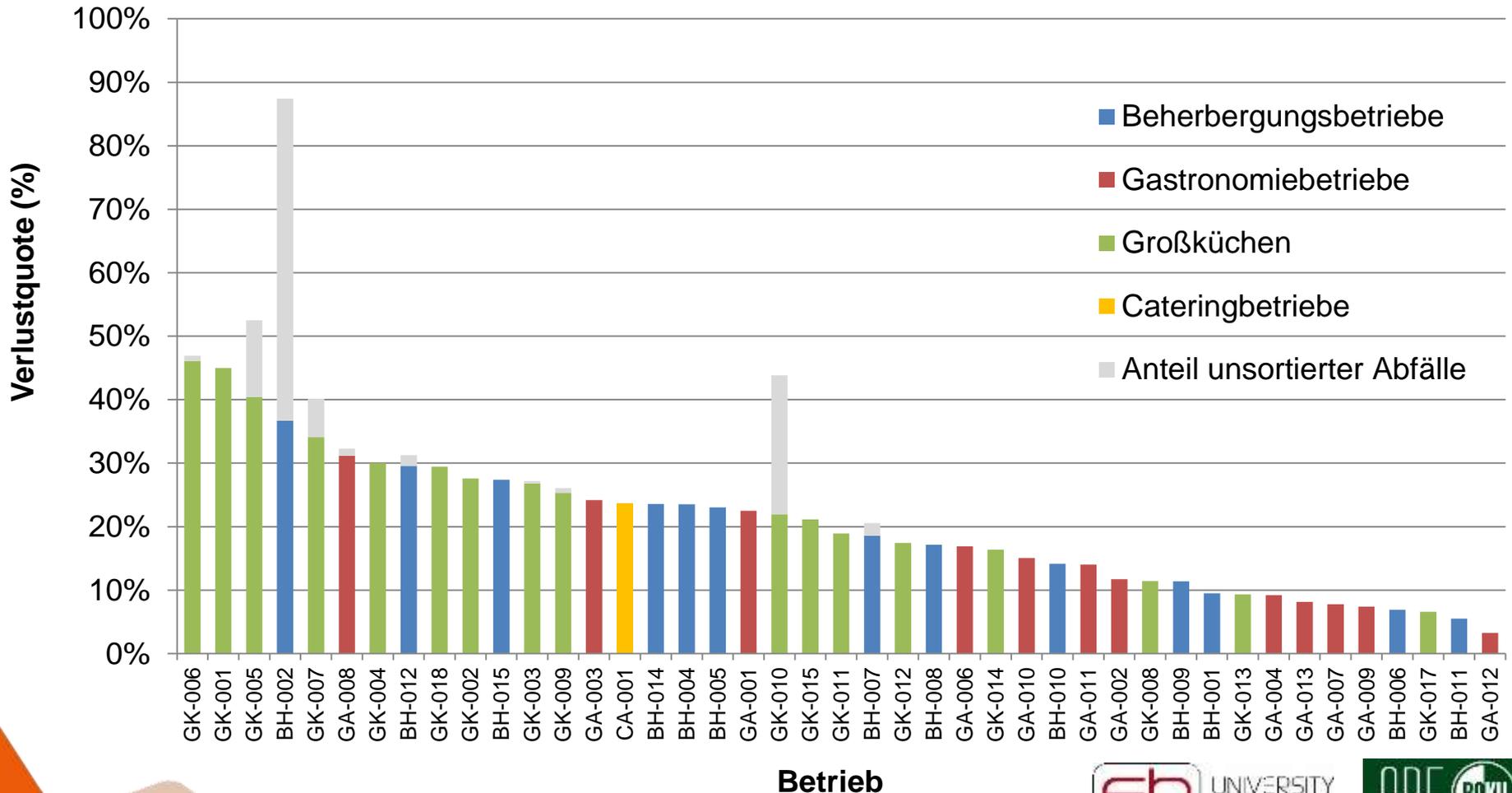
# **ERGEBNIS**

## **„INEFFIZIENZGRADE“**

**VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE IM  
VERGLEICH ZUM AUSGEGEBENEN ESSEN**

# Verhältnis der vermeidbaren Lebensmittelabfälle zum ausgegebenen Essen

(ohne Zubereitungsreste, ohne Getränke)



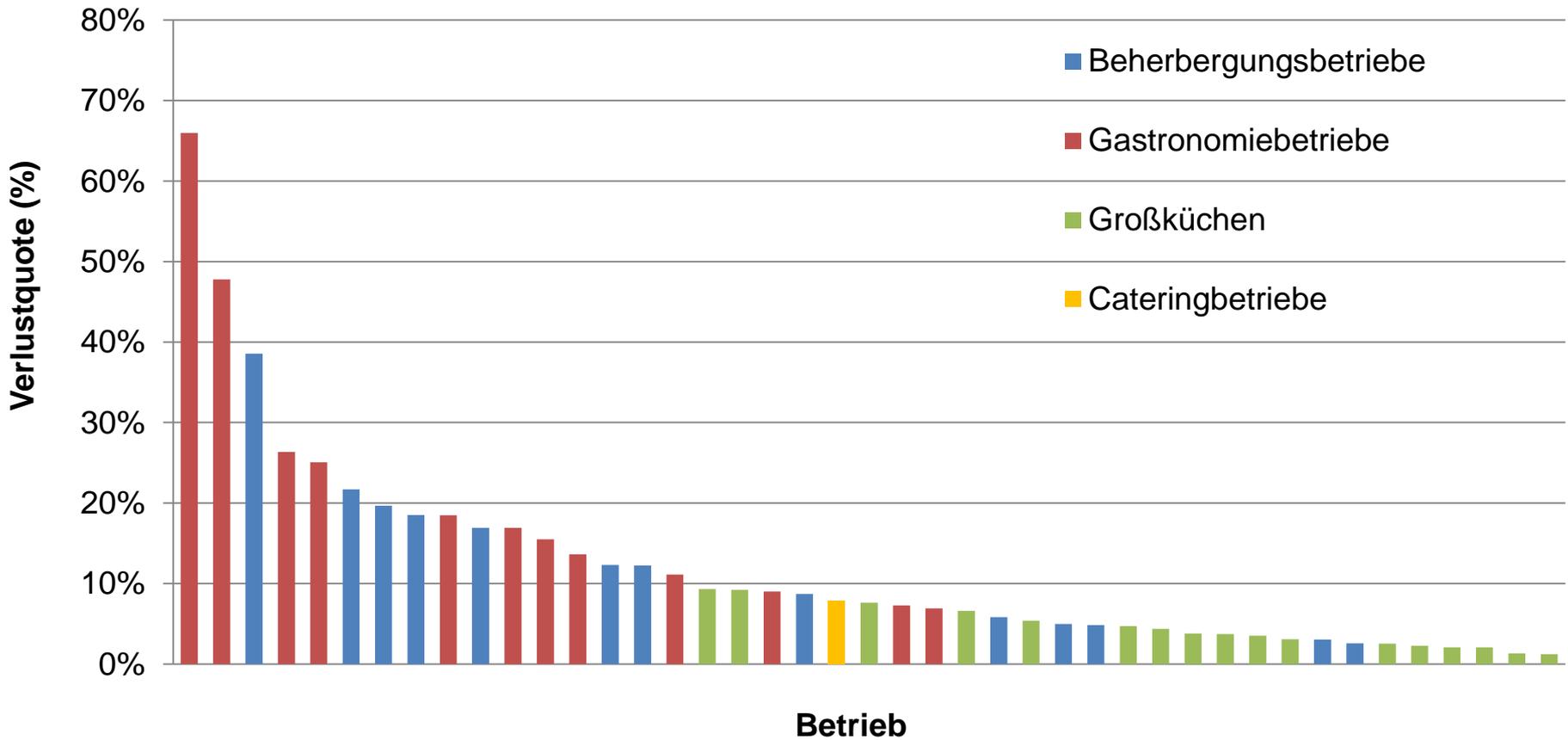


# **ANALYSE NACH KÜCHENBEREICHEN**

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



# Verhältnis der Zubereitungsabfälle zum ausgegebenen Essen



Der Wert in Klammer zeigt den Ineffizienzgrad des jeweiligen Betriebs.

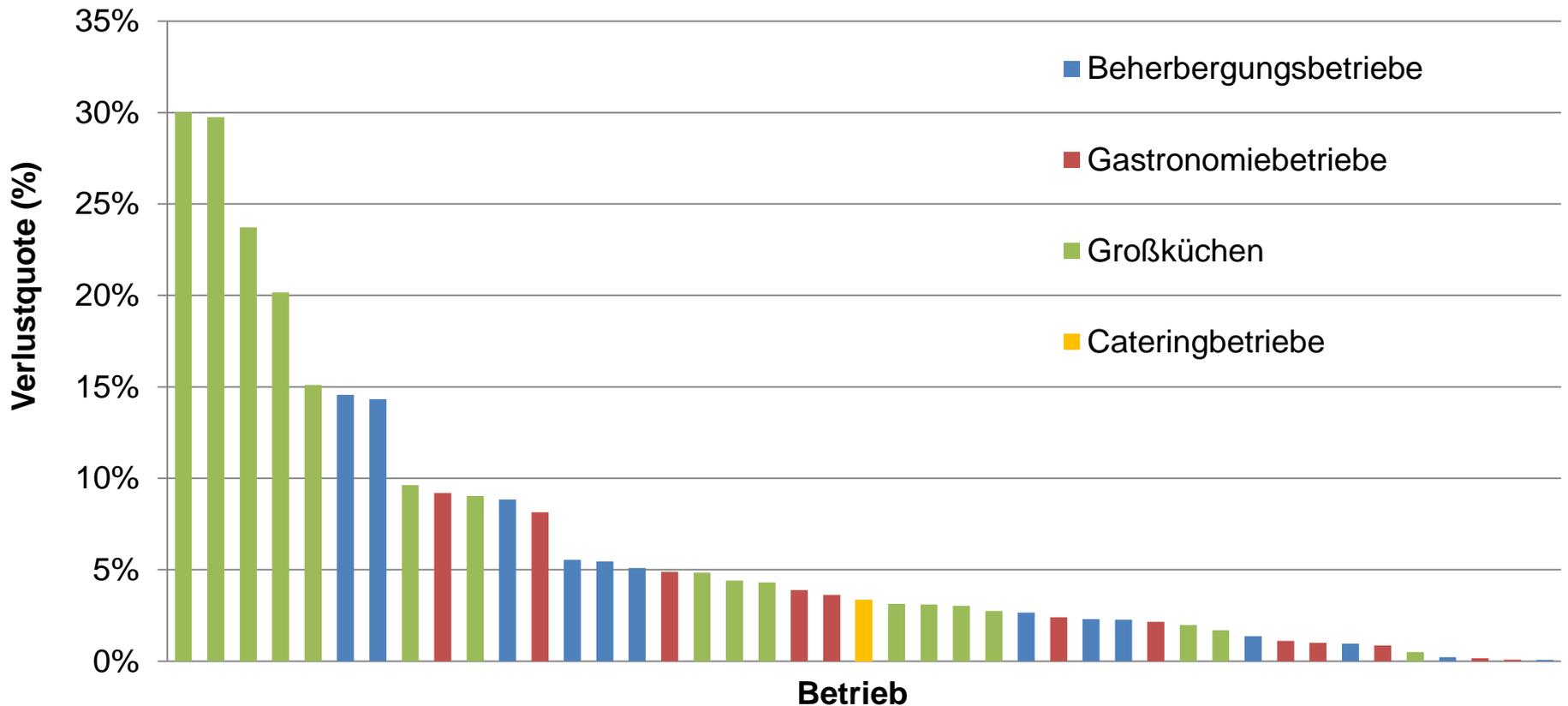


# Beobachtungen & mögl. Ursachen

- 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.

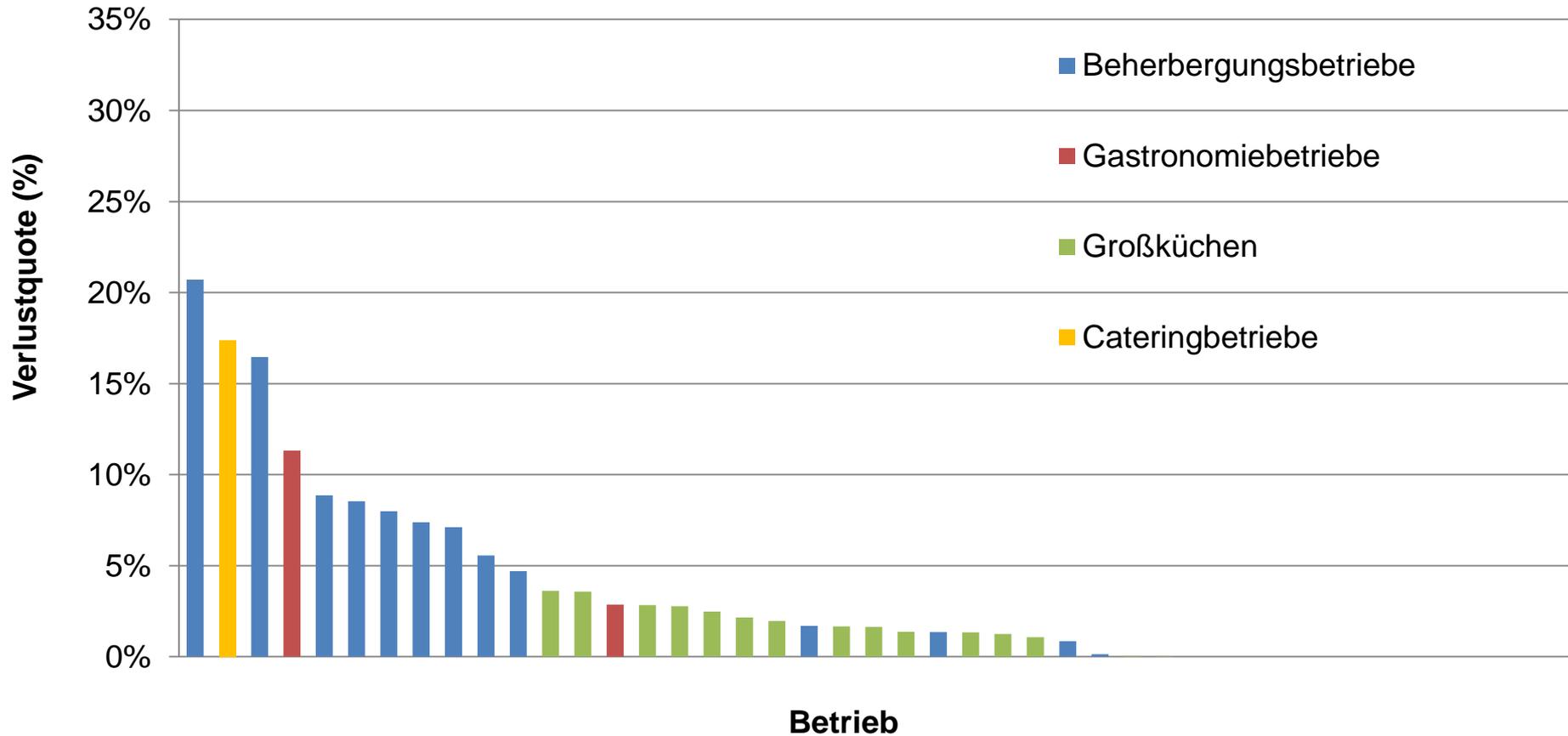


# Beobachtungen & mögl. Ursachen

- 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



Der Wert in Klammer zeigt den Ineffizienzgrad des jeweiligen Betriebs.

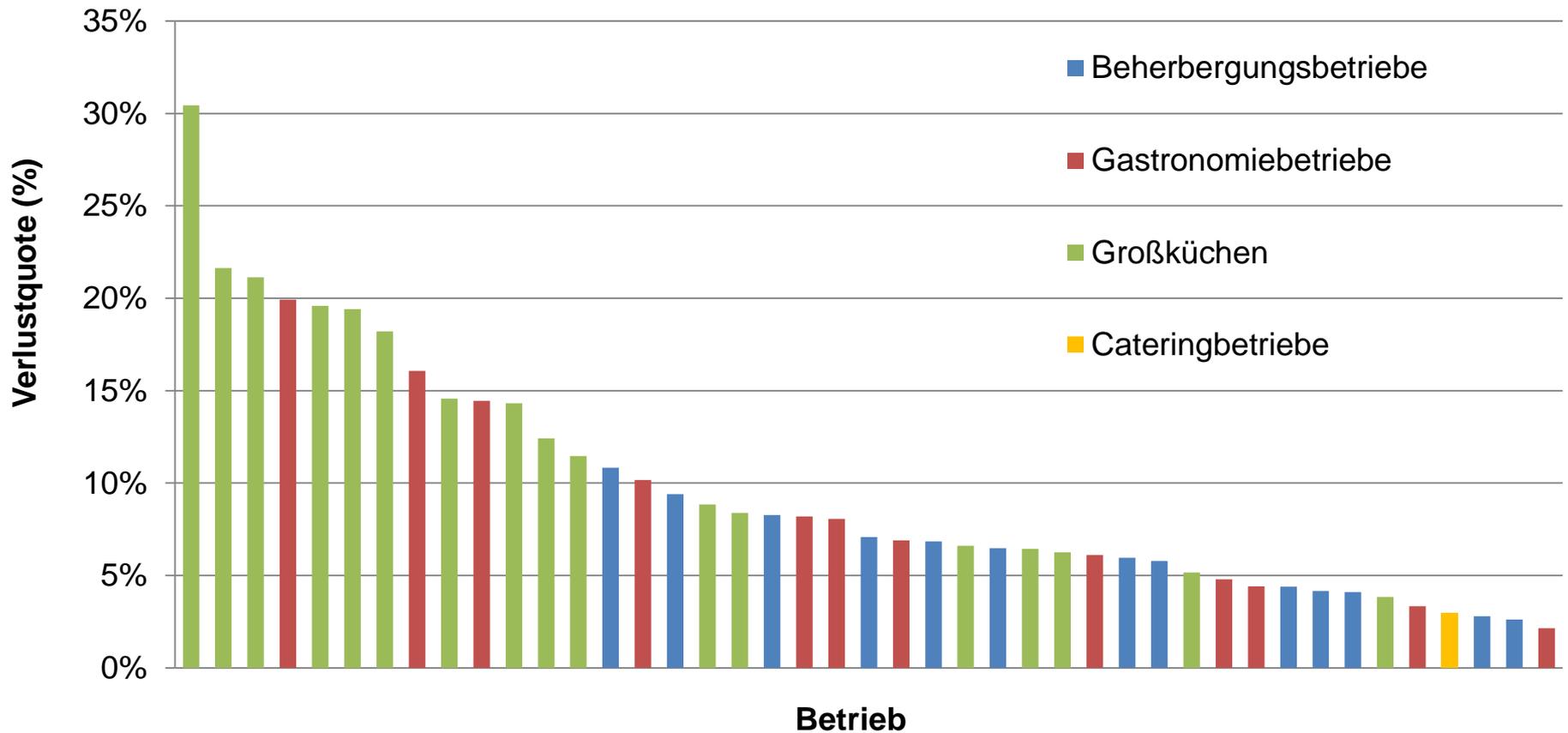


# Beobachtungen & mögl. Ursachen

- 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

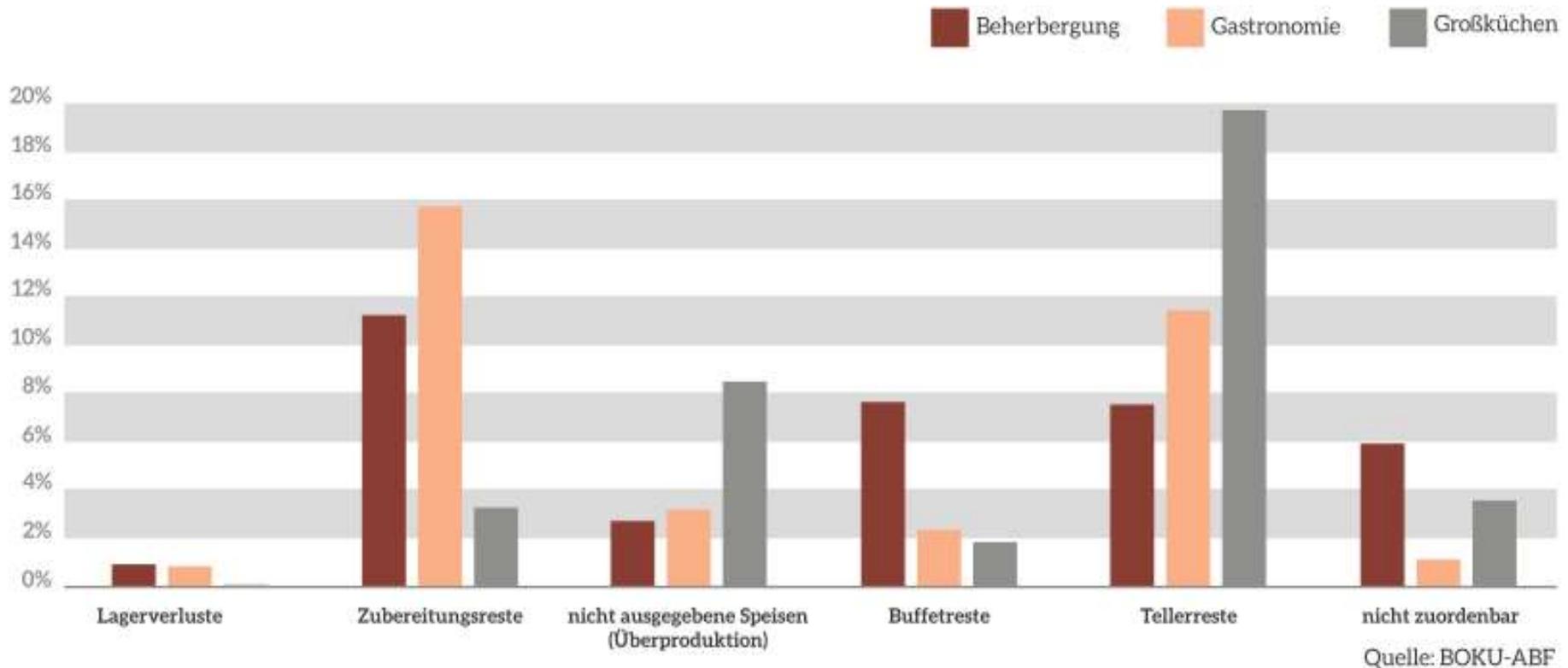
- Zu große Standardportionen
- Standardmäßig servierte Beilagen werden nicht konsumiert
- Hotellerie: Eingestellte Getränke kommen retour
- Gastro: Hoher Verlust bei Fleischretouren



# Zusammenfassung Ineffizienzgrade



pro Küchenbereich und Betriebstyp  
(ohne Zubereitungsreste, mit Getränke)



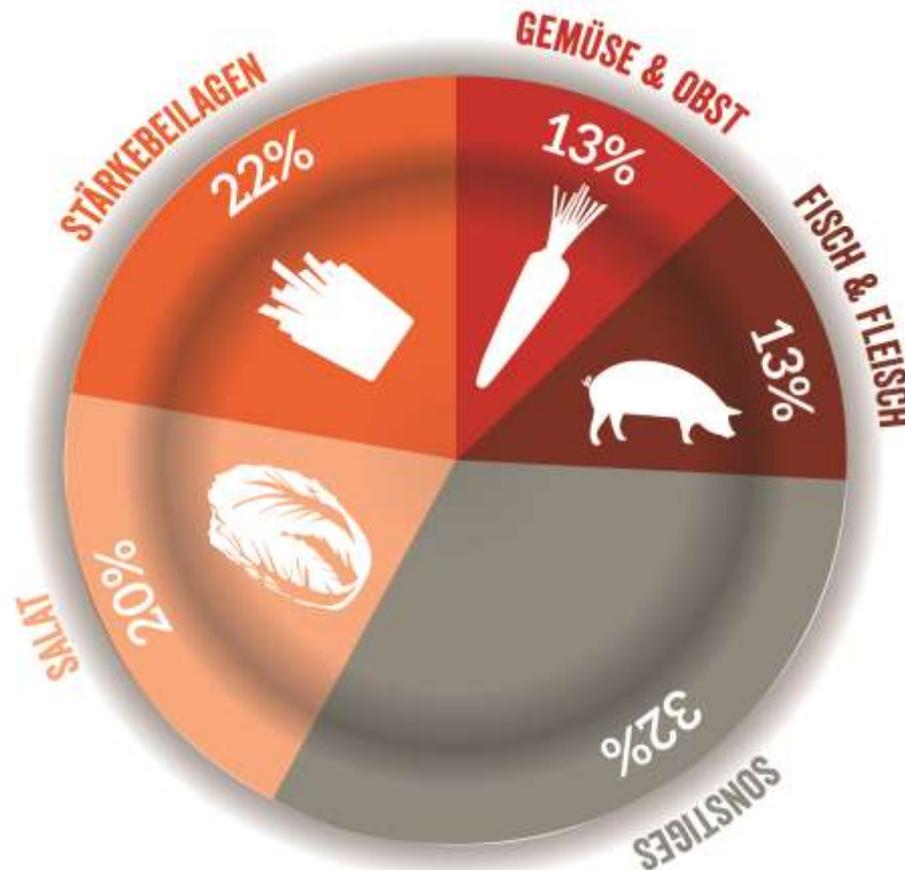
Quelle: BOKU-ABF



# **ANALYSE NACH PRODUKTGRUPPEN**

# Gastronomie

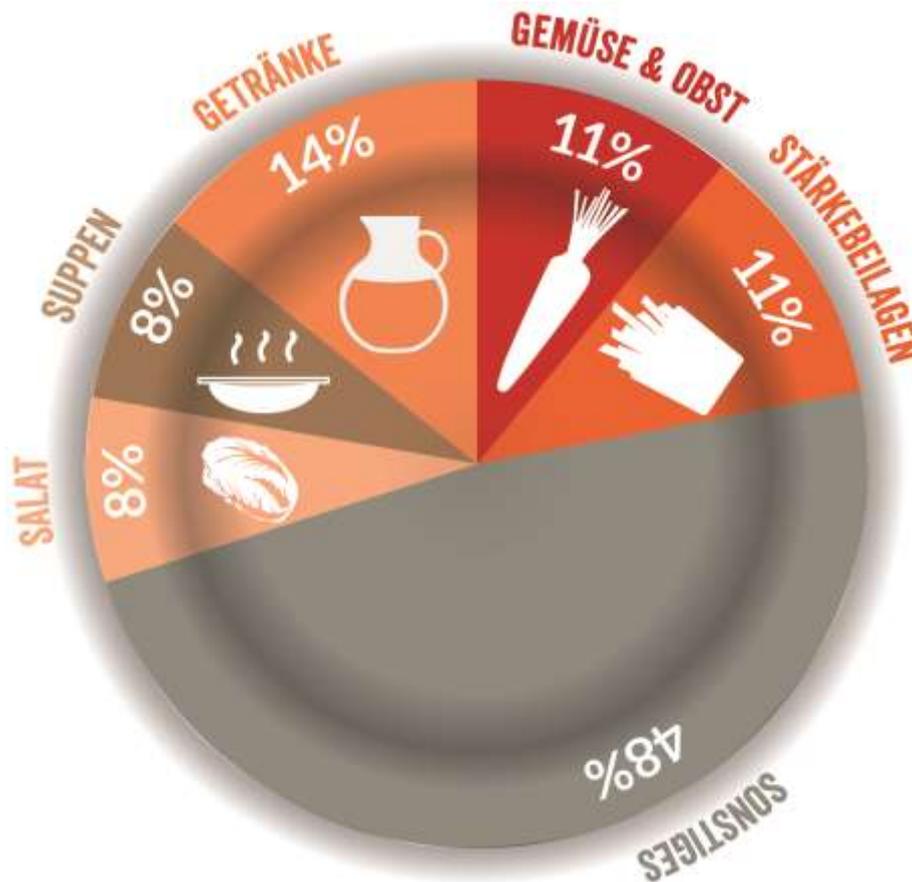
Anteile der Produktgruppen an den vermeidbaren Lebensmittelabfällen



ohne Zubereitungsreste,  
nur sortierte Abfälle

# Beherbergung

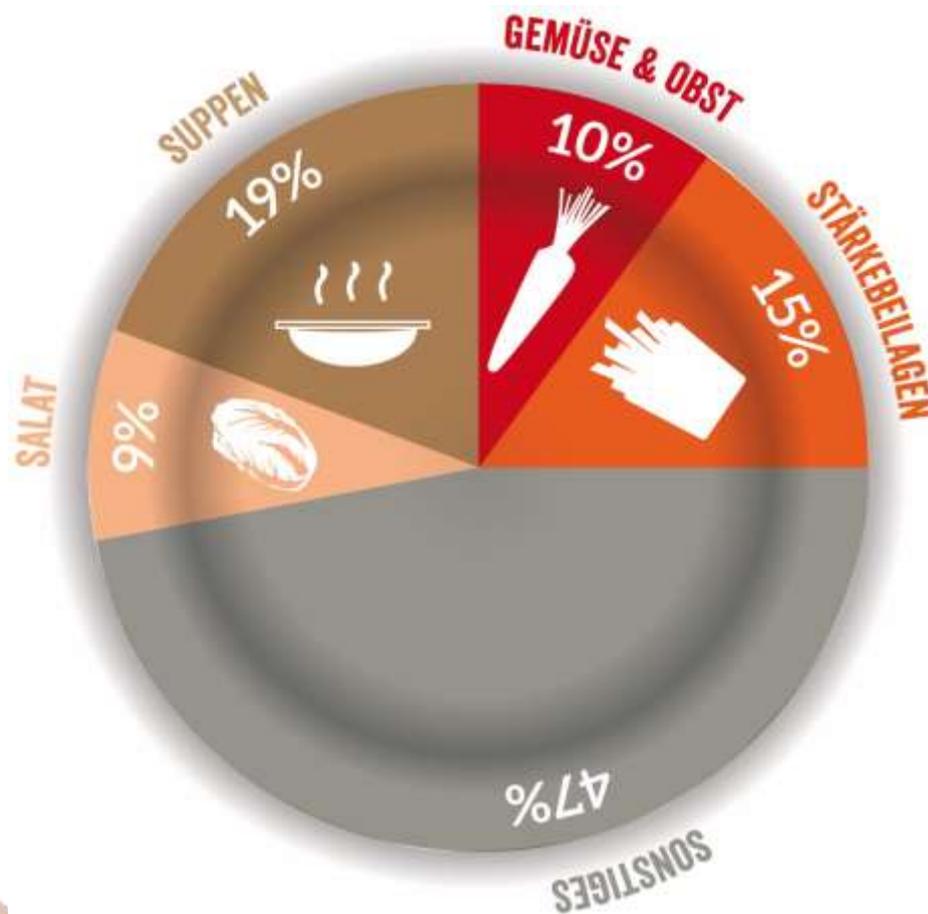
Anteile der Produktgruppen an den vermeidbaren Lebensmittelabfällen



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 CO<sub>2</sub>-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 ABFÄLLE VERMEIDEN

### 10 TIPPS AUS DER PRAXIS

- ZUBEREITUNGSRESTE VERWERTEN**  
Trennen Sie Zubereitungsreste in Verwertbares und Unverwertbares. Zaubern Sie aus vermeintlichem Abfall z.B. Ruppen, Flecks- und Saucen.
- STANDARDPORTIONEN ÜBERPRÜFEN**  
Analysieren Sie die Zerleiste und abwägen Sie die Komponenten der Gerichte, um Portionsgrößen laufend dem tatsächlichen Bedarf anzupassen.
- FREIE WAHL FÜR DIE GÄSTE**  
Lassen Sie Ihre Kundschaft selbst über die Belagen und Portionsgrößen entscheiden. Überflüssiges landet gar nicht erst auf dem Teller.
- BUFFETS FLEXIBEL BESTÜCKEN**  
Verwenden Sie niedrige und teilbare Gefäße für Buffets. So lassen sich Speisen bedarfsgerecht ausgeben, bleiben frisch und wirken reichhaltig.
- 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.
- 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.
- 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.
- KOMMUNIKATION FÖRDERN**  
Halten Sie Rückkopie zwischen Küche, Service und Bekannbereich. So kommt das Gästefeedback dort an, wo das Essen zubereitet wird.
- RICHTIGE ARBEITSMITTEL**  
Achten Sie darauf, dass immer passendes Portions- und Schöpfwerkzeug sowohl in der Küche als auch bei der Essensausgabe zur Verfügung steht.
- 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](http://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](http://www.united-against-waste.at)

→ Aktuelles

→ Veranstaltungen

→ Material-Download

→ Maßnahmenteil mit Praxisbeispielen



✓ Facebook

[www.facebook.com/unitedagainstwaste](http://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?

Sortieren Sie Ihre Lebensmittelabfälle nach 5 Bereichen

- 01/ **Verdorbene Ware**  
Lebensmittel aus dem Lager, die entsorgt werden.
- 02/ **Abfälle aus Produktion und Zubereitung**  
Alle Lebensmittel, die während der Zubereitung der Speisen entsorgt werden.
- 03/ **Überproduktion**  
Lebensmittel, die nach der Zubereitung des Gerichts nicht ausgegeben sind in der Küche entsorgt werden.
- 04/ **Tellerücklauf**  
Speisenreste, die von den Teilnehmern des Kunden zurückkommen.
- 05/ **Abfälle aus zusätzlicher Ausgabe/ Buffetreste**  
Falls relevant: Lebensmittel, die am Buffet ausgegeben aber nicht konsumiert wurden.

## BENÖTIGTE MATERIALIEN

- ✓ Mindestens 1 große (Kartonschachtel) Behälter für die Sortierung
- ✓ Optional weitere Kübel, wenn auch nach Produktgruppen sortiert wird
- ✓ 1 wasserfester Marker + Etiketten
- ✓ 1 Laptop, PC oder Smartphone zur Datenerhebung
- ✓ 1-2 Toggapfeile
- ✓ 1 genaue Waage (zum Wiegen der Behälter)
- ✓ Einweghandschuhe / Arbeitsschürze

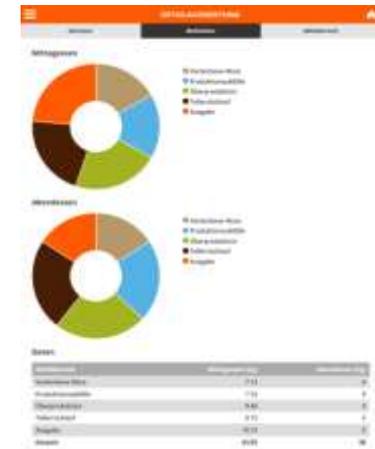


# Food Waste Service Tool



## ✓ 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 CO<sub>2</sub>-Ausstoß in Kilogramm
- Vergleich mit dem Branchendurchschnitt



# „UAW on Tour“



- ✓ 8-10 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

06.Oktober 2015

Bildungshaus Schloss St. Martin, Graz

TELLERRESTE



LEERE TELLER -  
VOLLER ERFOLG!

# Lösungsansätze Tellerreste

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



BUFFETRESTE



**CLEVER PRÄSENTIERT  
— ALLES KONSUMIERT!**

# Lösungsansätze Buffetreste

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





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



ÜBERPRODUKTION



**BEDARFSGERECHT  
PRODUZIERT..  
UND VOLLSTÄNDIG  
VERWERTET!**



# Lösungsansätze Überproduktion

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





# **ERFOLGSFAKTOREN & ALLGEMEINE MAßNAHMEN**



- ✓ Kommunikation zwischen Gästen, Service, Retourenbereich und Küche
- ✓ Schulung & Sensibilisierung von MitarbeiterInnen
- ✓ Internes Innovationspotenzial nutzbar machen
- ✓ F&B-Controlling und Lagermanagement
- ✓ Küchenmanagementsoftware





City | Lakeside

**DANKE!**

**[WWW.UNITED-AGAINST-WASTE.AT](http://WWW.UNITED-AGAINST-WASTE.AT)**