



UNITED AGAINST WASTE

RÜCKBLICK, ERHEBUNGSERGEBNISSE & AUSBLICK

Fachmediengespräch

21. Jänner 2016

Sodexo Service Solutions Austria GmbH / Zentrale, Wien



AXEL SCHWARZMAYR

Unilever Food Solutions, Geschäftsführung

RÜCKBLICK AUF 2 JAHRE UAW



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



Bisherige Aktivitäten



- **Schaffung einer Datengrundlage**
 - Wissenschaftliche Erhebungen in 50 öst. Küchenbetrieben
 - in Zusammenarbeit mit BOKU Wien & FH Oberösterreich
- **Sensibilisierung der Öffentlichkeit**
 - Seit 2014: Mehr als 250 Berichte zu UAW in Print- und Online-Medien, Radio, TV etc.
- **Tools & Service-Angebote**
 - Broschüren, Poster, Website, Newsletter, Leihequipment und Online-Tool für Selbsterhebung etc.
- **Österreichweite Roadshow**
 - 8 Informations- und Diskussionsveranstaltungen in 2015





GUDRUN OBERSTEINER

BOKU Institut für Abfallwirtschaft, Geschäftsführerin

ERGEBNISSE DER ABFALLANALYSEN



Abfallanalysen

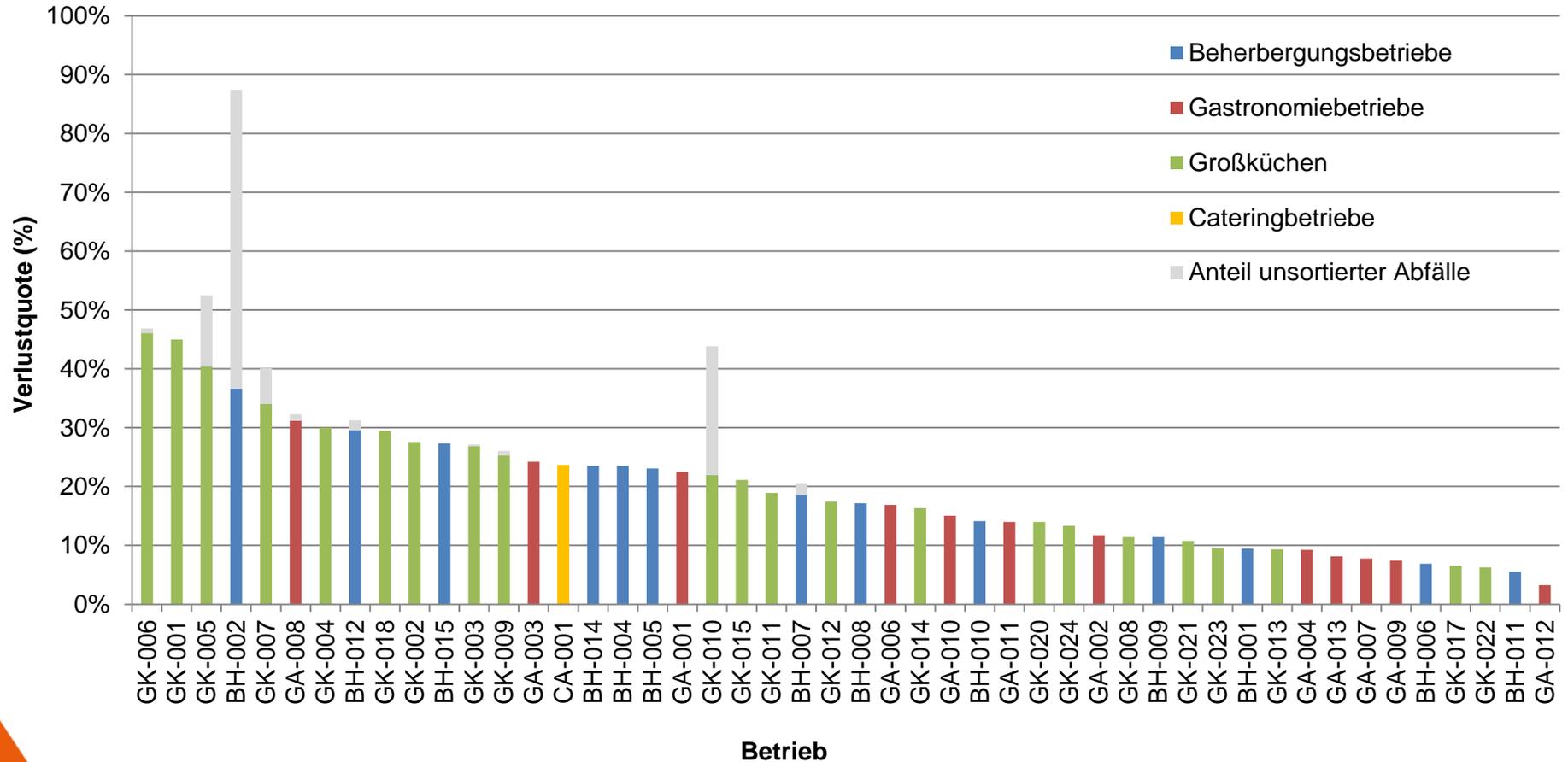


- Erhebung in 50 österr. Küchenbetrieben
 - 23 Großküchen, 13 Beherbergung, 13 Gastronomie, 1 Catering
- Lebensmittelabfälle wurden sortiert und verwogen
 - 5 Küchenbereiche: Lager, Zubereitung, nicht ausgegebene Speisen, Buffetreste, Tellerretouren
 - 9 Produktgruppen: Fleisch & Fisch, Gemüse & Obst, Salat, Suppen, Sättigungsbeilagen, Süßspeisen, Getränke, Milchprodukte, Sonstiges
- Dann Vergleich mit ausgegebener Essensmenge

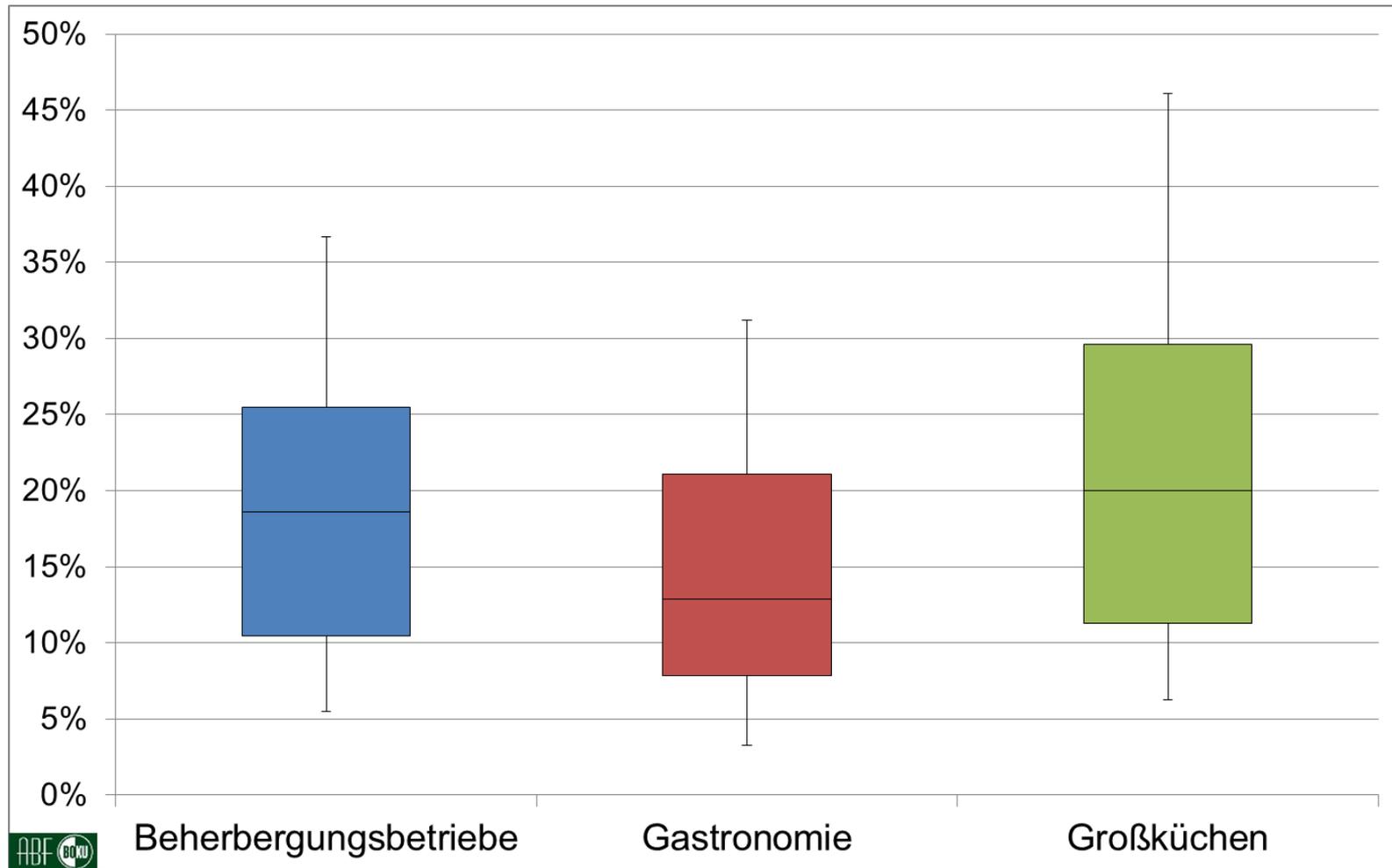


Verhältnis der vermeidbaren Lebensmittelabfälle zum ausgegebenen Essen

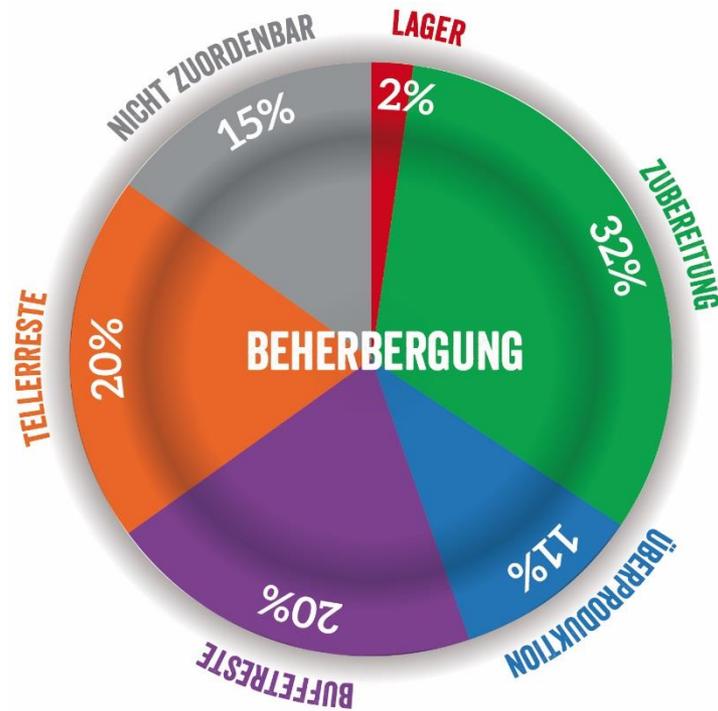
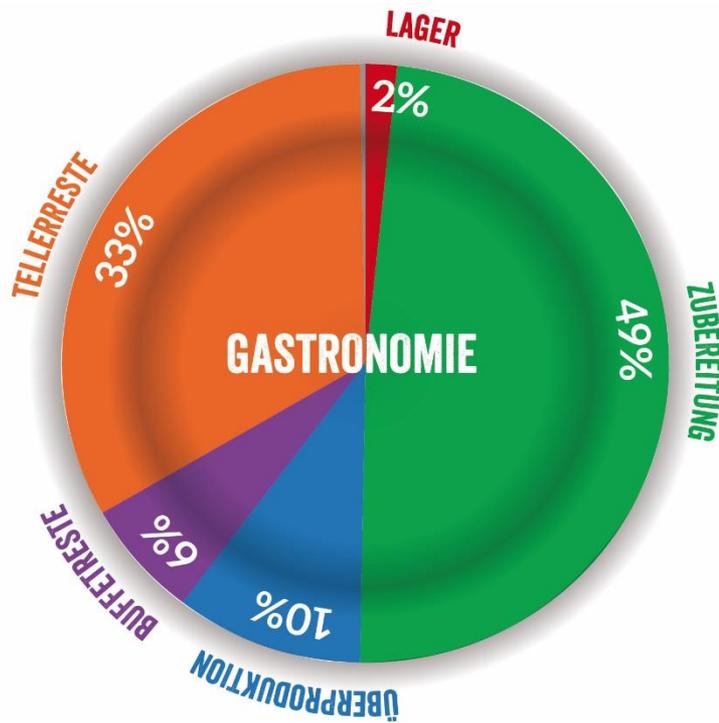
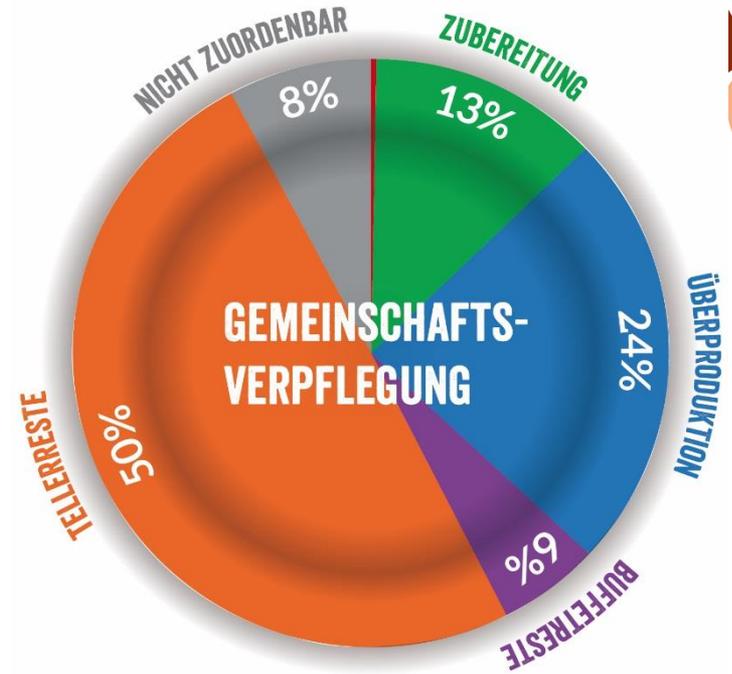
(ohne Zubereitungsreste, ohne Getränke)



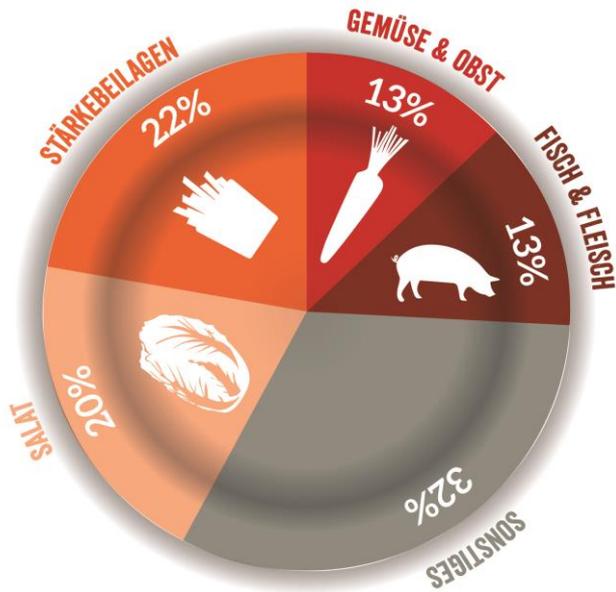
Verlustquoten nach Betriebstyp



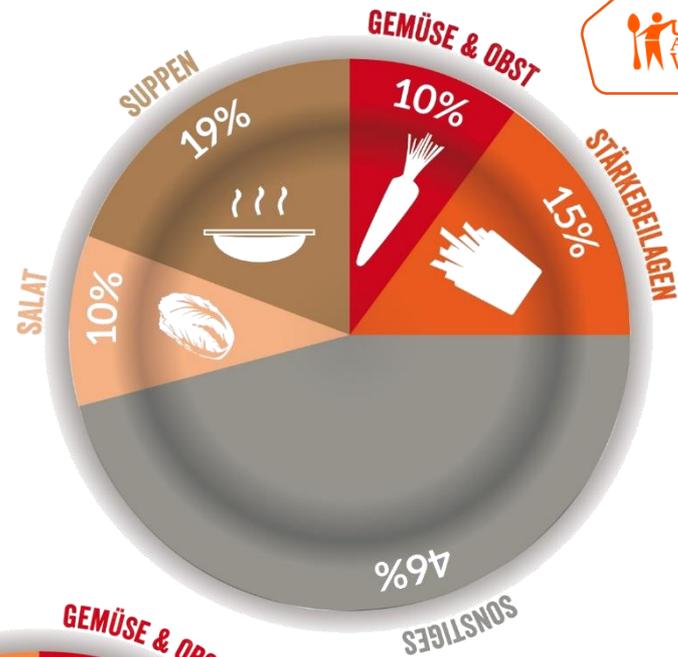
Anfallsort der Lebensmittelabfälle



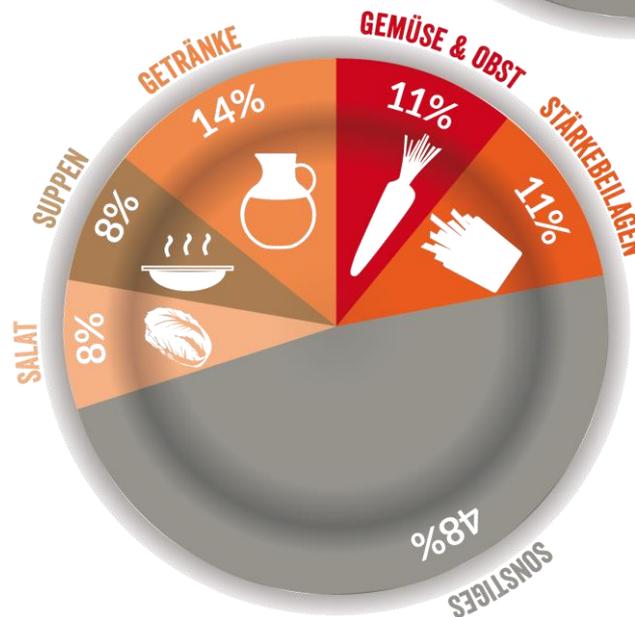
Anteil der Produktgruppen



Gastronomie



Gemeinschaftsverpflegung



Beherbergung

Die größten Abfallquellen



- **Gastronomie (mittlere Verlustquote 14%)**
 - Tellerreste
 - Fleisch & Fisch, Salat, Sättigungsbeilagen
- **Beherbergung (mittlere Verlustquote 19%)**
 - Tellerreste und Buffetreste
 - Gemüse, Obst, Getränke
- **Gemeinschaftsverpflegung (m.Verlustqu. 22%)**
 - Tellerreste und nicht ausgegebenes Essen (Überproduktion)
 - Suppen, Sättigungsbeilagen



HELMUT OBERGANTSCHNIG

GASTRO-DATA GmbH

HOCHRECHNUNGEN FÜR DIE BRANCHE



(1) Klassische Gastronomie

Klassische Gastronomie \neq „Out-of-Home“

- exklusive „Sonstige Beherbergungsbetriebe“ zur Vermeidung von Vermischungen durch Eigenproduktion, Privatkonsum und Einkauf im LEH
- exklusive „branchenperiphere Betriebe“ (Bäcker, Fleischer, LEH)
- exklusive „Paragastronomie“





(2) Messindikator

Für die Schätzungen und Hochrechnung der Ergebnisse auf den Gesamtmarkt erscheint die

∅ Anzahl der Mahlzeiten pro Jahr

für alle Betriebskategorien und Betriebstypen gleichermaßen geeignet, zumal sie als Messindikator mehrere Parameter berücksichtigt.

„∅ Anzahl der Mahlzeiten pro Jahr“

„Mahlzeit“ – in der klassischen Gastronomie:

- > Hauptmahlzeit (Mittag-/Abendessen = Suppe, Hauptspeise + Salat, Dessert)
- > Frühstück (bei Beherbergungsbetrieben)
- > exklusive Zwischenmahlzeiten/Snacks (where-ever)

Berücksichtigte Parameter



□ **Anzahl Betriebe – je Betriebstyp** *je Bundesland*

Σ *rund 46.800 aktuelle Adressen*

abzgl. ~7.200 „Sonstige BHB“

*Basis: Adressdatenbank von Gastro-Obsearcher (Stand 2014/2015)
mit der genauen Anzahl von Gastronomie- und GV-Betrieben*

□ **Ø Anzahl Essen pro Tag**

- > je Betriebstyp
- > je Bundesland

Basis: Mittelwerte (Ergebnis: Gastronomie-Studie und Fortschreibungen)

Berücksichtigte Parameter



- %-Anteile Saisonbetriebe** (1-Saison-/2-Saisonbetriebe)
 - je Betriebstyp
 - je Bundesland

Basis: Mittelwerte (Ergebnis: Gastronomie-Studie und Fortschreibungen)

- Anzahl Öffnungstage pro Jahr**
 - je Betriebstyp
 - je Bundesland

Basis: Mittelwerte (Ergebnis: Gastronomie-Studie und Fortschreibungen)

Struktur der untersuchten Betriebe

BH – Beherbergung

2014:	10 Betriebe - davon	2 Thermen-Hotels 3 JUFA-Hotels 2 Themenhotels (Golf) 3 Hotelbetriebe
2015:	3 Betriebe - davon	2 Stadthotels + 1 Seminarhotel

GA – Gastronomie

2014:	8 Betriebe - davon	2 Thermen-Restaurationen 5 (Größere) Gastronomiebetriebe (> 200 Sitzpl.) 1 Themenrestaurant (Golf)
2015:	5 Betriebe - davon	5 (Kleinere) Gastronomiebetriebe

GK – Großküchen

2014:	11 Betriebe - davon	8 Krankenhäuser 3 Betriebskantinen
2015:	12 Betriebe - davon	11 Betriebskantinen 1 Reha-Zentrum

Ergebnisse Untersuchung 2014 - Zusammenfassung

Schätzung vermeidbare LM-Verluste total (exkl. ZR)

- auf Basis Ergebnisse Testbetriebe x durchschnittlicher WASTE pro ESSEN pro Betrieb

BETRIEBSTYP	Σ Essen pro Jahr ausgewählte BK	Ø WASTE pro Essen (lt. Testergebnisse)	WASTE TOTAL ausgewählte BK	SUMME LM-Verluste je Betriebskategorie
Hotel	200.000.000	0,156 Kg	49.938.184 Kg	50.000.000 Kg
Gasthof				
Pension				
Herberge, Hütte				
Campingplatz				
Summe Frühstück (alle Beherbergungsbetriebe)	120.000.000			
Summe BEHERBERGUNG				
Restaurant	440.200.000	0,103 Kg	45.553.492 Kg	45.000.000 Kg
Gasthaus				
Ethnolokal				
Rasthaus				
Quick Service Outlet				
Summe GASTRONOMIE				
Summe KAFFEEHAUS	nicht unmittelbar in der Erhebung			19.000.000 Kg
Summe KOMMUNIKATIONS-GASTRONOMIE	nicht unmittelbar in der Erhebung			
Betriebsküche	416.000.000	0,171 Kg	71.237.372 Kg	71.000.000 Kg
Catering				
Summe GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG				
SUMME geschätzt TOTAL	1.176.200.000	Ø alle Betriebe 0,142 Kg	166.729.048 Kg	185.000.000 Kg
Differenz = Betriebstypen, nicht unmittelbar in Erhebung	89,4%			100,0%

Ergebnisse Untersuchung 2014 & 2015 - Abweichungen



Schätzung vermeidbare LM-Verluste total (exkl. ZR)

- auf Basis Ergebnisse Testbetriebe x durchschnittlicher WASTE pro ESSEN pro Betrieb

BETRIEBSTYP	Σ Essen pro Jahr ausgewählte BK	2014 Ø WASTE pro Essen (lt. Testergebnisse)	2015 Ø WASTE pro Essen (lt. Testergebnisse)	WASTE TOTAL ausgewählte BK	SUMME LM-Verluste je Betriebskategorie
Hotel	200.000.000 nicht unmittelbar in der Erhebung	0,156 Kg	Diff. + 0,0018 kg 0,158 kg	49.938.184 Kg Diff. + 1,15%	50.000.000 Kg
Gasthof					
Pension					
Herberge, Hütte					
Campingplatz					
Summe Frühstück (alle Beherbergungsbetriebe)	120.000.000			Diff. vernachlässigbar	
Summe BEHERBERGUNG					
Restaurant	440.200.000	0,103 Kg	Diff. + 0,0018 kg 0,105 kg	45.553.492 Kg Diff. + 1,75%	45.000.000 Kg
Gasthaus					
Ethnolokal					
Rasthaus					
Quick Service Outlet					
Summe GASTRONOMIE					
Summe KAFFEEHAUS nicht unmittelbar in der Erhebung					
Summe KOMMUNIKATIONS-GASTRONOMIE nicht unmittelbar in der Erhebung					
19.000.000 Kg					
Betriebsküche	416.000.000	0,171 Kg	Diff. -0,0363 kg bei Betriebsküchen	60.690.460 Kg Diff. 11.000.000 kg	61.000.000 Kg
Catering					
Summe GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG					
Summe GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG 0,135 Kg Diff. - 14,80%					
SUMME geschätzt TOTAL					
	1.176.200.000	Ø alle Betriebe 0,142 Kg	Ø alle Betriebe 0,132 Kg	156.182.136 Kg	175.000.000 Kg
Differenz = Betriebstypen, nicht unmittelbar in Erhebung	89,4%				100,0%

Zusammenfassung / Quintessenz und Ø-Werte je Betrieb



Geschätzter WASTE TOTAL in der Gastronomie p. Jahr: (Ergebnisse: Werte jeweils exkl. Getränke und exkl. Zubereitungsreste)

Basis = Erhebungsergebnisse 2014 / 2015

MENGE in To./kg

WERTE in EUR

Gesamtmarkt total:

➔ ~ 175.000 Tonnen (+/- 10%) ~ 320 Mio. EUR (+/- 10%)

Durchschnittswerte – je Tag und je Betrieb

➔ ~ 485 To. pro Tag ~ 900.000 EUR pro Tag

➔ ~ 4.400 kg pro Betrieb ~ 8.000 EUR pro Betrieb

➔ ~ 12 Kg ~ 22 EUR
pro Betrieb pro Tag pro Betrieb pro Tag



BERNHARD WOHNER

GLOBAL 2000, Nachhaltigkeitsteam

UMWELTAUSWIRKUNGEN



Hochrechnung Umweltauswirkung



In Österreich verursachen die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung pro Jahr:



398.000 Tonnen CO₂-Äquivalente



27,6 Milliarden Liter Wasser



36.300 Hektar Landverbrauch



JOSEF PIRKER

AGM, Geschäftsführung

AUSBLICK SCHWERPUNKTE 2016



Gefördertes Beratungsangebot



- Küchenprofis unterstützen Betriebe bei der Reduktion ihrer Lebensmittelabfälle
- Standardisiertes Beratungsmodell
 - Analyse der Lebensmittelabfälle im Betrieb
 - Analyse der Arbeits- und Kommunikationsprozesse im Betrieb
 - Maßnahmenentwicklung mit Berater
- Förderung der Kosten durch die Umweltförderstellen der Bundesländer
 - bereits fixiert mit OÖ, Salzburg, Steiermark & Wien
- Österreichweite Ausrollung ab Mai/Juni 2016
 - derzeit Testläufe in ausgewählten Betrieben



Konsumentenbefragung



„Was erwartet sich der Gast wirklich?“

- **Repräsentative Meinungsumfrage**
 - Hinsichtlich der Erwartungen an das Speisenangebot in Hotels, Restaurants, Betriebskantinen, Krankenhäusern und bei Events
 - Fragen hinsichtlich z.B. Portionsgrößen, Speiseauswahl bei Buffets, erwartete Verfügbarkeit gegen Ende der Öffnungszeiten u.v.m.
 - In welchen Bereichen sind die Gäste bereit, die Abfallreduktionsmaßnahmen von Betrieben mitzutragen?
- **Hintergrund**
 - Die Konsumentenerwartungen werden in der Branche unterschiedlich eingeschätzt



Abfallmonitoring-System



- 2016: Pilotprojekt für die GV
- Regelmäßige Erhebung von zwei Kennzahlen
 - Menge des ausgegebenen Essens vs. entsorgte Lebensmittelabfälle
 - Errechnung „Ineffizienzgrad“
 - Anonymisierte Einspeisung in eine österreichweite Datenbank
- Hohe Aussagekraft, wenig Aufwand!
 - Zeigt Abfallentwicklung über längere Zeitperiode
 - Erlaubt Vergleich mit ähnlichen Unternehmen (gefilterte Auswertung)
 - Identifiziert Standorte mit hohen Lebensmittelabfällen



Weitere Aktivitäten 2016



- ORF-Themenschwerpunkt zu Lebensmittelverschwendung (April)
- Aufbereitung von „Success Stories“
- „Quick-Check“: Rechner zum Kosteneinsparpotenzial auf UAW-Webseite
- Diskussions- und Infoveranstaltungen
- Website, Facebook, Newsletter





City | Lakeside

UNITED AGAINST WASTE

DANKE!

WWW.UNITED-AGAINST-WASTE.AT