

# Leere Teller, volle Kassen



„Fangfrisches“ Gemüse – im Salm Bräu sind Lebensmittel noch etwas wert.  
Im Bild (v. l.): Siegfried Kröpfl (Küchenprofli[t]), Jürgen Otzelberger (Salm Bräu), Andreas Zotz (tätwort/UAW) und Albert Welledits (Salm Bräu)



Das neue Beratungsprogramm Küchenprofi[t] hilft Betrieben mit Unterstützung von Küchenprofis bei der nachhaltigen Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Das Salm Bräu in Wien ist einer der ersten Betriebe, der daran teilnimmt – und davon finanziell profitieren wird.

Autor: Thomas Schweighofer

Siegfried Kröpfl schaut den Kollegen über die Schulter. Er sieht in die Töpfe, begutachtet die Teller, kontrolliert die Arbeitsabläufe und inspiziert das Lager. Beim Blick auf manche Speisearten zuckt der leicht angegraute Bart. Der erfahrene Haubenkoch ist einer von acht Beratern von Küchenprofi[t], dem neuesten Streich der Initiative United Against Waste (UAW). Die hat es sich zum Ziel gemacht, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung zu halbieren (zwischen 2014-2020). Die Grundlage ist eine wissenschaftliche Erhebung in über 50 heimischen Betrieben. Davon ausgehend wurden etwa 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle – im Warenwert von 320 Millionen Euro – errechnet, die Jahr für Jahr in österreichischen Betriebskantinen, Gesundheitseinrichtungen, Cafés, Hotels und Restaurants entsorgt werden. Ein riesiges Potenzial, nicht nur im großen Ganzen, sondern immer auch für den individuellen Betrieb.

Im Herbst des Vorjahres startete UAW mit Unterstützung des Umweltministeriums und einiger Bundesländer deshalb die Entwicklung von Küchenprofi[t]. Die Initiative hat österreichweit Küchenprofis einheitlich geschult und Werkzeuge (z.B. eine Beratersoftware) für deren Tätigkeit entwickelt. Die Berater haben langjährige Erfahrung im gastronomischen Bereich, sie arbeiten auf eigene Rechnung und sind unabhängig von Interessen. Zuletzt gab es heuer noch einen Testlauf mit Siegfried Kröpfl in sechs Betrieben, ehe das Programm österreichweit startete.

## Sehr bekannt in China

Das Salm Bräu – O. Salm & Co ist ein Brauanlagenhersteller – am Rennweg in unmittelbarer Nähe des Belvedere lockt seit 22 Jahren Einheimische und viele Touristen mit mehrfach ausgezeichnetem selbstgebrautem Bier, Stelze, Spare-Ribs und Co. Für die erfolgreiche Brau-Gaststätte sind die jährlichen Investitionen in den Erhalt der Bausubstanz des alten Gebäudes der wahre Kostentreiber, dennoch engagieren sich Miteigentümer Albert Welledits und sein Team seit Beginn von United Against Waste für die Sache – nun als einer der ersten Betriebe, die Küchenprofi[t] nutzen. „Für den Mülleimer kochen ist ein ökologischer und wirtschaftlicher ein Unsinn, moralisch ist es verwerflich“, argumentiert Welledits und erklärt: „Wir haben schon 2014 bei der ersten Evaluierung mitgemacht und Änderungen umgesetzt. Küchenprofi[t] ist für uns der nächste Schritt, um festzustellen, wo es noch Verbesserungspotenzial gibt.“

Der Vergleich der Erhebungen von 2014 und 2016 beweist, dass der Lebensmittelabfall bereits um rund 14 Prozent reduziert werden konnte. Das gelang, weil zum Beispiel die Größe der Knödel und der Kartoffelsalatportionen verkleinert wurde. Außerdem informiert das Servicepersonal die Gäste mündlich über die Möglichkeit von kleineren Portionsgrößen. Die aktuelle Analyse weist weitere Möglichkeiten zum Einsparen auf: Die wesentlichste Abfallquelle im Salm Bräu sind noch immer die Tellerreste, die über 40 Prozent aller Lebensmittel-Abfälle



Das Salm Bräu nutzt als einer der ersten Gastronomiebetriebe in Österreich das neue Beratungsangebot Küchenprofi[t]

ausmachen. So kommen verhältnismäßig viel Fleisch sowie Stärke- und Sättigungsprodukte zurück, sowie auch wesentliche Mengen an Salaten und Saucen. Welledits relativiert: „Es ist eine heikle Angelegenheit. Wir sind einerseits bekannt für unser Bier und andererseits dafür, dass keiner aus dem Lokal jemals hungrig weggeht. Das hat sich bis China rumgesprochen. Wenn meine Leute mit asiatische Gästen, die nicht Deutsch sprechen, über Portionsgrößen diskutieren sollen, ist das ein Problem. Oder der Russe, der es als Beleidigung ansieht, wenn sich der Tisch nicht biegt vor lauter Speisen.“ Zwar könne man bei Stammgästen leicht kleinere Portionen anbieten, aber verschiedene Kulturen un-

## So funktioniert Küchenprofi[t]

**Ablauf:** telefonisches Vorgespräch – Abfallerhebung (Dauer: 1 Tag) – Prozessanalyse und Beratung im Betrieb durch Küchenprofi (Dauer: 1 Tag) – Empfehlungen und Maßnahmenbericht

**Berater:** Siegfried Kröpfl (W), Viktoria Stranzinger (OÖ), Gerhard Kranawendtnr (OÖ), Martin Jesacher (S), Dietmar Fröhlich (K, S, T, V), Lukas Kaiblinger (W), Benedikt Zangerle (OÖ, S, T), Franz Labmayer (Stmk)

**Kosten:** Das Standardpaket von Küchenprofi[t] wird in den Bundesländern Tirol, Salzburg, Oberösterreich, Steiermark, Niederösterreich und Wien gefördert und kostet die Betriebe maximal 960 Euro bzw. in Wien nur 554 Euro. In den restlichen Bundesländern beträgt der Preis 1.920 Euro (alle Preise exkl. USt).

**Infos und Kontakte:** [www.united-against-waste.at/kuechenprofit](http://www.united-against-waste.at/kuechenprofit)



Warum sich das Vermeiden von Lebensmittelabfälle rentiert war ein Thema einer Diskussionsrunde von Hotel & Touristik mit Experten von United Against Waste und Salm Bräu. Im Bild (v. l.): Andreas Zotz (UAW/tatwort), Jürgen Otzelberger und Albert Welledits (beide Salm Bräu)



Küchenprofi[t]-Berater sowie Spitzenkoch Siegfried Kröpfl und Salm-Bräu-Chef Albert Welledits sind engagiert bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen

## Ein attraktives Paket

AGM-Geschäftsführer Josef Pirker – das Unternehmen ist Partner der ersten Stunde von UAW – im Gespräch über Wünsche aus der Branche, neue Projekte und die Vorbildwirkung der Initiative über Grenzen hinaus. **Hotel & Touristik: Immer mehr Betriebe setzen sich mit dem Thema Lebensmittelabfall auseinander. Ist Küchenprofi[t] der nächste logische Schritt?**

**Josef Pirker:** Damit schließen wir eine wichtige Lücke. Nach der Abfallanalyse beim wissenschaftlichen Pilotprojekt haben wir, auch von vielen Kunden bei AGM, das Feedback bekommen, dass die zur Verfügung gestellten Daten sehr aufschlussreich sind, aber eine weitere Begleitung von einem externen Experten vor Ort im eigenen Betrieb gewünscht wird. Genau das bietet United Against Waste nun an. Für die teilnehmenden Betriebe gibt es Unterstützung von der öffentlichen Hand.

**Welche Bundesländer sind mit an Bord?**

Die Entwicklung des Beratungsangebotes wurde mit finanzieller Unterstützung des Umweltministeriums sowie mit Beteiligungen der Länder Tirol, Salzburg, Oberösterreich, Wien, Steiermark und Niederösterreich ermöglicht. In diesen Ländern werden künftig die Küchenbetriebe auch bei den Kosten zur Inanspruchnahme von Küchenprofi[t] gefördert. Das ist eine großartige Unterstützung, und dadurch lässt sich den Betrieben ein umfassendes Leistungspaket zu einem attraktiven Preis anbieten. Mit den restlichen Bundesländern ist United Against Waste bereits im Gespräch, und es wird auch hier eine Beratungsförderung durch die öffentliche Hand angestrebt.

**Sind weitere Aktivitäten geplant, die den Erfolg der Maßnahmen messen?**

United Against Waste ist dabei, ein Abfallmonitoring-System für Betreiber von Großküchen zu entwickeln. Die Idee dahinter ist, dass eine

hohe Anzahl von teilnehmenden Betrieben monatlich zwei einfache Kennzahlen – nämlich die Gesamtmenge der entsorgten Lebensmittelabfälle sowie die Gesamtmenge der ausgegebenen Speisen – in eine österreichweite Datenbank einspeist. Die teilnehmenden Betriebe erhalten damit Echtzeit-Informationen über die Entwicklung ihres organischen Abfalls sowie eine Vergleichsmöglichkeit mit ähnlichen Betrieben. Standorte mit überdurchschnittlich hohen Verlustquoten lassen sich so rasch identifizieren. Das System soll ab Herbst 2016 im Rahmen eines Pilotprojektes in 100 Großküchen-Standorten entwickelt und getestet werden, ab Frühjahr 2017 erfolgt dann die breite Ausrollung.

**Ist die heimische Initiative Vorbild für ähnliche Aktionen im Ausland?**

United Against Waste gibt es als eigenständige Initiativen auch in Deutschland und in der Schweiz, mit denen wir in laufendem Erfahrungsaustausch stehen. Maßnahmen, die in Österreich in der Branche gut ankommen, stoßen auch dort auf großes Interesse. So wurden zum Beispiel die Broschüren mit Einspartipps auch an ausländische Betriebe weitergegeben. Auch über den grenzüberschreitenden Facebook-Account wird UAW sehr stark von Branchenvertretern über die Landesgrenzen hin aus wahrgenommen.



Fotos: Hotel & Touristik/Sabine Klömpf, AGM



Rettung von Lebensmitteln: Im Salm Bräu wird zur Mitnahme von Speiseresten die TafelBox ([www.tafelbox.at](http://www.tafelbox.at)) eingeführt. Gleichzeitig geht ein Spendenbeitrag an die Wiener Tafeln

ter den Gästen bringen verschiedene Erwartungshaltungen mit sich. „Ob man da einen Kompromiss finden kann, weiß ich nicht“, so Welledits, der hofft, dass die Thematik mit der Zeit noch stärker ins Bewusstsein rückt und es damit für alle leichter macht.

### „Schöne Karten“ sind gefragt

Siegfried Kröpfl nickt zustimmend und betont, dass jeder Unternehmer nach der Küchenprofi[t]-Beratung selbst entscheiden muss, was er wie umsetzen kann. Jedes Unternehmen hat andere Voraussetzungen und Problemfelder. „Wir hatten einen Betrieb, der ist untergegangen vor lauter Karten: Mittagskarte, Frühstückskarte, Nachmittagskarte, Abendkarte, und eine fette Mappe mit Hochzeitsmenüs. Der arme Koch muss immer alles da haben. Es geht um den effizienten Einkauf. da liegt die Verschwendung“, erzählt Siegfried Kröpfl. Eine große Karte erzwingt die Notwendigkeit einer großen Bevorratung, und damit steigt das Problem der Haltbarkeit der Produkte. Der Gastronom nimmt sich selbst die Möglichkeit, frisch zu kochen. „Überzogen gesagt, bist du immer beim Resteverwerten.“ Der Haubenkoch plädiert deshalb für kleinere Karten, die je nach Saison öfter wechseln. Seltsam war für den Küchenprofi[t]-Berater, wenn in einigen Betrieben jene Mitarbeiter, die mit den Lebensmitteln direkt zu tun haben, keine Ahnung von den Produktkosten haben. Kröpfl: „Wenn ich nicht weiß, was das Produkt kostet, ist es eigentlich wertlos. Wer es weiß, geht mit dem Produkt anders um.“

»Die Verbesserungen haben etwas gebracht, das spüren wir.«

Albert Welledits, Salm Bräu

»Dieses Chichi auf den Tellern, mit dem die Gäste nichts anfangen können, das landet alles im Kübel.«

Siegfried Kröpfl

Deshalb ist die Mitarbeiterschulung so wichtig, ist er überzeugt.

Im Salm Bräu, wo man trotz der Betriebsgröße stolz auf die familiäre Atmosphäre ist, waren es sogar die Mitarbeiter selbst, die mit der Idee an die Chefs herantraten. Für Welledits ist nur eine gewachsene Sensibilisierung zum Thema Abfallvermeidung langfristig erfolgreich. „Ich halte nichts davon, etwas von oben nach unten zu verordnen, das würde auf Unverständnis stoßen. Wir müssen das als Unternehmer mit einer Selbstverständlichkeit leben, dann färbt es automatisch auf die Mitarbeiter ab. Und wenn es von den Mitarbeitern privat geliebt wird, erwächst daraus ein Handlungsautomatismus. Das würde dann – ich bin ein Optimist – auch auf die Gäste übertragbar sein.“ Siegfried Kröpfl ergänzt, dass seiner Erfahrung nach die meisten Mitarbeiter froh über die Initiative United Against Waste und das Beratungsprogramm Küchenprofi[t] sind. „Es ist ja etwas Positives. Ich schaffe damit kein Problemfeld, sondern eigentlich immer einen Vorteil. Solche Innovationen bringen mehr Erfolg für den Mitarbeiter und damit mehr Spaß.“

### Geförderte Beratung

Die Betriebe selbst engagieren sich für Abfallvermeidung bei Lebensmitteln nicht aus purem Spaß an der Freude, sondern weil am Ende des Tages mehr am Konto steht. Die Gastronomen haben vorher schon die vollen Biotonnen gesehen, wie viel Geld dabei tatsächlich verloren geht, zeigt erst die Abfallanalyse (neu ist ein Online-Schnelltest für den ersten Überblick, wie viel Geld sich bei den Lebensmittelabfällen einsparen lässt: [united-against-waste.at/online-schnelltest](http://united-against-waste.at/online-schnelltest)).

„Da habe ich doch lieber mehr Mitarbeiter, oder ich zahle einen Bonus aus, als jährlich Lebensmittel im Wert von zigtausenden Euro wegzuschmeißen, wie es in Großbetrieben vorkommt“, so Haubenkoch Kröpfl.

Im Salm Bräu ist man von den Verbesserungen im wirtschaftlichen Bereich überzeugt. Je mehr Teller leergegessen werden und je weniger Müll im Kübel landet, desto besser steigt der Gastronom aus. Albert Welledits: „Es gibt zwei Wege, das Bewusstsein zu öffnen: Man erreicht Leute, weil sie offen sind, sich mit dieser sensiblen Thematik auseinandersetzen, oder man erreicht Leute, die nur Zahlen kennen. Idealerweise hat man beides.“ Eine Hilfe ist die betriebliche Umweltförderung in vorläufig sechs Bundesländern (in den restlichen laufen noch Verhandlungen; siehe Interview), die die Beratungskosten für Küchenprofi[t] um 50 bis 75 Prozent reduzieren. „Die Gastronomie wird im Augenblick von diversen Landes-, Bundes- und Stadtregierungen nicht unbedingt mit Glacehandschuhen angegriffen. Wir sind Kummer gewohnt, und haben gelernt, mit täglich neuem Kummer umzugehen. Das Ganze erinnert mich

ein bisschen an ein SM-Studio. Da ist es eine willkommene Abwechslung, dass ein Input mit nachhaltigem Potenzial kommt“, freut sich der Salm-Bräu-Chef. Damit kann sich jeder Betrieb das Beratungsangebot leisten, ist Kröpfl überzeugt: „Es wäre jeder blöd, wenn er es nicht macht. Das muss es einem Betrieb Wert sein, weil das holst du dir in kürzester Zeit wieder rein.“

&