

Wein-Erlebnis mit
190 Ausstellern
aus 8 Nationen

Onlinetickets
zum Vorteilspreis



**Weinmesse
Innsbruck**
Genuss & Gourmet

21.-23. Feb.
Messe
Innsbruck

West-
österreichs
größte
Weinmesse

- [NACHRICHTEN](#) [AUSGABEN](#) [MEDIADATEN](#) [PROST-TV](#) [GRATIS-ABO](#) [GASTRO-EVENTS](#) [GASTRO-JOBS](#)

Aktuelle Seite: [Start](#) > [Nachrichten](#) > [Wirtschaft](#) > [Gastronomie](#) > 2019 wird Schwerpunktjahr gegen Lebensmittelabfall

2019 wird Schwerpunktjahr gegen Lebensmittelabfall in Großküchen

Details Kategorie: [Gastronomie](#) Veröffentlicht am Freitag, 22. Februar 2019 12:17



© 2019 United Against Waste.

PREV 1 of 2 NEXT

Lebensmittelabfälle bis 2030 zu halbieren.

„Als Stadt Wien arbeiten wir konsequent an der Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf allen Ebenen und unterstützen daher natürlich auch die Initiative United Against Waste. Im Bereich der Großküchen gibt es enormes Einsparpotenzial, das mit dem nun vorhandenen System aktiviert werden kann. Nach der Erhebung von Kennzahlen sollen nun von den Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung Vermeidungsmaßnahmen umgesetzt und KundInnen und MitarbeiterInnen sensibilisiert werden“, so Thomas Hruschka, Nachhaltigkeitskoordinator der Stadt Wien, die neben weiteren Akteuren der öffentlichen Hand das Großküchenprojekt unterstützt.

Branchensystem zur Dauerbeobachtung und Reduktion von Großküchenabfällen etabliert

In österreichischen Großküchen fallen jährlich insgesamt 60.000 Tonnen Lebensmittelabfälle an – exklusive unvermeidbarer Zubereitungsreste (zum Vergleich: in der Gastronomie 45.000 t, in der Be-herbergung 50.000 t). Um diese Einsparpotenziale zu nutzen, hat UAW in Zusammenarbeit mit führenden Großküchenbetreibern im Jahr 2017 das Programm „Moneytor“ ins Leben gerufen. In dessen Rahmen werden die monatlichen Abfall- und Ausspeisemengen anhand einer standardisierten Methodik erfasst. Dadurch bekommen die teilnehmenden Betriebe belastbare Informationen darüber, wo ihre Standorte beim Lebensmittelabfall stehen, sowohl im Branchenvergleich als auch im zeitlichen Verlauf.

Eine Auswertung der bisher rund 100 erfassten Standorte zeigt, dass die Lebensmittelabfall-Quoten (entsorgter Küchenabfall im Verhältnis zur Ausspeisemenge) mit 4 bis 63 % eine sehr hohe Bandbreite aufweisen. Das heißt, es gibt einerseits Standorte mit deutlichem Handlungsbedarf, sowie anderer-seits Betriebe, die das Thema sehr gut im Griff haben. Außerdem zeigt sich, dass an den teilnehmenden Standorten die Abfallquoten von 2017 auf 2018 im Schnitt bereits um 14 % reduziert werden konnten.

Andreas Kabela, Geschäftsführer von SV Österreich: „Alleine die Dauerbeobachtung von Lebensmittelabfall bringt schon deutliche Verbesserungen mit sich, denn unsere MitarbeiterInnen sehen dadurch, dass wir dem respektvollen Umgang mit Nahrungsmitteln einen hohen Stellenwert zuschreiben. Durch das Programm Moneytor können wir unser bisheriges Engagement verstärken und einen wichtigen Beitrag zur Reduktion des Lebensmittelabfalls in unserer Branche leisten.“ Neben SV Österreich nehmen viele weitere führende Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen am Programm teil: Euresst, Gaumenglück, GMS Gourmet, Go Gastro, Kulinaro (Vinzenz Gruppe), die Oberösterreichische Gesundheitsholding GmbH (gespag), das Ordensklinikum Linz Elisabethinen, SANA Catering, Sodexo, die Vorarlberger Landeskrankenhäuser und der Wiener Krankenanstaltenverbund.

Aktueller Schwerpunkt: Aufbau von betriebsinternen Trainings- und Coachingstrukturen

Die Daten aus dem Monitoring liefern auch erstmals Aussagen darüber, welche Faktoren bzw. Standortbedingungen tendenziell zu mehr oder weniger Lebensmittelabfall führen. So zeigt sich beispielsweise, dass Frischküchen im Schnitt geringere Abfallquoten aufweisen, als Standorte mit Speisengeneration (z. B. durch Cook & Chill). Es schneiden auch jene Standorte besser ab, die den Kunden eine überschaubare Anzahl an Menüs anbieten, die Auswahl aus mehreren Portionsgrößen ermöglichen oder die Speisen nur über wenige Ausgabestellen verteilen.

Diese Informationen helfen nicht nur, Sofortmaßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung zu identifizieren – wie z. B. Anpassung von Portionsgrößen, Erhöhung von Wahlmöglichkeiten oder Verbesserung der Systeme zur Bedarfsabfrage – sondern auch zielgerichtete Trainings- und Coachingangebote für die MitarbeiterInnen zu entwickeln. Ab Frühjahr 2019 werden Großküchenstandorte mit ähnlichen Rahmenbedingungen und Problemstellungen in Workshops zusammengebracht und der Erfahrungsaustausch forciert. Auf dieser Grundlage werden dann Trainingsmaterialien für verschiedene MitarbeiterInnengruppen entwickelt und betriebsinterne „Lebensmittelabfall-Coaches“ ausgebildet, die in ihren Unternehmen dann vertiefende Trainings und Coachings durchführen.

„Für uns als eine der größten Gesundheitseinrichtungen in Europa spielt der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln eine wichtige Rolle. Die Trainings- und Coachingmaßnahmen in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk von United Against Waste ermöglichen unseren MitarbeiterInnen, über den eigenen Tellerrand zu blicken sowie Sichtweisen und Erfahrungen mit anderen Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung auszutauschen“, fasst Petra Götz, Küchenprogrammleiterin beim Wiener Krankenanstaltenverbund (KAV), zusammen.

Österreichweite Aktionswoche im Herbst 2019: Breite Sensibilisierung der EndkundInnen

Ein weiterer Schwerpunkt in diesem Jahr liegt auf der Gewinnung der EndkundInnen für das Thema, wie etwa PatientInnen in Krankenhäusern, BewohnerInnen von Pflegeheimen und deren Angehörige oder Gäste von Betriebsrestaurants. „Im Rahmen einer groß angelegten Kampagne rund um den Welternährungstag im Oktober 2019, wird UAW in Zusammenarbeit mit den Unternehmenspartnern und der öffentlichen Hand darüber informieren, wie die Kundschaft selbst zur Vermeidung von Großküchenabfall beitragen kann. Wir wissen aus Umfragen, dass die Bereitschaft dafür unter den ÖsterreicherInnen sehr hoch ist!“ gibt Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer von Unilever Austria und Mitbegründer von UAW, einen Ausblick auf den Herbst.

www.united-against-waste.at

FOTORÜCKBLICK - ALLES FÜR DEN GAST SALZBURG 2018



[Fotos ansehen Halle 1-6](#) -->

[Fotos ansehen Halle 7-9, Arena](#) -->

[Fotos ansehen Halle 10](#) -->

[Fotos ansehen Gastro Premium Night](#) -->



Seite gefällt mir 3.470 „Gefällt mir“/

Sei der/die Erste deiner Freunde, dem/der das gefällt

TOURISMUSVIDEOS

[TirolBerg Studio Aktuell - Seefeld 2019 \[VI...\]](#)
01.01.1970

powered by [tourismusvideo.at](#)

APA OTS NEWS

Erasmus+ Projekt NEWTT: Ergebnisse der zweijährigen Studie zeigen - Qualitätsvoller Quereinstieg für Lehrer*innen schafft Mehrwert

CARE vor Jemen-Geberkonferenz: "Es reicht"

Die Stiftung Zollverein holt den Kulturinvest-Kongress 2019 nach Essen - Europas größter Kultur-Kongress findet erstmalig in der Kultur- und Business-Metropole Ruhr statt

Sternkoch Norbert Niederkofler setzt im neuen Alpin mit BWT-Wasser auf nachhaltigen Genuss

Tiroler Tageszeitung, Leitartikel, Ausgabe vom 22. Februar 2019. Von PETER NINDLER. "Wer politisch aufräumt, verändert".

Santander Consumer Bank als Top-Arbeitgeber in Österreich ausgezeichnet

Report: 10 Krisen, die 2018 keine Schlagzeilen machten

Wiener Kabarettfestival – Kabarett Talente Show – Vienna Poetry Slam

2018 war ein gutes Jahr für Österreichs Trafiken

GANZ NEU

[2019 wird Schwerpunktjahr gegen Lebensmittelabfall in Großküchen](#)

[HolidayCheck Award in Gold für das Hotel Sonnenpark](#)

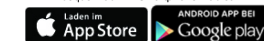
[Transgourmet übernimmt Gastro Profi GmbH](#)

[Save the date – „Gast+Küche 2019“](#)

[Top of Genuss im Donaurtum](#)

PROST APP

Holen Sie sich die mobile Version des PROST-Magazins bequem auf Ihr Smartphone/ Tablet



ÖAK GEPRÜFT

