



Weniger Müll

Die Initiative United Against Waste will Lebensmittelabfälle in Großküchen bis 2030 halbieren.

Von Daniel Eberharter

Wien. Die Idee ist ganz einfach: Wer viel kocht, schmeißt auch viel weg. Das ist aus vielen Gründen eine Verschwendung und nicht zuletzt ein finanzieller Verlust. Das Thema fängt in jedem Haushalt an: Wer ärgert sich nicht über sich selbst mit jeder verschimmelten Mandarine, die im Mistkübel landet, weil man einfach zu viel eingekauft hat oder irgendwie dann doch zu wenig Lust auf Zitrusfrüchte gehabt hat?

Wer sich ausrechnen möchte, welchen monetären Wert jeder Abfall ausmacht (und sich dabei noch mehr ärgern möchte), der vergleicht den Wert des Einkaufs mit dem Wert des unverarbeiteten Abfalls. Dazu gehören Schalen, eventuell unschöne Fruchtteile, verdorbene Ware und ganz einfach Essenreste, die nicht gegessen wurden.

Diese simple Rechnung potenziert sich freilich und wird umso haarsträubender, je größer die Küche ist. Die Initiative United Against Waste (UAW) hat sich dieser im Detail doch recht komplizierten Rechnung verschrieben und hat nun nach einigen Jahren Recherche ein System entwickelt, mit dem Großküchen anhand von eigens entwickelten Kennzahlen und ohne viel Aufwand den eigenen Abfall analysieren, berechnen und in weiterer Folge vermeiden können. Das System nennt sich Moneytor (eine Abwandlung des Wortes Monitoring), wird seit 2018 im Normalbetrieb an knapp 90 Standorten in Österreich genutzt (35 davon in Wien) und kann schon erste Erfolge in der Müllvermeidung verbuchen.

Einsparungsmöglichkeiten aufzeigen

Eines haben die Initiatoren erkannt: Das Thema Lebensmittelabfallvermeidung wird vielen Betrieben erst über das Geldeinsparungsargument zugänglich und begrifflich gemacht. Andreas



Foto: apw/dpa-Zentralbild/Patrick Pleul

Zotz, Koordinator von United Against Waste, hat errechnet, dass in Österreich 3000 Großküchen betroffen sind, in denen laut Schätzungen pro Jahr insgesamt 60.000 Tonnen Lebensmittelabfälle anfallen. Das bedeutet einen Verlust von 12.000 Euro bei kleineren Betrieben wie Firmenküchen und bis zu 164.000 Euro bei Krankenhäusern.

Derzeit wird die Initiative UAW mit diversen Teilprogrammen von 12 teilnehmenden Großküchenbetreibern auf 96 Standorten aktiv mitgetragen und unterstützt. Dazu zählen öffentliche Betriebe wie Krankenhäuser und Pflege- und Seniorenwohnheime der KAV in Wien, aber auch private Catering- und Betriebsküchen von Eures, Sodexo und der SV Group.

Eine Küche ist dann eine Großküche, wenn mit einer täglich wiederkehrenden Gästezahl ab 50 bis 80 Personen gerechnet werden kann, wie Andreas Kabela von SV Österreich erläutert. Das fängt bei der klassischen Firmenkanti-

ne an und endet bei Großküchen im Gesundheitswesen: „Wir geben im Jahr 10 Millionen Mahlzeiten in Österreich aus“, sagt Kabela.

Zotz wird nicht müde, eine Vielzahl an Statistiken zu präsentieren, die belegen sollen, was der Hausverstand auch ohne die vielen Zahlen schneller begreift und nicht in Versuchung kommt, Äpfel mit Birnen zu vergleichen.

Das Thema Abfallvermeidung hat nämlich dutzende unterschiedliche Ausgangszahlen von unterschiedlichen Quellen, bei denen selbst die Experten nicht immer hundertprozentig sagen können, ob sie die Gastronomie betreffen, unvermeidbare Abfälle inkludieren und ob wir überhaupt von Tonnen oder Tanks sprechen.

Thomas Hruschka von der MA22 für Umweltschutz bringt den Sinn der Aktion gekonnt auf den Punkt: „Es ist ganz einfach: Der Einkauf entscheidet die Abfälle. So kauft etwa das KWP (Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser) auch keine Äpfel für

ihre Küche, sondern gleich ganze Bäume“, also vom schönen Speiseapfel bis zum optisch nicht so schönen aber qualitativ einwandfreien Apfel für den geliebten Strudel.

Die Stadt Wien unterstützt die Initiative zur Lebensmittelabfallvermeidung auch aus einem globalen Gesichtspunkt heraus: Er kümmert sich um die Umsetzung der Sustainable Development Goals der Agenda 2030 der Vereinten Nationen, zu der sich übrigens auch der Bund bekennt.

Sensibilisierung alleine oft schon ausreichend

Überraschend für alle Beteiligten ist, dass die Sensibilisierung des Personals auf das Thema oft schon ausreicht, um positive Ergebnisse zu liefern. Auch zu Wissen, dass die Eingangs- und Ausgangszahlen überhaupt entsprechend erfasst werden, reicht schon aus, um sorgfältiger mit Essensverarbeitung und Essenresten umzugehen.

Petra Götz vom Wiener Krankenanstaltenverbund, der sich derzeit mit acht Krankenhäusern und sieben Pflegeheimen in Wien an der Initiative beteiligt, unterstreicht ebenfalls, wie einfach und doch weitreichend einzelne Maßnahmen oft sein können. So kann viel Abfall eingespart werden, wenn die Ausgabeschalen für etwa einen Gurkensalat an der Selbstbedienungsbar nur zehn Zentimeter tief sind statt der sonst üblichen, fast bodenlosen Kübel. Dadurch wird die Ware immer frisch nachgeliefert und es bleibt kaum noch etwas über.

Für dieses Jahr planen United Against Waste unter anderem Workshops und Ausbildungsmöglichkeiten sowie eine Aktionswoche im Herbst für Endkunden. Götz betont den besonderen Charakter des Projekts dem gemeinsamen - voneinander - Lernens. Das zeigt schnell Wirkung: Auf dem für die Medien bereitgestellten Buffet befanden sich keine Mandarinen. ■