

23.02.2019

Hohes Einsparpotenzial bei Speiseresten

Essensreste und Lebensmittelabfälle stehen immer wieder im Zentrum öffentlicher Kritik, weil sie sinnbildlich für Ressourcenverschwendung stehen. Dabei ließe sich viel Biomüll einsparen.



(/fileadmin/_processed_/2/5/csm_united_against_waste_fae6fde47f.jpg)

@ Bild: HGV PRAXIS/Axel Schimmel

Sind Teil der Initiative „United Against Waste“, v. l.: Andreas Kabela, (GF, SV-Group Österreich), Petra Götz (Programmleitung Küche im Wiener Krankenanstaltenverbund) und Thomas Hruschka (Nachhaltigkeitskoordinator der Stadt Wien).

Laut einer Studie der Initiative „United Against Waste“ und der Boku fallen in Österreichs Großküchen pro Jahr rund 60.000 Tonnen Speisereste an. Und das müsste nicht sein. Die Initiative ist auch angetreten, diese Menge an Lebensmittelabfällen bis zum Jahr 2030 zu halbieren, also auf 30.000 Tonnen zu reduzieren.

Küchenabfälle – eine Begriffsdefinition

Wie soll das gelingen? Bevor es zu Lösungsansätzen kommt, bedarf es erst einmal der Erklärung. Denn in gewerblichen Küchen muss streng differenziert werden: Es gibt Rüstabfälle wie beispielsweise beim Gemüseputzen oder –schälen, es fallen kochbedingt Bioreste an wie beispielsweise bei einem Suppenansatz Knochen und Gemüse. In diesem Fall spricht man von „unvermeidbaren Küchenabfällen“. Vermeidbare hingegen sind Essenreste, die auf Tellern verbleiben bzw. Überproduktionen. Und genau dieser Form der Lebensmittelverschwendung sagt die Initiative „United Against Waste“ den Kampf an.

Hierzu wurde gemeinsam mit führenden Akteuren der GV (zwölf Großküchenbetreiber, Caterer und Spitalserhalter mit insgesamt 100 Großküchen) das Branchen-Programm „Moneytor“ zur laufenden Überwachung, Analyse und Reduktion von Lebensmittelabfällen ins Leben gerufen.

Riesige Bandbreite an Abfallquoten

Die bisherigen Ergebnisse zeigen, dass die Lebensmittelabfall-Quoten (entsorgter Küchenabfall im Vergleich zur Ausspeisemenge) mit vier bis 63 Prozent eine sehr hohe Bandbreite aufweisen. Es schneiden tendenziell auch jene Standorte besser ab, die folgende Merkmale aufweisen: Hoher Anteil an Frischproduktion, überschaubares Speisen- bzw. Menüangebot, Möglichkeit zur Auswahl aus mehreren Portionsgrößen, Speisenverteilung erfolgt nur über wenige Ausgabestellen. An den bisher teilnehmenden Standorten konnten die Abfallquoten von 2017 auf 2018 im Durchschnitt um 14 Prozent reduziert werden. Konkret heißt das: Alleine durch Sensibilisierungsmaßnahmen rund um das Thema Küchen- und Speisereste wurden 14 Prozent – oder in konkreten Zahlen ausgedrückt, 177 Tonnen – weniger Lebensmittelabfälle produziert.

Coaching in den Betrieben

Im Jahr 2019 legt UAW den Schwerpunkt auf den Aufbau von betriebsinternen Trainings- und Coachings (Workshops zum Erfahrungsaustausch, Produktion von Trainingsmaterialien, Ausbildung von „Lebensmittelabfall-Coaches“) und führt rund um den Welternährungstag im Oktober 2019 eine breitenwirksame Kampagne bei den Endkunden (z. B. Patienten und deren Angehörige) durch. Dadurch sollen an den teilnehmenden Standorten weitere wesentliche Einsparungen erzielt werden.

Axel Schimmel

TEILEN: [Facebook](#) | [Twitter](#) | [WhatsApp](#) | [E-Mail](#)



HGV PRAXIS

JETZT TICKET SICHERN!

9. Österreichisches GV-Symposium
12. März 2019

Weiter vorne bleiben
GV – die bessere Gastronomie

Hilton
VIENNA
Hilton Vienna Plaza
Schottenring 11
1010 Wien

[\(/gv-symposium.html\)](/gv-symposium.html)

Meist gelesen

Hotellerie (</hotellerie.html>)

VIDEO: Die junge Marke 25hours wird erwachsen

[\(/news/detail/video-die-junge-marke-25hours-wird-erwachsen.html\)](/news/detail/video-die-junge-marke-25hours-wird-erwachsen.html)

Gastronomie (</gastronomie.html>)

Rosenberger-Interessent Donhauser abgesprungen

[\(/news/detail/rosenberger-interessent-donhauser-abgesprungen.html\)](/news/detail/rosenberger-interessent-donhauser-abgesprungen.html)

Tourismus (</tourismus.html>)

Ab Juni Direktflug von Wien über Ürümqi nach Guangzhou

[\(/news/detail/ab-juni-direktflug-von-wien-ueber-ueruemqi-nach-guangzhou.html\)](/news/detail/ab-juni-direktflug-von-wien-ueber-ueruemqi-nach-guangzhou.html)

Newsletter bestellen

 Email

- Newsletter am Dienstag
- Newsletter am Freitag

Anmelden

Mediadaten

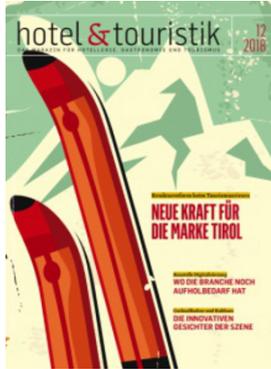


(/mediadaten.html)



(/mediadaten.html)

Online Ausgaben

<p>Ausgabe 01-02/2019 (/fileadmin /hut/ePaper /2019/010219 /index.html)</p>	<p>Ausgabe 01-02/2019 (/fileadmin /hgv/epaper /2019/010219 /index.html)</p>	<p>Ausgabe 12/2018 (/fileadmin /hut/ePaper /2018/1218 /index.html)</p>	<p>Ausgabe 12/2018 ÖHV (/fileadmin /hgv/epaper /2018/oehv /index.html)</p>
<p><</p>  <p>></p>			 <p>></p>
<p>(/fileadmin /hut/ePaper /2019/010219)</p>	<p>(/fileadmin /hgv/epaper /2019/010219)</p>	<p>(/fileadmin /hut/ePaper /2018/1218 /index.html)</p>	<p>(/fileadmin /hgv/epaper /2018/oehv /index.html)</p>

Teams (/teams.html) | Events (/events.html) | Mediadaten (/mediadaten.html) |
AGBs (/agbs.html) | Datenschutzerklärung (/datenschutzerklaerung.html) |
Impressum (/impressum.html)



(<https://facebook.com/StammgastOnline>)

© Stammgast.online 2018

(https://ad.adworx.at/RealMedia/ads/click_lx.ads/stammgast.online/werbung/268282800/x32/OasDefault/default/empty.gif/31532f512f6c7749364b4d4143696547?)