



kommentar

Der Hawthorne-Effekt wirkt in der GV

Die bloße Ankündigung, eine Studie in Österreichs Großküchen über Lebensmittelabfälle durchzuführen, sorgte für einen Rückgang des Biomülls um 14 Prozent.



TEILNEHMER ÄNDERN
IHR VERHALTEN, WEIL
SIE WISSEN, DASS SIE
TEIL EINER STUDIE
SIND.

Im Jahr 1923 wurde in der „Western Electric Company“ in Chicago folgendes Projekt durchgeführt: Man informierte die Belegschaft, dass man die Lichtverhältnisse zu verbessern gedenke. Die Untersuchung zeigte schnell, wie sehr sich die

Arbeitsleistung bei besserem Licht erhöhte. Was die Wissenschaftler aber stutzig machte: Auch in der Kontrollgruppe, die unter unveränderten Lichtverhältnissen arbeitete, stieg die Leistung genauso an. Ja, sogar jene Gruppe, in der das Licht zurückgefahren wurde, fiel durch höhere Leistung auf.

Das Beleuchtungsexperiment machte die Forscher auf den psychologischen Effekt aufmerksam, dass allein die Anwesenheit der Forscher und das Bewusstsein der Arbeiterinnen, Teil eines Versuchs zu sein und beobachtet zu werden, die Leistungssteigerung hervorrief. Die erfahrene Beachtung und Anerkennung durch die Forscher führte, nach eigenen Aussagen der Arbeiterinnen, zur Leistungssteigerung.

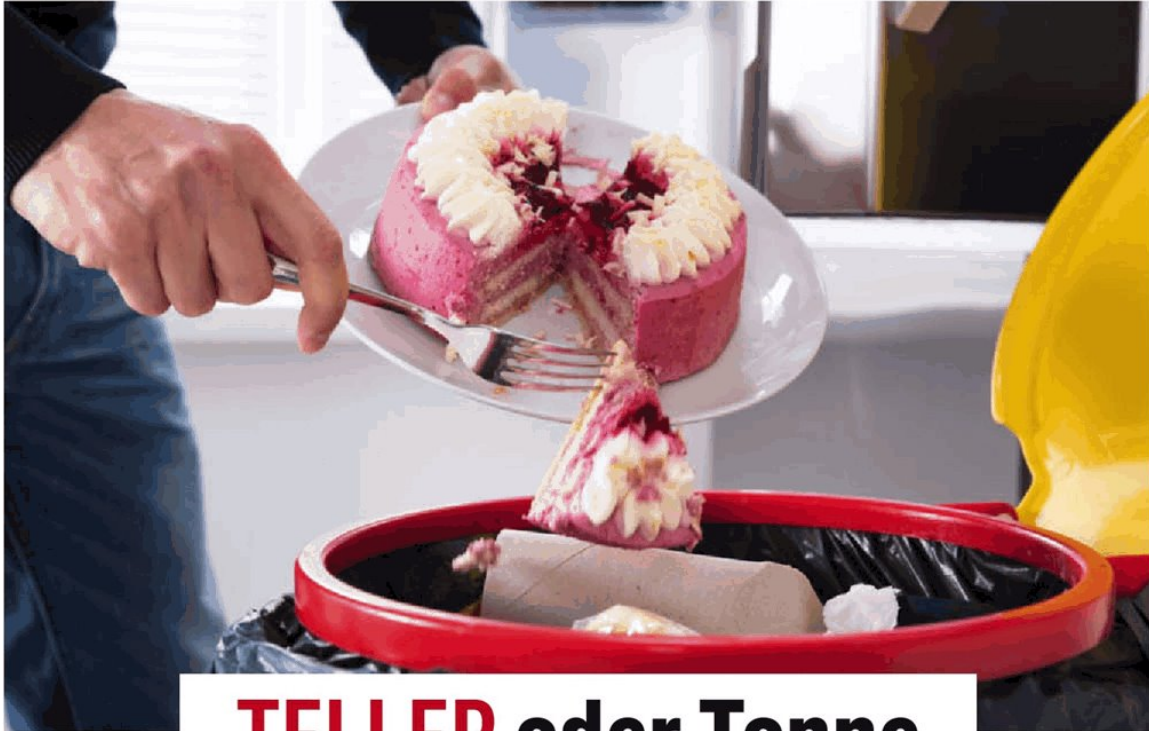
Die Fabrik des Stromversorgers hieß „Hawthorne“ und der gleichnamige Effekt, demnach Teilnehmer ihr natürliches Verhalten ändern, weil sie wissen, dass sie an einer Studie teilnehmen und unter Beobachtung stehen, ist in die Geschichtsbücher eingegangen. Genau so einen Effekt erlebte die heimische Gemeinschaftsver-

pflegung bei der Untersuchung der Initiative „United Against Waste“ (Bericht auf den Seiten 40 und 41). Die bloße Ankündigung, eine Studie über das Ausmaß von Lebensmittelabfällen durchzuführen, sorgte für eine Reduktion dieser Abfälle um 14 Prozent, ohne auch nur eine Aktion zu setzen.

Zwölf Großküchenbetreiber – vom Catering-Unternehmen bis zum Krankenhausbetreiber – nahmen mit über einhundert Großküchen an dieser Studie teil. Das ist nicht nur eine repräsentative Größe, sondern ein positives Zeichen für Offenheit und Transparenz. Ein weiteres positives Fazit lässt sich aus dieser Expertise ziehen: In Betrieben mit Frischküche fallen weniger Speisereste an als in anderen Küchen. Und noch ein Argument für Frischküche: Das Kuratorium Wiener Pensionistenwohnhäuser (KWP) wurde auf der InterNorga in Hamburg mit dem Zukunftspreis ausgezeichnet (Seiten 46, 47). Begründung: die „Frischküchen-Philosophie“.

Axel Schimmel
a.schimmel@hgvpraxis.at

abfallvermeidung



TELLER oder Tonne

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

Laut einer Studie der Initiative „United Against Waste“ (UAW) 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 Essensreste, die auf Tellern verbleiben, und 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 Auspeisemenge) 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- oder 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.

AUSSAGEKRÄFTIGE ZAHLEN

Andreas Kabela, Geschäftsführer von SV Österreich: „Alleine die Dauerbeobachtung von Lebensmittelabfall bringt schon deutliche Verbesserungen mit sich, denn unsere Mitarbeiter sehen dadurch, dass wir dem respektvollen Umgang mit Nahrungsmitteln einen hohen Stellenwert zuschreiben. Durch das Programm Moneytor können wir unser bisheriges Engagement verstärken

© Andrey Popov - stock.adobe.com, HGV PRAKXIS

und einen wichtigen Beitrag zur Reduktion des Lebensmittelabfalls in unserer Branche leisten.“ Neben SV Österreich nehmen weitere führende Gemeinschaftsverpfleger am Programm teil: Eurest, Gaumenglück, GMS Gourmet, Go Gastro, Kulinario (Vinzenz Gruppe), die Oberösterreichische Gesundheitsholding GmbH (gespag), das Ordensklinikum Linz Elisabethinen, SANA Catering, Sodexo, die Vorarlberger Landeskrankenhäuser und der Wiener Krankenanstaltenverbund. „Die Trainings- und Coachingmaßnahmen in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk von United Against Waste ermöglichen unseren Mitarbeitern, 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.

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, Aus-



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).

bildung von „Lebensmittelabfall-Coaches“) und führt rund um den Welternährungstag im Oktober 2019 eine breitenwirksame Kampagne bei den Endkunden (wie Patienten und deren Angehörige) durch. Dadurch sollen an den teilnehmenden Standorten weitere wesentliche Einsparungen erzielt werden. >sax<