

2019 wird Schwerpunktjahr gegen Lebensmittelabfall in Großküchen

Ein Zusammenschluss von aktuell zwölf Betreibern von Großküchen in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen und Betriebsrestaurants hat sich dem Kampf gegen Lebensmittelabfall verschrieben. Nach der erfolgreichen Etablierung eines branchenweiten Systems zur Dauerbeobachtung von Großküchenabfällen, werden nun in einer breit angelegten Aktion MitarbeiterInnen und KundInnen zu diesem Thema sensibilisiert. Mehr als 100 Standorte nehmen bereits teil.

Im Rahmen der Initiative United Against Waste (UAW) arbeiten führende Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung an einem ambitionierten Projekt: Durch ein umfassendes Maßnahmenprogramm wollen sie sicherstellen, dass künftig weniger vermeidbare Essensabfälle in der Tonne landen. Damit wird ein deutliches Signal für das UN-Ziel gesetzt, die Lebensmittelabfälle bis 2030 zu halbieren.

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 Beherbergung 50.000 t).¹ 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 andererseits 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.

Zwölf führende Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen nehmen bereits am Programm teil: Eurest, Gaumenglück, GMS Gourmet, Go Gastro, Kulinario (Vinzenz Gruppe), die Oberösterreichische Gesundheitsholding GmbH (gespag), das Ordensklinikum Linz Elisabethinen, SANA Catering, Sodexo, SV Österreich, 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 Speisenregeneration (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

¹ Lt. Abfallerhebungen in 50 Küchenbetrieben von UAW in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur Wien (2014-2015), siehe <https://united-against-waste.at/erheben/ergebnisse-der-testerhebung/>

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.

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 Welt-ernährungstag 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.

Über United Against Waste

United Against Waste ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Gastronomie und wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft getragen. Im Rahmen der Initiative werden wissenschaftlich gesicherte Daten erhoben, praxisnahe Serviceangebote für Betriebe entwickelt und die breite Öffentlichkeit zum Thema sensibilisiert.

Das Programm Moneytor und die Entwicklung von Trainings- und Coachingangeboten werden finanziert aus Mitteln der Abfallvermeidungsförderung der Sammel- und Verwertungssysteme für Verpackungen (mit Unterstützung der ARA), des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) sowie durch Beiträge der teilnehmenden Großküchenbetreiber.

United Against Waste ist eine Initiative von:



Kontakt und Rückfragen:

Mag.(FH) Andreas Zotz
T +43 (1) 409 55 81-215
andreas.zotz@tatwort.at



Die Initiative United Against Waste führt 2019 ein Schwerpunktjahr gegen Großküchenabfall
© Christian Fürthner
[Bilddownload](#)

Achten Sie künftig auf dieses Zeichen!
© United Against Waste
[Bilddownload](#)



Mit der Aktionswoche im Herbst sollen auch die Endkunden sensibilisiert werden.
© United Against Waste
[Bilddownload](#)