



Den Lebensmittelabfall reduzieren

Von Karl Schilling

Ein Zusammenschluss von aktuell zwölf Betreibern von Großküchen in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen und Betriebsrestaurants hat sich dem Kampf gegen Lebensmittelabfall verschrieben. Die Initiative trägt den Namen „United Against Waste“ und hält ein umfassendes Maßnahmenpaket zur Umsetzung bereit.

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. Nach der erfolgreichen Etablierung eines branchenweiten Systems zur Dauerbeobachtung von Großküchenabfällen werden nun in einer breit angelegten Aktion Mitarbeiter und Gäste zu diesem Thema sensibilisiert. Mehr als 100 Standorte nehmen bereits teil.

„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 Gemein-

schaftsverpflegung Vermeidungsmaßnahmen umgesetzt und Kunden und Mitarbeiter sensibilisiert werden“, so Thomas Hruschka, Nachhaltigkeitskoordinator der Stadt Wien.

Unter Beobachtung

In österreichischen Großküchen fallen jährlich insgesamt 60.000 Tonnen Lebensmittelabfälle an – exklusive unvermeidbarer Zubereitungsreste (zum Vergleich: in der Gastronomie 45.000 Tonnen, in der Beherbergung 50.000 Tonnen). 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 Prozent 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 Prozent reduziert werden konnten.

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 und einen wichtigen Beitrag zur Reduktion des Lebensmittelabfalls in unserer Branche leisten.“ Neben SV Österreich nehmen viele weitere führende Gemeinschaftsverpflegungsunternehmen am Programm teil: Eurest, Gaumenglück, GMS Gourmet, Go Gastro, Kulinario (Vinzengruppe), die



v.l.n.r.: Andreas Kabela, GF SV Österreich, Petra Götz, Programmleitung Küche im Wiener Krankenanstaltenverbund, und Thomas Hruschka, Nachhaltigkeitskoordinator der Stadt Wien

Fotos: United Against Waste

Oberösterreichische Gesundheitsholding GmbH (gespag), das Ordensklinikum Linz Elisabethinen, SANA Catering, Sodexo, die Vorarlberger Landeskrankenhäuser und der Wiener Krankenanstaltenverbund.

Trainingsstrukturen etablieren

Die Daten aus dem Monitoring liefern auch erstmals Aussagen darüber, welche Faktoren bzw. Standortbedingungen tendenziell zu mehr oder weniger Lebensmittelabfall führen. So zeigt sich bspw., 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 bspw. Anpassung von Portionsgrößen, Erhöhung von Wahlmöglichkeiten oder Verbesserung der Systeme zur Bedarfsabfrage –, sondern auch zielgerichtete Trainings- und Coachingangebote für die Mitarbeiter zu entwickeln. Ab Frühjahr 2019 werden Großküchenstandorte mit ähnlichen Rahmenbedingungen und Pro-

blemstellungen in Workshops zusammengebracht und der Erfahrungsaustausch forciert.

„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 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.

Österreichweite Aktionswoche im Herbst 2019

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 Östreichern sehr hoch ist“, gibt Axel Schwarzmayr, Geschäftsführer von Unilever Austria und Mitbegründer von UAW, einen Ausblick auf den Herbst.