



Initiative zur Vermeidung von
Lebensmittelabfall in der
Außer-Haus-Verpflegung

Eine gemeinsame Initiative von:



Unser Ziel:

Vermeidbare Lebensmittelabfälle in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung bis 2030 halbieren.





Dafür bieten und entwickeln wir seit 2014
Service- und Informationsangebote für Betriebe der
**Gemeinschaftsverpflegung, Beherbergung/Hotellerie und
Gastronomie**

und tragen das **Thema in die (Fach-)Öffentlichkeit:** positiv,
lösungsorientiert & mit belastbaren Zahlen.





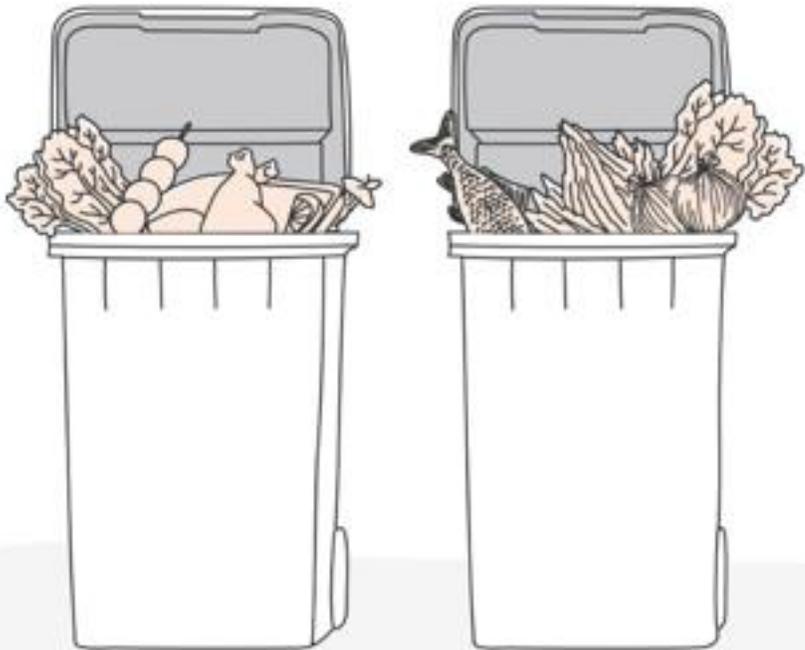
Foto: BOKU ABF



Vermeidbarer Lebensmittelabfall in Österreichs Out-of- Home-Sektor

(Quelle:

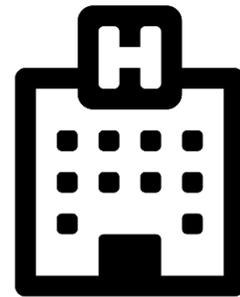
Abfallanalysen in Kooperation mit
BOKU ABF, Hochrechnung UAW 2015)



50.000 Tonnen
(Beherbergung)



45.000 Tonnen
(Gastronomie)



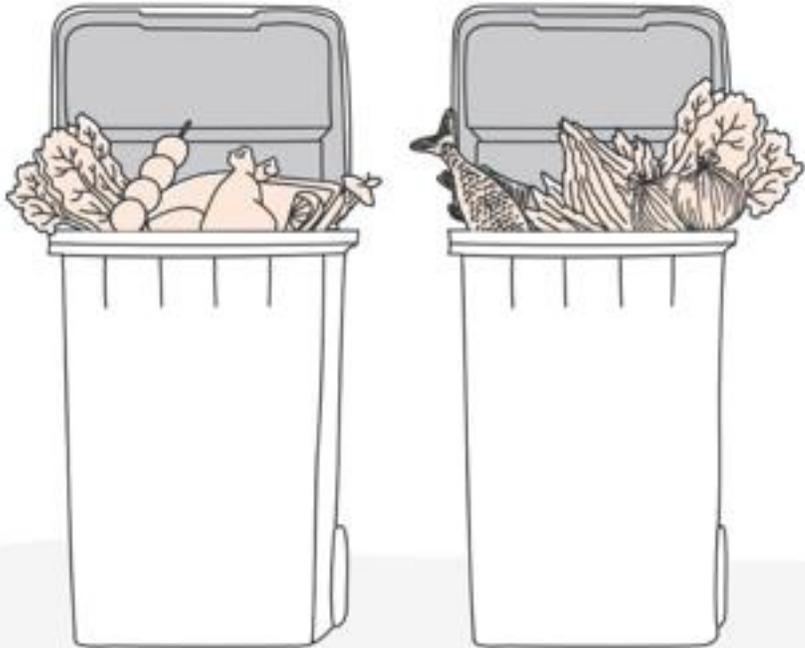
61.000 Tonnen
(Gemeinschaftsverpflegung)



19.000 Tonnen
(Sonstige Betriebe, wie z.B.
Kaffeehäuser)

Vermeidbarer Lebensmittelabfall in Österreichs Out-of- Home-Sektor

(Hochrechnung UAW 2015)



175.000 Tonnen
Vermeidbarer
Lebensmittelabfall in der
Außer-Haus-Verpflegung

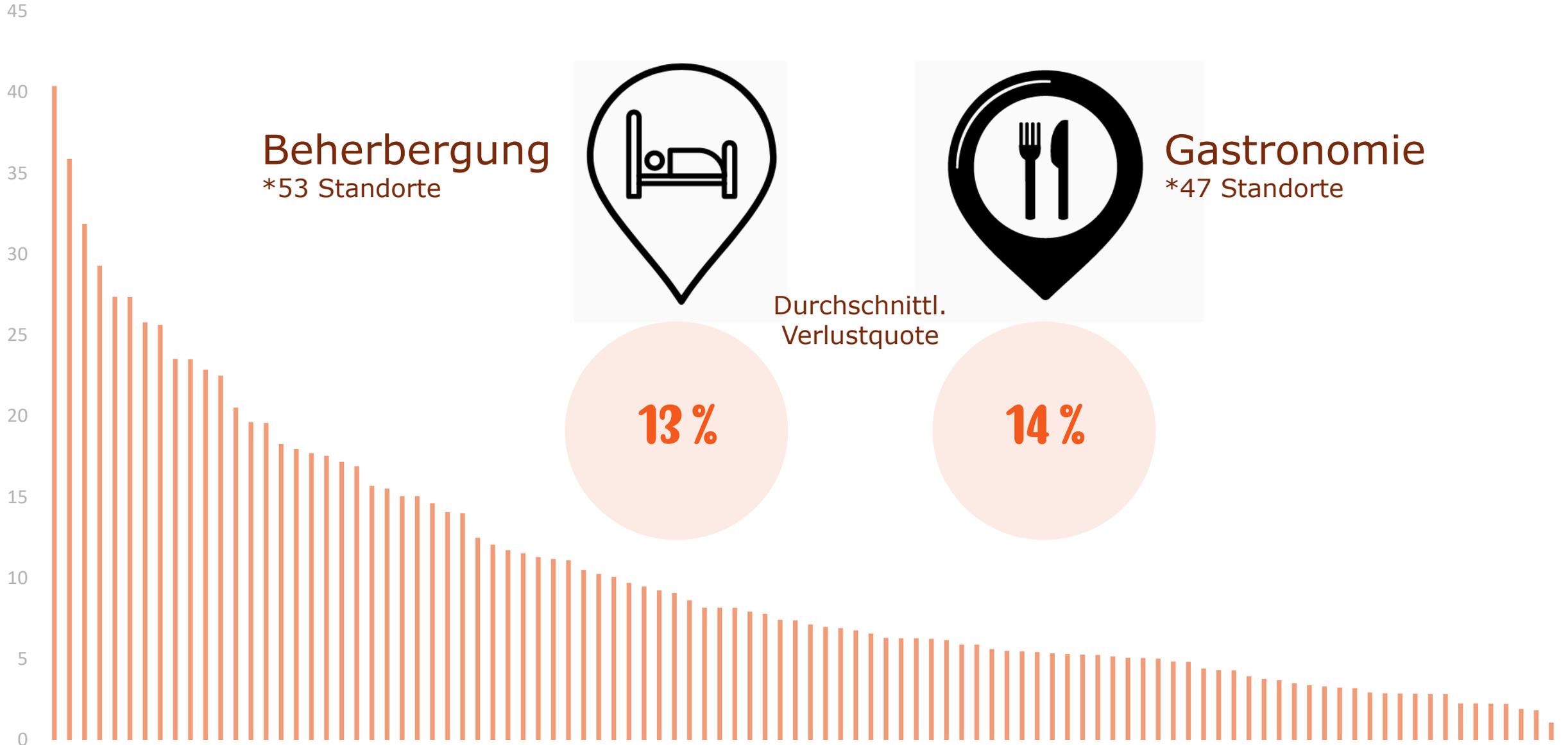
Warenwert
von +320 Mio. EUR

(Stand 2015, ohne
Zubereitungsreste!)

Verlustquoten Hotellerie & Gastronomie

(Verhältnis des vermeidbaren Lebensmittelabfalls
zu ausgegebenen Speisen)

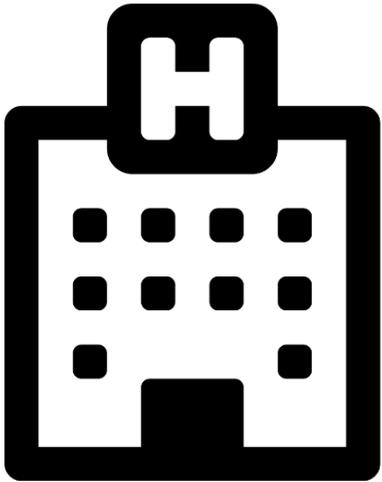
Quelle: 100 Abfallanalysen UAW 2015-2019



Überblick – Durchschn. Verlustquoten in Großküchen

(Quelle: MONEYTOR Performance Report, 2020)

30 %



Krankenhäuser
*37 Standorte

13 %



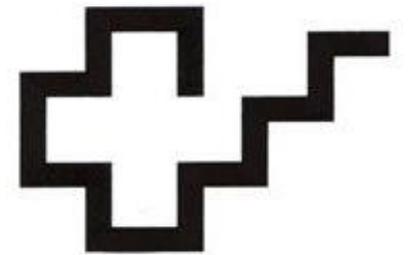
Betriebsverpflegung
*63 Standorte

22 %



Pflegewohnheime
*37 Standorte

23 %



Reha-Zentren
*18 Standorte



Probleme & Lösungsansätze
beim Lebensmittelabfall in der
Gemeinschaftsverpflegung



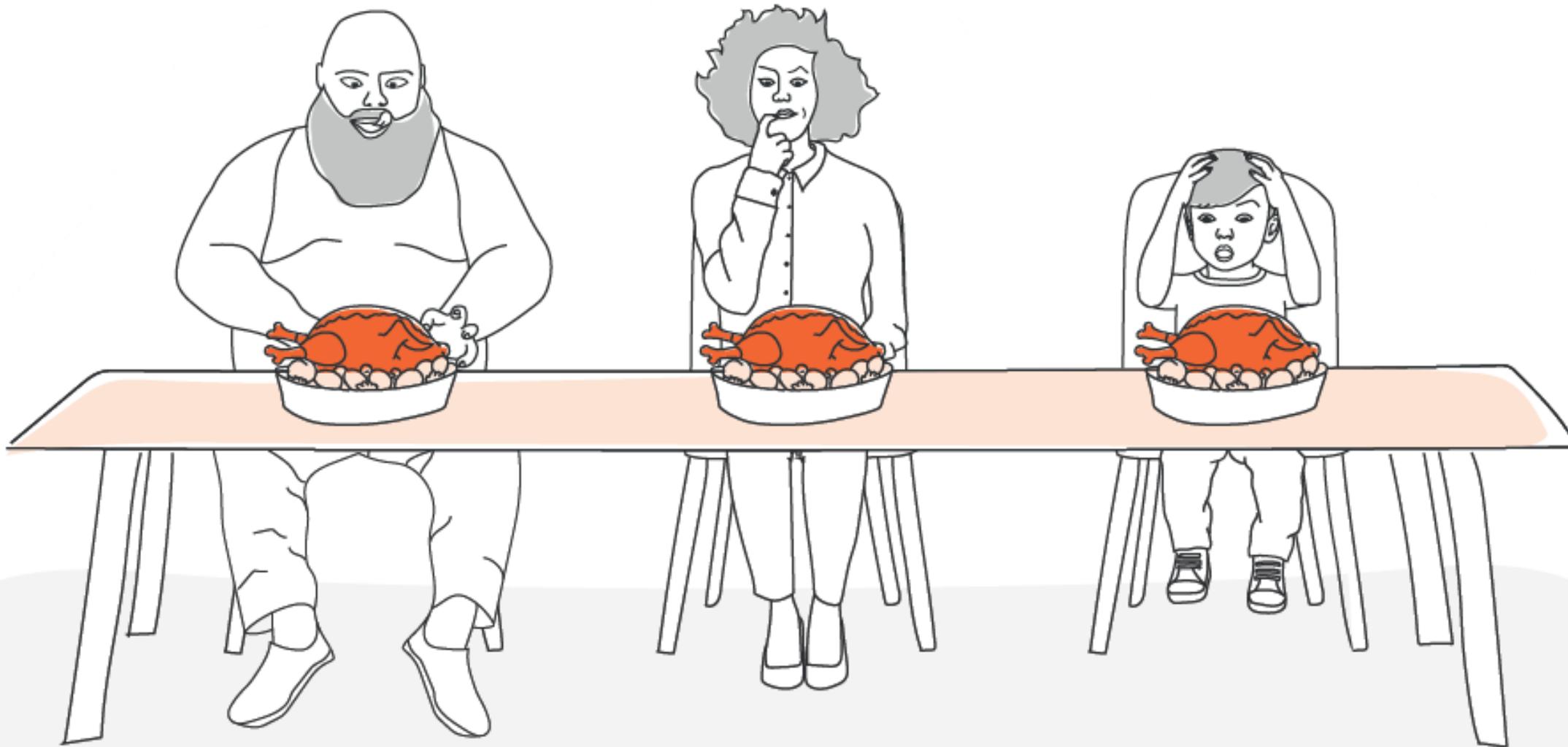
***Ich gebe euch ein paar Tipps,
damit möglichst viel Essen in
der Tonne landet.***

HINWEIS:

Die Tipps der „gierigen Mülltonne“ sind selbstverständlich mit einer gehörigen Portion Sarkasmus zu verstehen. Nach jedem Tipp, zeigen wir euch, wie ihr es **ANDERS** machen könnt.

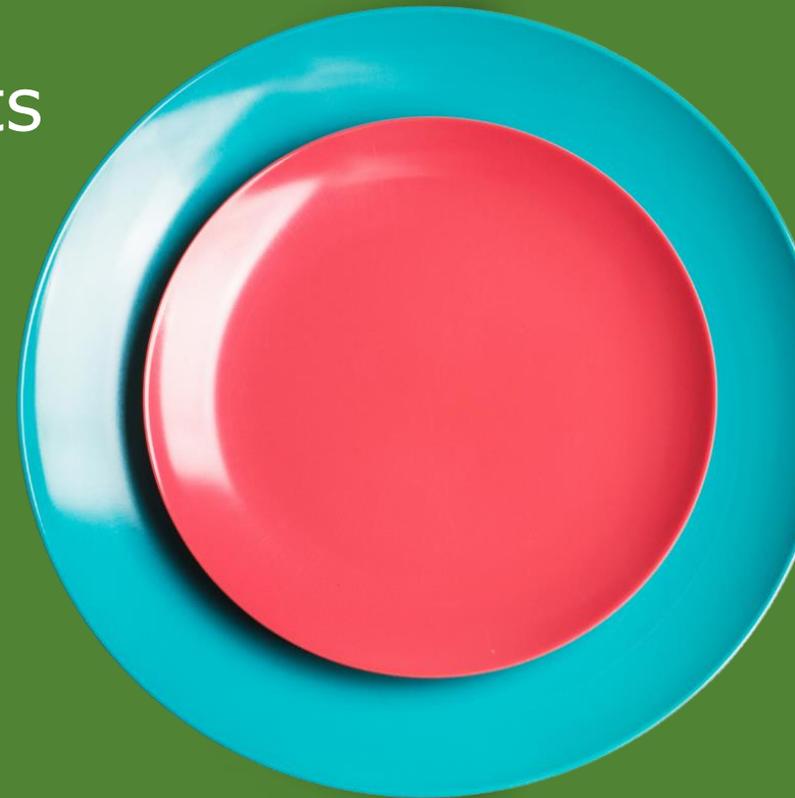


Orientieren Sie sich bei der Bemessung der Portionsgröße immer am hungrigsten Gast.



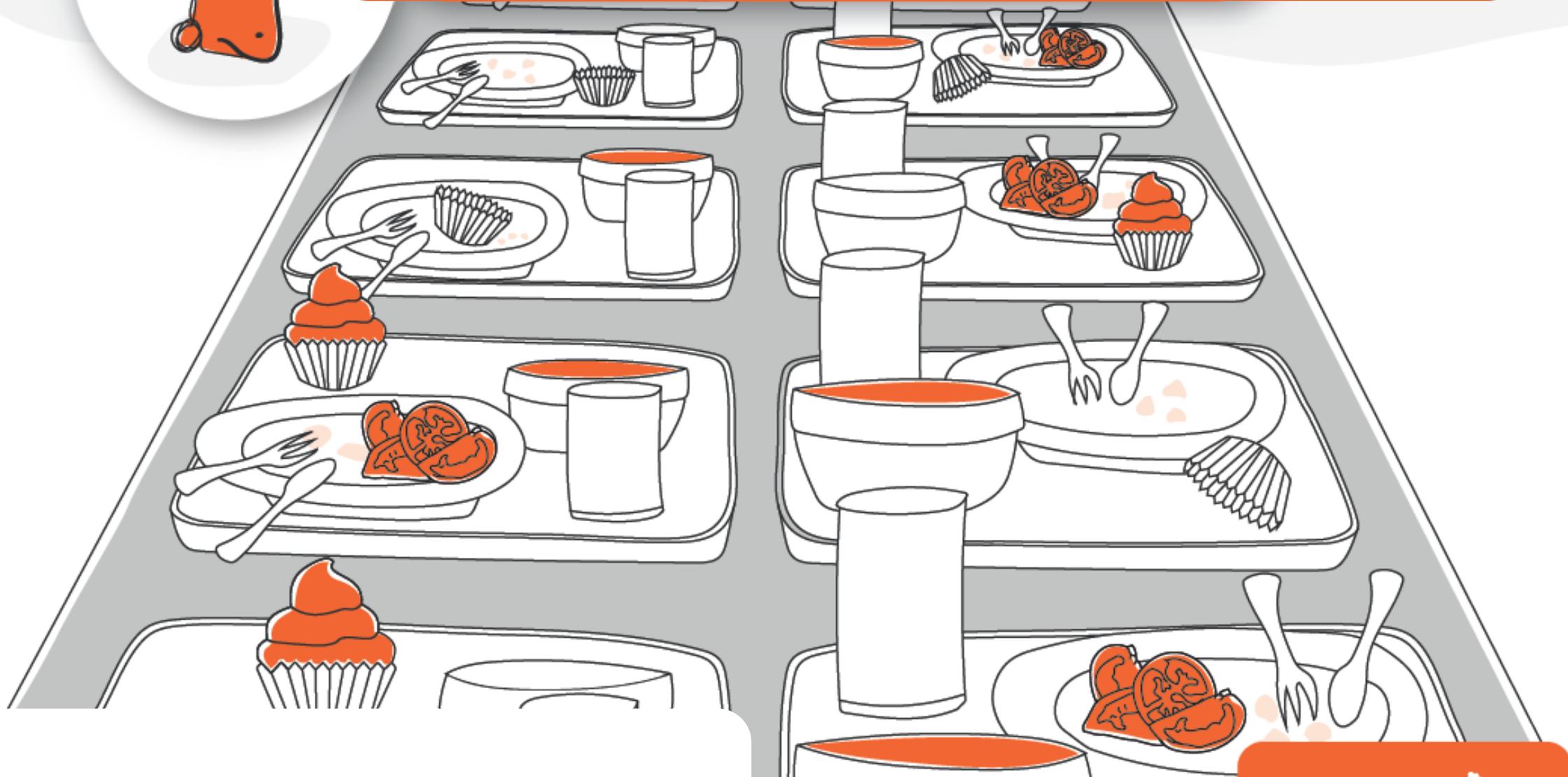
Lösungsweg: Portionsgrößenwahl

- ✓ Größe der Standardportionen reduzieren
 - dafür einen Aufschlag „Für den großen Hunger“ anbieten (ev. gegen Aufpreis)
 - oder gratis Nachschlag anbieten
- ✓ Unterschiedlich große Teller oder Tablettts für unterschiedliche Portionsgrößen anbieten
 - Selbsterklärendes Farbsystem
- ✓ Über Wahlmöglichkeiten informieren!
 - Gäste denken oft gar nicht daran, dass sie auch eine kleinere Portion wählen können





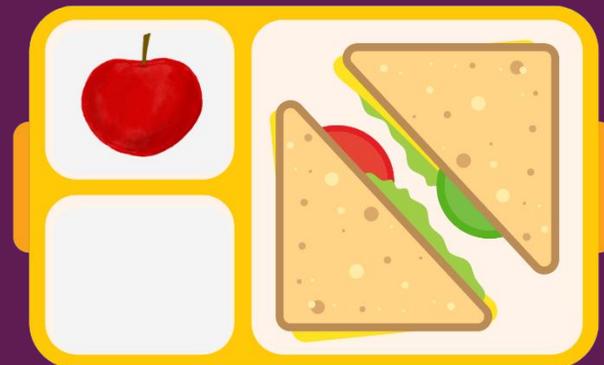
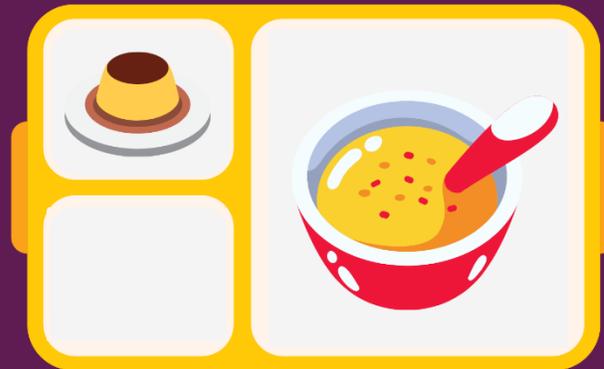
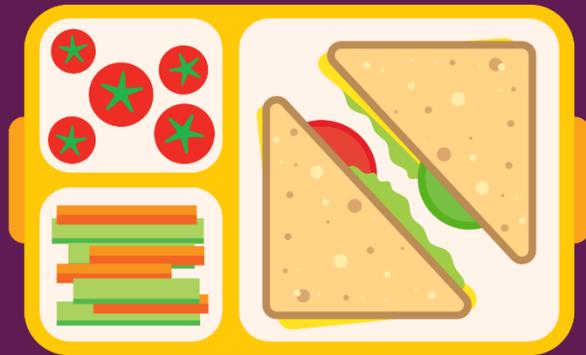
Servieren Sie zu jedem Menü immer ungefragt Suppe, Salat und Dessert. Wer's nicht mag, soll's übrig lassen.



Lösungsweg: Wahlmöglichkeit

✓ Komponentenwahl

- Möglichkeit anbieten, Komponenten einzeln zu bestellen oder abzubestellen

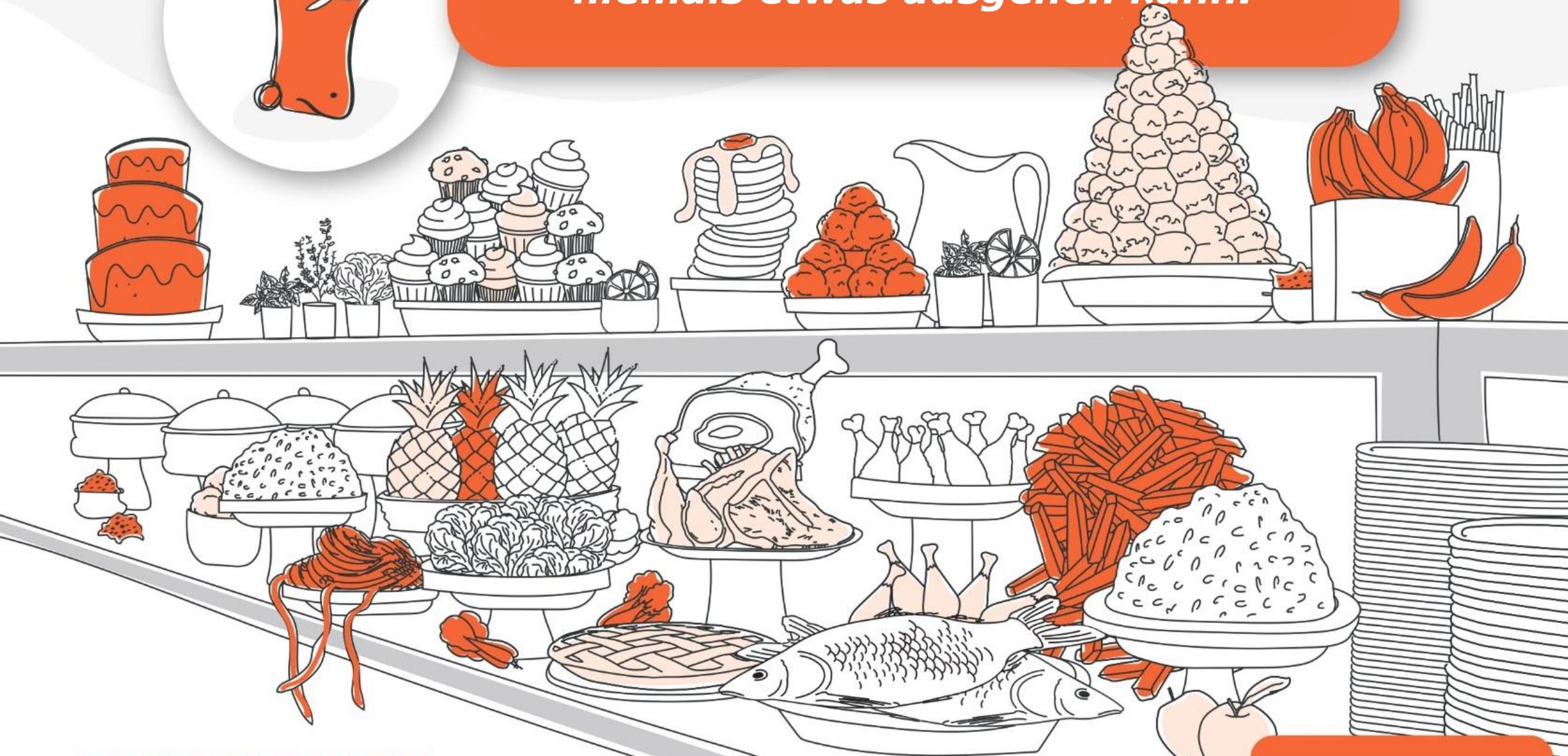


✓ Vertragliche Rahmenbedingungen anpassen

- Das Menü-System ist oft vertraglich geregelt und lässt keinen Handlungsspielraum für Erfahrungswerte.



Bestücken Sie das Buffet, dass niemals etwas ausgehen kann!



Lösungsweg: Buffets bestücken

- ✓ Buffets nicht überladen, sondern besser laufend nachbestücken!
- ✓ Unterschiedlich große, tiefe, flachere bzw. speziell geformte Gebinde und Schalen beim Buffet
 - zur Steuerung von Portionsgröße
 - Z.B. gegen Buffetende in kleineren Gebinden nachbestücken
- ✓ Kleine Häppchen, z.B. bei Nachspeisen, anstelle größerer Portionen anbieten.





Fotos: shutterstock



***Reduzieren Sie die Kommunikation
zwischen Essensausgabe und Küche
auf ein Minimum.***



Lösungsweg: Kommunikation

- ✓ Regelmäßige Round Tables zwischen Verwaltung/Ausgabe/Küche ... umsetzen.
- ✓ Durchführung einer Gäste-Befragung z.B. 1x pro Jahr



Besserer Geschmack durch richtige Regenerierung

- ✓ Cook & Chill: muss vor Ort regeneriert werden! Dafür braucht es geschultes Personal und das richtige Equipment.
- ✓ Essen wiederholt mit dem Küchenpersonal selbst verkosten



Lösungsweg: Kommunikation

- ✓ Tellerreste als faktisches Feedback nutzen
 - Tellerreste stichprobenartig (z.B. erste Tranche der Tellerrückläufe) beobachten und mit Fotos für eine einfache Auswertung dokumentieren.

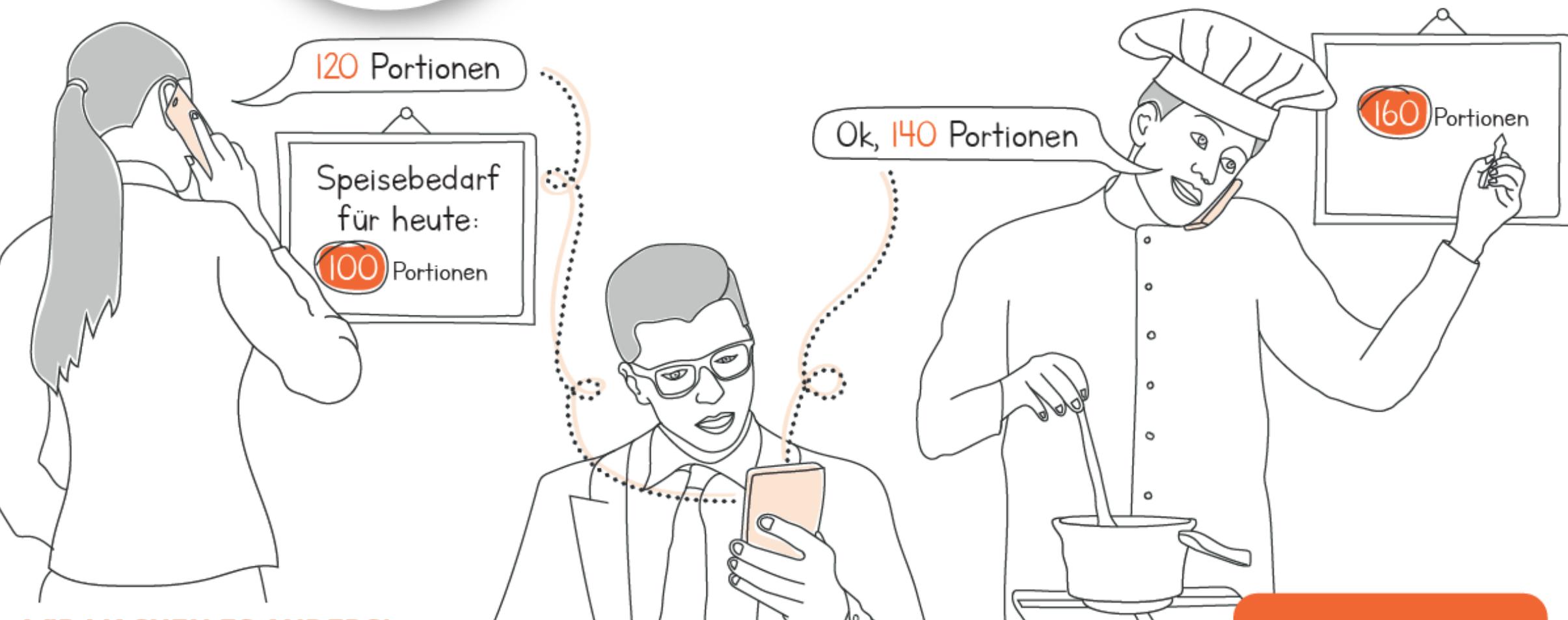


Foto: shutterstock





Planen Sie immer ausreichend Mengenpuffer ein und erzählen Sie niemanden davon.



Lösungsweg: Pufferplanung

- ✓ Möglichst nur 80 % der prognostizierten Menge vorproduzieren, dafür laufend nachproduzieren.
- ✓ Möglichkeiten für Haltbarmachen und Weiternutzen vorneweg einplanen.
- ✓ Länger haltbare Reserven (gefroren, vakuumiert...) für kurzfristigen Bedarf vorrätig halten.
 - Alternativgerichte für kurzfristigen Bedarf sind auch eine gute Möglichkeit, Lagerbestände zu verbrauchen und das Kühlhaus zu leeren.



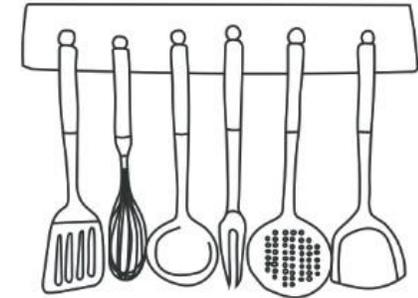
Lösungsweg: Pufferplanung

- ✓ In der Planung Erfahrungswerte aus Vorperioden und Schwankungen entsprechend Wetter, Saison, Wochentagen berücksichtigen





Zu viel gekocht? Mach dir keine Gedanken! Wirf einfach weg, was übrig geblieben ist.



Lösungsweg: Verwertung

- ✓ Überproduktion des Vortages kann sich am nächsten Tag in einen kreativen Tagesteller verwandeln!
- ✓ Übriggebliebene Speisen können auch für zu Hause mitgegeben werden.
 - Mitnahmemöglichkeiten anbieten
 - „Offener Kühlschrank“





***Wenden Sie
Portionierwerkzeug nach
dem Zufallsprinzip an.***



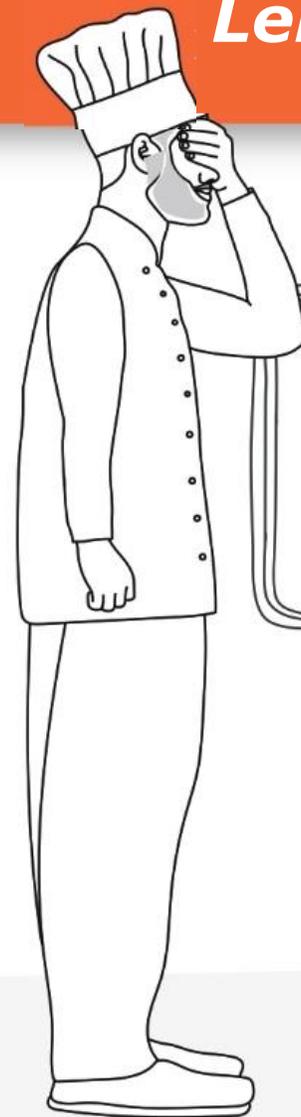
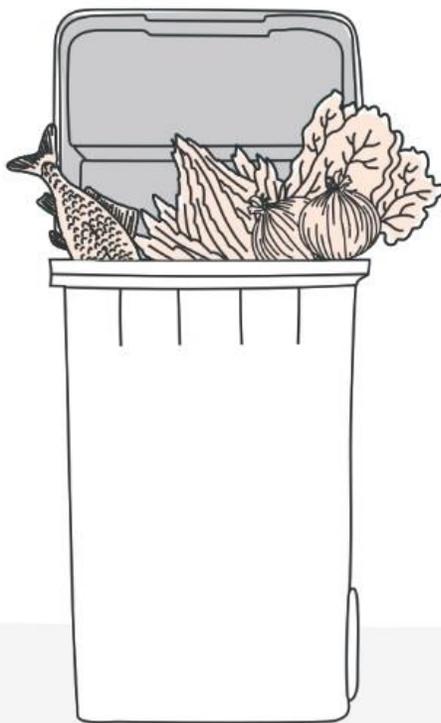
Lösungsweg: Das richtige Werkzeug

- ✓ Kellenplan – welches Werkzeug wofür?
 - Portionierwerkzeug beschriften
 - Grundeinschulung des Küchenpersonals
 - Tägliche Einweisung des Ausgabepersonals für Portionierung





Setzen Sie sich nicht mit dem Inhalt Ihrer Küchentonne auseinander und ignorieren Sie Lebensmittelabfälle !



ACHTUNG

ANBLICK KANN ZU
VERHALTENSÄNDERUNG
FÜHREN

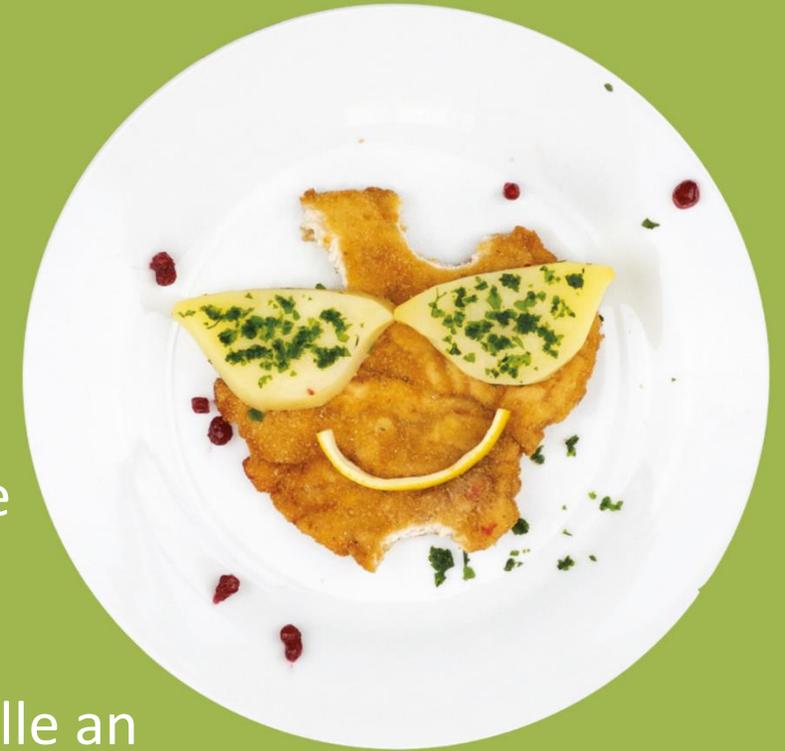
Lösungsweg: Abfälle in Blick

✓ Das eigene Abfallaufkommen kennen...

- Wählen Sie nach Möglichkeit Entsorger, die auch eine Verwiegung der entsorgten Lebensmittelabfälle durchführen!
- Erfassen Sie nach Möglichkeit auch Lebensmittelabfälle an Außenstellen, die sie beliefern.

✓ Das eigene Abfallaufkommen vergleichen...

z.B. Teilnahme am Mone(y)tor von United Against Waste für Detailvergleiche auf Branchenebene



Kontakt für Rückfragen

United Against Waste Österreich

Christine Ehrenhuber

Christine.ehrenhuber@tatwort.at

01 409 55 81 - 223

