



Mit Food Waste Hero Abfälle reduzieren

eLearning. Angesichts steigender Warenpreise ist Abfallvermeidung in Gastronomie und Hotellerie ein wichtiger Kostenfaktor. In einer neuen Ausbildung erhalten Küchenbetriebe nun Unterstützung dabei, Lebensmittelabfall einzusparen.

Egal, ob halb aufgegessene Gerichte, Produktionsüberschüsse oder Reste vom Buffet – viel zu oft müssen noch genießbare Lebensmittel in Gastronomie, Hotellerie oder Kantinen und Krankenhäusern entsorgt werden. Durch erschwerte Planbarkeit, schwankendes Gästeaufkommen und vermehrten Personalwechsel hat die Corona-Pandemie die Lage in der Branche zusätzlich verschärft.

Die Zahlen sprechen für sich: In der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung landen jährlich rund 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle im Müll – gemessen am Einwohneranteil landen damit in der Tiroler Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie geschätzt rund 15.750 Tonnen genießbare Lebensmittel pro Jahr in der Abfalltonne. Mit dieser Menge könnte man rund 25.000 Menschen ein Jahr lang ernähren. „Bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen besteht akuter Handlungsbedarf, denn die Lage spitzt sich zu: Angesichts von massiven Teuerungen bei Lebensmitteln, aber auch am Energiemarkt und vor dem Hintergrund der Klimakrise dürfen wir es uns nicht mehr leisten, Ressourcen zu verschwenden und bei Lebensmittelabfällen wegzuschauen. Wir müssen von einer Wegwerfgesellschaft zu einer im Kreislauf denkenden und handelnden Gesellschaft werden“, so LHStv. Ingrid Felipe, Landesrätin für Umwelt und Klimaschutz sowie Abfallwirtschaft.

Seit mehreren Jahren unterstützt das Land Tirol die Initiative United Against Waste, die Küchenbetriebe bei der Reduktion der Lebensmittelabfälle begleitet. Neben einem Abfallmonito-



© WK Tirol / Diba Fotografien

Stellten das Projekt „Food Waste Hero“ vor: Franz Staggl (Obmann der Tiroler Hotellerie), LHStv.in Ingrid Felipe, Norbert Schöpf (WIFI-Produktmanager für Tourismus und Lebensmittelgewerbe) und Philipp Stohner (Präsident Tiroler Kochverband) (v.l.).

ring für Großküchen und einem geförderten Beratungsangebot für Gastrobetriebe hat die branchenübergreifende Plattform für Außer-Haus-Verpflegung nun zusammen mit dem WIFI Tirol eine neue eLearning-Schulung geschaffen. „Food Waste Hero“ ist ein eLearning-Kurs, der den Teilnehmer:innen auf interaktive Art Hintergründe und Fakten zu Lebensmittelabfällen vermittelt, dabei aber auch mit vielen konkreten Tipps von Expert:innen einen Mehrwert für die Küchenpraxis bietet. „Lebensmittelabfallvermeidung funktioniert nur, wenn alle im Küchenteam an Bord sind und die Abfallvermeidungsmaßnahmen mittragen“, weiß Philipp Stohner, Präsident des Tiroler Kochverbands und Leiter der Lehrküche & Genusslabor am WIFI Tirol. „Angesichts von Zeit- und Personalmangel ist es im Küchenalltag aber nicht immer leicht, Schulungen durch-

zuführen. Mit dem neuen eLearning schließen wir somit auch eine Angebotslücke und haben ein besonders niederschwelliges, zeit- und ortsunabhängiges Tool entwickelt, um Küchenpersonal zu erreichen“.

„Das Einsparpotenzial beim Warenwert durch die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist enorm. Je nach Größe und Art der umgesetzten Maßnahmen kann ein Betrieb mehrere Tausende Euro an Warenwertverlust im Jahr sparen“, so Franz Staggl, WK-Tirol-Fachgruppenobmann Hotellerie.

Lösungswege für weniger Lebensmittelabfälle können von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich ausfallen. So kann beispielsweise ein genauerer Blick auf Einkaufspraktiken in dem einen Küchenbetrieb zu weniger Lebensmittelabfall führen, während in einem anderen eine verbesserte Warenkontrolle zum

Ziel führt. Auch das Überprüfen von Menüangebot, Portionsgröße und das Angebot an flexiblen Wahlmöglichkeiten sind wichtige Stellenschrauben, damit weniger in der Tonne landet. Bei der Umsetzung der Maßnahmen spielen auch die Mitarbeiter:innen eine zentrale Rolle. Deshalb ist Bewusstseinsbildung sowohl bei Mitarbeiter:innen als auch bei Gästen ein wichtiger Hebel, damit Lebensmittelabfallvermeidung am Ende des Tages gelingt.

Beim Thema Bewusstseinsbildung setzen auch die vom Klimaschutzministerium und dem Land Tirol unterstützten Aktionstage „Nix übrig für Verschwendung“ an, im Rahmen derer 179 Großküchenstandorte in Österreich mit einer Informationskampagne Mitarbeiter:innen, Patient:innen, Schüler:innen und Gäste informieren, wie sie zur Lebensmittelabfallvermeidung beitragen können.