

UNITED AGAINST WASTE

Eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen
in Gastronomie, Großküchen und Catering

Wien, 13.10.2014



Überblick

- Was ist „United Against Waste“?
- Welche Ziele verfolgt die Initiative?
- Präsentation Pilotprojekt
- Erste Erkenntnisse

Was ist United Against Waste?

- Ziel: Lebensmittelabfallvermeidung in Gastronomie, Großküchen und Catering
 - Initiative geht von Unilever aus, aber:
- Umsetzung mit einer breiten Plattform:
 - Industrie, Handel, Gastro-Lieferanten & Consultants
 - Bund, Länder, Forschung und NGO
- 2014: großes Pilotprojekt in Österreich mit 30 Testbetrieben zur Abfallanalyse



ist eine gemeinsame Initiative von



**Warum
tun wir
das?**

157.000 Tonnen

Lebensmittelabfällen jährlich
in Privathaushalten

Zusätzlich geschätzte

150.000 Tonnen

im Foodservice Markt:
Gastronomie, Großküchen...

Unsere Vision

**Vermeidbare
Lebensmittelabfälle im
Foodservice Markt Österreich**

**bis 2020
halbieren**

Dazu wenden wir uns an...

- **Gastronomie-Betriebe in Österreich**
 - rd. 47.000
- **die Gemeinschaftsverpflegung:**
 - Großküchen, Caterer... rd. 2.000

Ausgangssituation Pilotprojekt

- **Derzeit noch nicht bekannt:**
 - genaue Daten der Lebensmittelabfälle für Gastronomie, Hotellerie und Großküchen
 - Menge, Zusammensetzung und Ursprung der Lebensmittelabfälle
 - Einsparungspotenzial, Ökobilanz

Durchführung Pilotprojekt

- **Abfallanalysen:**

- In 30 Testbetrieben österreichweit
 - 12 Großküchen
 - 8 Gastrobetriebe
 - 10 Beherbergungsbetriebe
- Datenauswertung durch BOKU Wien

- **Ziel:**

- Benchmarking Grundlagen für die Branche schaffen
- Vermeidungsstrategien entwickeln
- Ökobilanz verringern

Prozessanalyse



Abfall-Analyse in 5 Bereichen

Verdorbene/beschädigte Ware

- Abfälle aus Trocken-, Kühl- und Gefrierlagerung

Produktionsabfall

- Abfälle aus der Zubereitung (Rüstabfälle)
- Zubereitetes aber nicht ausgegebenes Essen

Speisereste

- Vom Teller der Gäste
- Aus Catering und Buffets

Abfall-Analyse in 9 Produktgruppen

Produktgruppen:

- Fisch/Fleisch
- Gemüse & Obst
- Salat
- Suppen
- Stärke-/Sättigungsbeilagen
- Süßspeisen
- Getränke
- Milchprodukte
- Sonstiges

Ablauf I

1. Informationsgespräch vor Ort

- mit Küchen-/Geschäftsleitung
- Einführung des Küchenpersonals

2. Durchführung der Messungen

- durch geschultes Personal (studentische Hilfskräfte) unter wissenschaftlicher Leitung der Universität für Bodenkultur

Durchführung der Messungen



Ablauf II

- **Durchführung der Messungen:**
 - Erhebung an einem bzw. zwei Tagen im Zeitraum Juni bis September 2014
 - Sortierung der Abfälle nach Bereichen und Produktgruppen
 - Bereitstellung des Equipments von BOKU
 - zB. Wiegevorrichtung, skalierte Müllbehälter
 - Inputdaten der ausgegebenen Speisen werden vom Betrieb erhoben

Lagerabfälle



Zubereitungsreste



Nicht ausgegebene Speisen



Retouren Teller



Retouren Buffet



Ablauf III

Auswertung & Analyse

- Durch Wissenschaft (BOKU), Küchenplaner (Ronge&Partner), Consultants & Experten
- Wo fällt Abfall an & wie lässt er sich vermeiden?

Konkrete Empfehlungen & Maßnahmen

- abgestimmt auf den Betrieb
- Umsetzung der MN ab Mitte November

Danach Erfolgsmessung/Evaluierung

- durch eigene Messungen, Feedbackbogen und/oder mit Hilfe der Daten der Entsorger

Ergebnis für den Betrieb

- Monetäre Bewertung der Abfälle und Sichtbarmachung der tatsächlichen Einsparungsmöglichkeiten
 - Ersparnis von unnötigen Ausgaben im Einkauf
 - Weniger Energiekosten sowie weniger Arbeitsaufwand in der Produktion
 - Beitrag zur Müllvermeidung im Lebensmittelbereich
- Vergleich & Erfahrungsaustausch
 - mit anderen Gastro-Betrieben: Wo stehe ich als Betrieb im Branchenvergleich?

Weitere Schritte

- **Online Tool**
 - Vermeidungstool für rd. 50.000 Betriebe
 - Ab 2015 Kostenlos auf allen Partner-Webseiten
 - Weitere Datenerfassung aus der Branche
- **Ökobilanzierung**
 - Durchgeführt von Global 2000
 - Ermittlung des CO₂ Ausstoßes, Energieverbrauchs etc.
 - Positive Auswirkung nach Implementierung der Maßnahmen

Erste Ergebnisse

- **Hotels/Restaurants – Schweiz**
 - Bis zu 200 g Lebensmittelabfall bei Menüs
 - Entspricht 1/3 des Wareneinsatzes
- **Kosten pro Liter Lebensmittelabfall**
 - Kann mit bis zu drei Euro zu Buche schlagen
 - Negative Umwelteffekte hier noch nicht berücksichtigt

Erkenntnisse

- **Branche sehr inhomogen**
 - Jeder Betrieb ist sehr individuell, Entwicklung einer einheitlichen Methodik war daher schwierig
- **Bewusstsein schaffen bei den Gästen**
 - Mehr Aufklärungsarbeit notwendig
- **Gute Personalschulung**
 - Viele Köche kennen Abfallaufkommen nicht
 - Personalschulung auch hinsichtlich Abfallvermeidung
- **Großes Interesse der Medien**
 - Seit Juni über 40 Medienberichte

Zum Abschluss

- **United Against Waste Blog**
 - In Kooperation mit der ÖGZ
 - Ratschläge aus dem alltäglichen Arbeitsalltag teilen
 - Ideen für Reste-Rezepte, sinnvollen Umgang mit Tiefkühl-Lebensmitteln, Überraschungsmenü vor dem Ruhetag etc.
- **Mehr Infos zur Initiative auf:**
www.united-against-waste.at



DANKE FÜR IHRE AUFMÉRKSAMKEIT



tatwort nachhaltige projekte

**Kontakt und Rückfragen:
tatwort nachhaltige projekte GmbH**

**Mag. DI Alexandra Schranzhofer
0043-1-409 55 81 - 17
Alexandra.schranzhofer@tatwort.at
www.tatwort.at**