



Abfallvermeidungs-Förderung
der österreichischen
Sammel- & Verwertungssysteme
für Verpackungen

rethinkrefusereduce
rethinkrefusereduce
rethinkrefusereduce

UNITED AGAINST WASTE

20.Februar 2018

KM Dietmar E. Fröhlich





BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS



Ziel: Vermeidbare
Lebensmittelabfälle in
der öst. Außer-Haus-
Verpflegung **halbieren**

(Gemeinschaftsverpflegung +
Hotellerie + Gastronomie)

Das Thema in die
(Fach)Öffentlichkeit tragen:
**positiv, lösungsorientiert &
mit belastbaren Zahlen**

**Service- und Informations-
angebote für Betriebe**

Küchenprofi[t]: Hintergrund



Betriebliches Beratungsprogramm für Gastronomie & Hotellerie

- Abfallanalyse & Coaching bei Einsparmaßnahmen
- Beratung erfolgt durch unabhängige Küchenprofis
- In T/Sbg./Stmk./OÖ/NÖ/W Förderung von mind. 50 %
- Kosten pro Betrieb max. EUR 960 (in V/K/B: EUR 1.920)



Küchenprofi[t]: Aktivitäten

- **Küchenprofi[t] Eini'gschaut**
 - Online-Video über Beratungsergebnisse im Hotel Klosterbräu Seefeld (T)



[>> Zum Video](#)

Datengrundlage für Österreich

- Hochgerechnet **175.000 Tonnen vermeidbare LM-Abfälle in der öst. Außer-Haus-Verpflegung**
 - Gemeinschaftsverpflegung 61.000 Tonnen
 - Beherbergung 50.000 Tonnen
 - Gastronomie 45.000 Tonnen
 - sonstige z.B. Kaffeehäuser & Pubs 19.000 Tonnen
 - **Alle Zahlen ohne Zubereitungsreste!**
- Das Einsparpotenzial beim Wareneinsatz liegt jährlich bei **320 Mio. Euro** für die gesamte Branche oder **8.000 EUR pro Betrieb**
 - **In GV-Betrieben kann Verlust deutlich über € 200.000 p.a. liegen!**
 - [>>> zu den Ergebnissen](#)

Datengrundlage für Österreich

- Hochgerechnet **175.000 Tonnen vermeidbare LM-Abfälle in der öst. Außer-Haus-Verpflegung**



= ca. **30 Millionen Chaving Dishes**
á **6 KG Inhalt**
an **Lebensmittelresten**

Alle Zahlen ohne Zubereitungsreste!

Hochrechnung Umweltauswirkung

In Österreich verursachen die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung pro Jahr:



398.000 Tonnen CO₂-Äquivalente

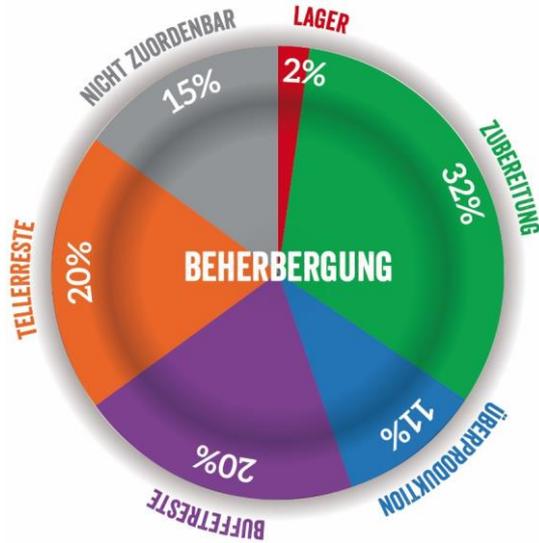
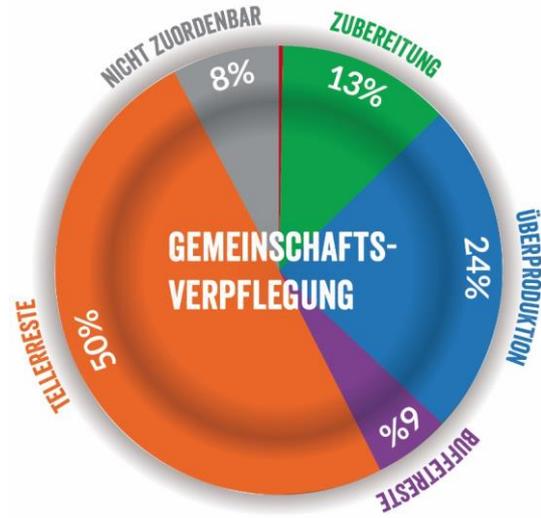
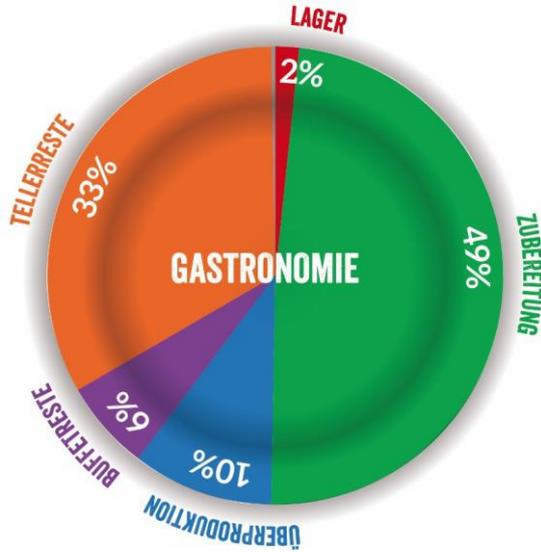


27,6 Milliarden Liter Wasser



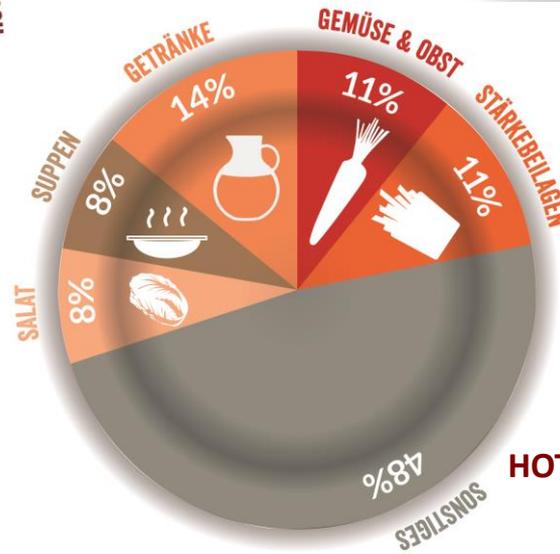
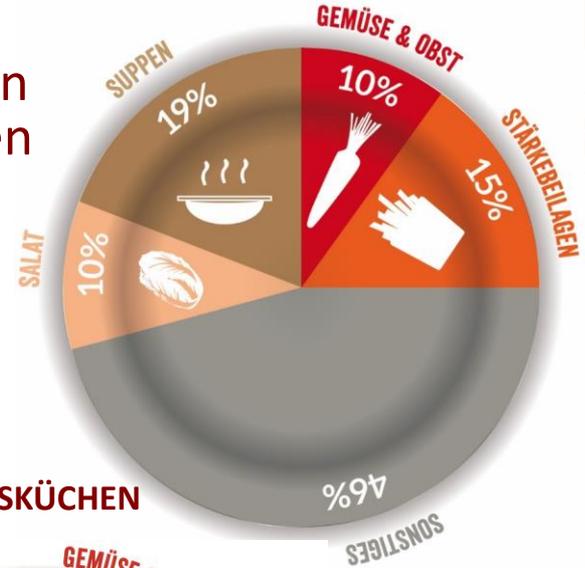
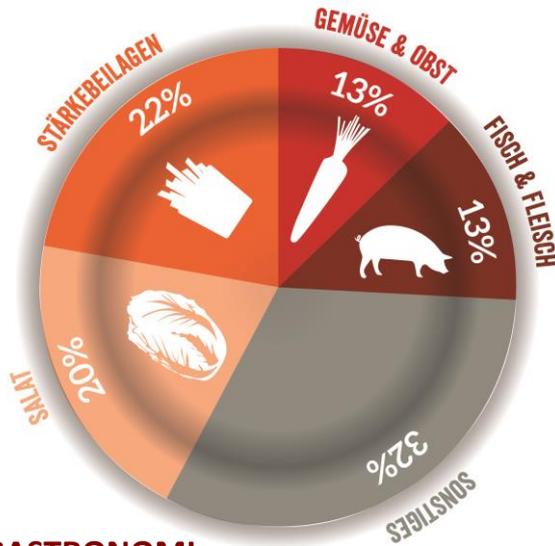
36.300 Hektar Landverbrauch

Anteile der Küchenbereiche am Lebensmittelabfall



Anteile der Produktgruppen an den vermeidbaren Lebensmittelabfällen

ohne Zubereitungsreste



Catering-Erhebungen: Hintergrund



- Abfallerhebungen durch BOKU
 - Durchgeführt im Rahmen des EU-Projektes „STREFOWA“
 - 10 Partner aus 5 Ländern: Italien, Österreich, Polen, Tschechische Republik, Ungarn
 - Ziel: Lebensmittelabfallmanagement (Vermeidung und Verwertung) in ausgewählten Städten Mitteleuropas zu verbessern und Umweltauswirkungen reduzieren
 - Catering-Erhebung war eine von 16 Pilotaktivitäten (Fokus auf Außer-Haus-Verpflegung)
 - Ziel: Erstmals **Daten zum Lebensmittelabfallaufkommen im öst. Eventcatering** generieren
 - Nach ca. 1 Jahr **erneute Erhebung zur Wirkungskontrolle der Reduktionsmaßnahmen**

Catering-Erhebungen: Hintergrund



- Maßnahmencoaching durch Küchenprofi[t]
 - Begleitung durch Küchenprofi[t]-Berater Siegfried Kröpfl (gefördert durch ÖkoBusiness Wien)
 - Erhebung in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur (BOKU)
 - Vor-Ort Analyse der Arbeitsabläufe und Erarbeitung von Reduktionsmaßnahmen
- Ansprache der Unternehmen & mediale Begleitung durch UAW

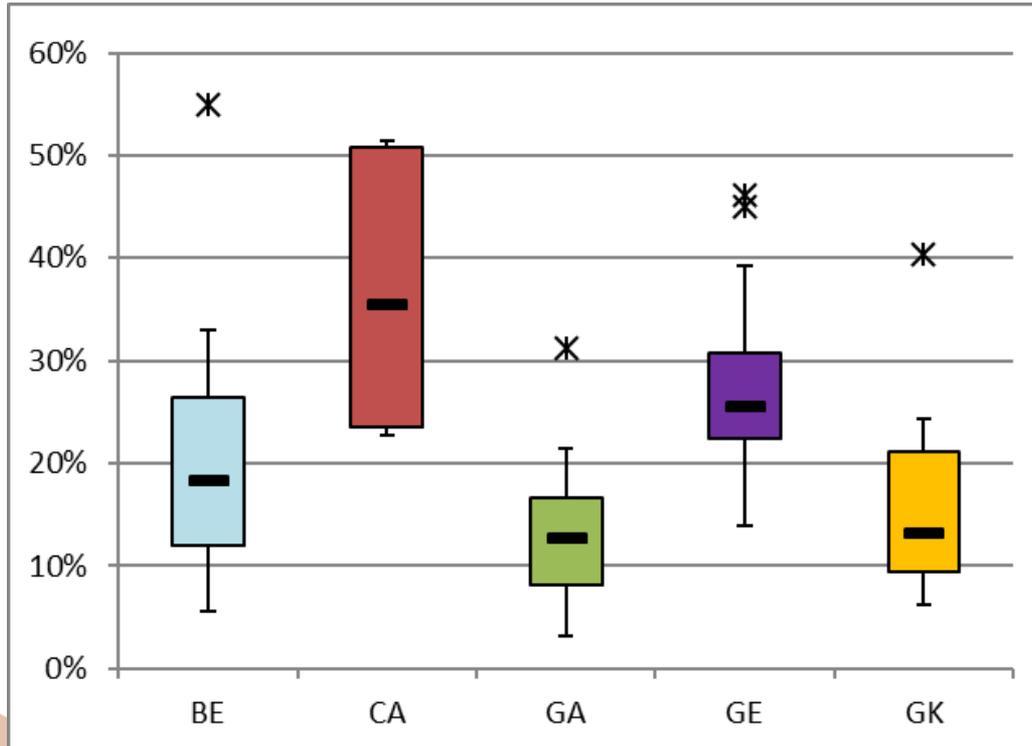
Catering-Erhebungen: Analyseverfahren

- **Lebensmittelabfälle wurden sortiert und verwogen**
 - 5 Küchenbereiche: Lager, Zubereitung, nicht ausgegebene Speisen, Buffetreste, Tellerretouren
 - 8 Produktgruppen: Fleisch & Fisch, Gemüse & Obst, Salat, Suppen, Sättigungsbeilagen, Süßspeisen, Milchprodukte, Sonstiges
- **Vergleich mit ausgegebener Essensmenge**



Catering-Erhebungen: Ergebnisse

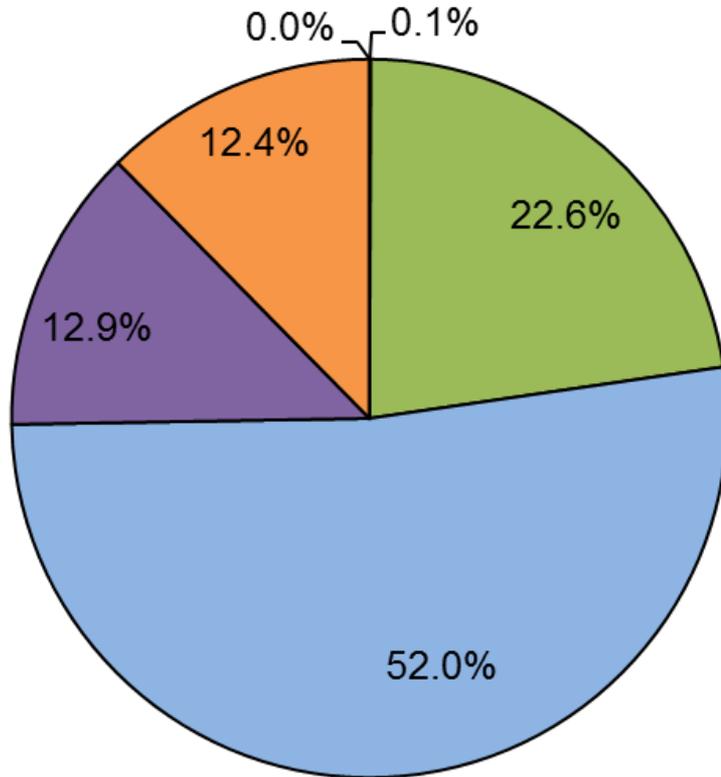
Anteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle an der Gesamt-
Ausweisung (*exkl. Zubereitungsreste!*); Mittelwerte pro Betriebstyp



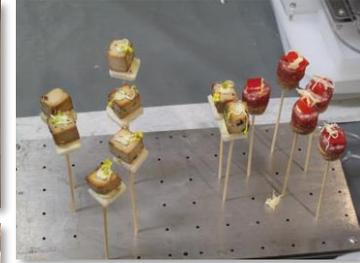
- Beherbergungsbetriebe
- Cateringbetriebe
- Gastronomiebetriebe
- Gesundheitswesen
- Großküchen

Catering-Erhebungen: Ergebnisse

Zusammensetzung der Abfälle nach Küchenbereichen

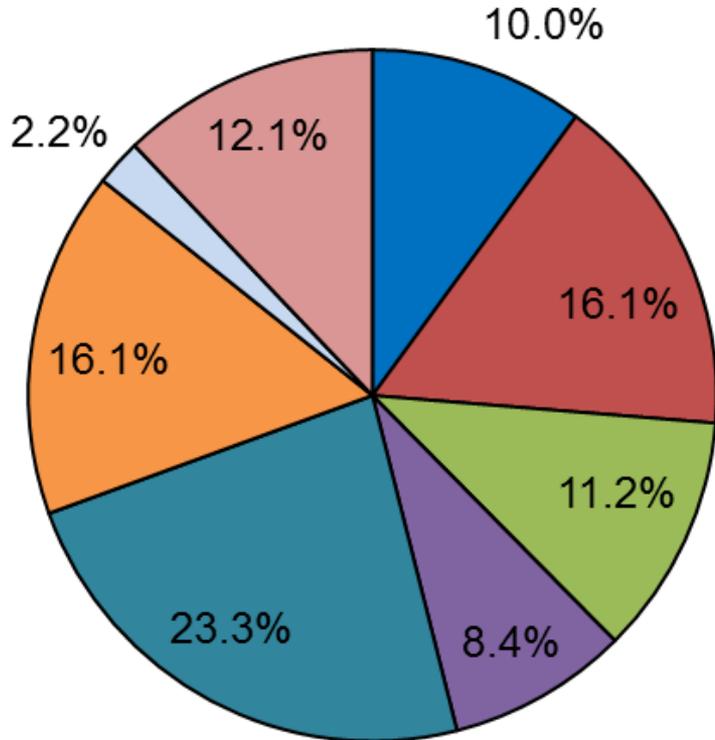


- 1- Lager
- 2- Zubereitung
- 3- nicht serviert
- 4- Buffetreste
- 5- Tellerreste
- nicht zuordenbar



Catering-Erhebungen: Ergebnisse

Zusammensetzung der Abfälle nach Produktgruppen



- Fisch/ Fleisch
- Gemüse & Obst
- Salat
- Suppe
- Stärkebeilage
- Süßspeisen
- Milchprodukte
- Sonstiges



Catering-Erhebungen: Zusammenfassung

Die größten Abfallquellen

Küchenbereich:

- Nicht servierte Speisen

Produktgruppen:

- Sättigungsbeilagen,
- Gemüse & Obst,
- Süßspeisen



Catering-Erhebungen: Zusammenfassung

Die Hauptursachen

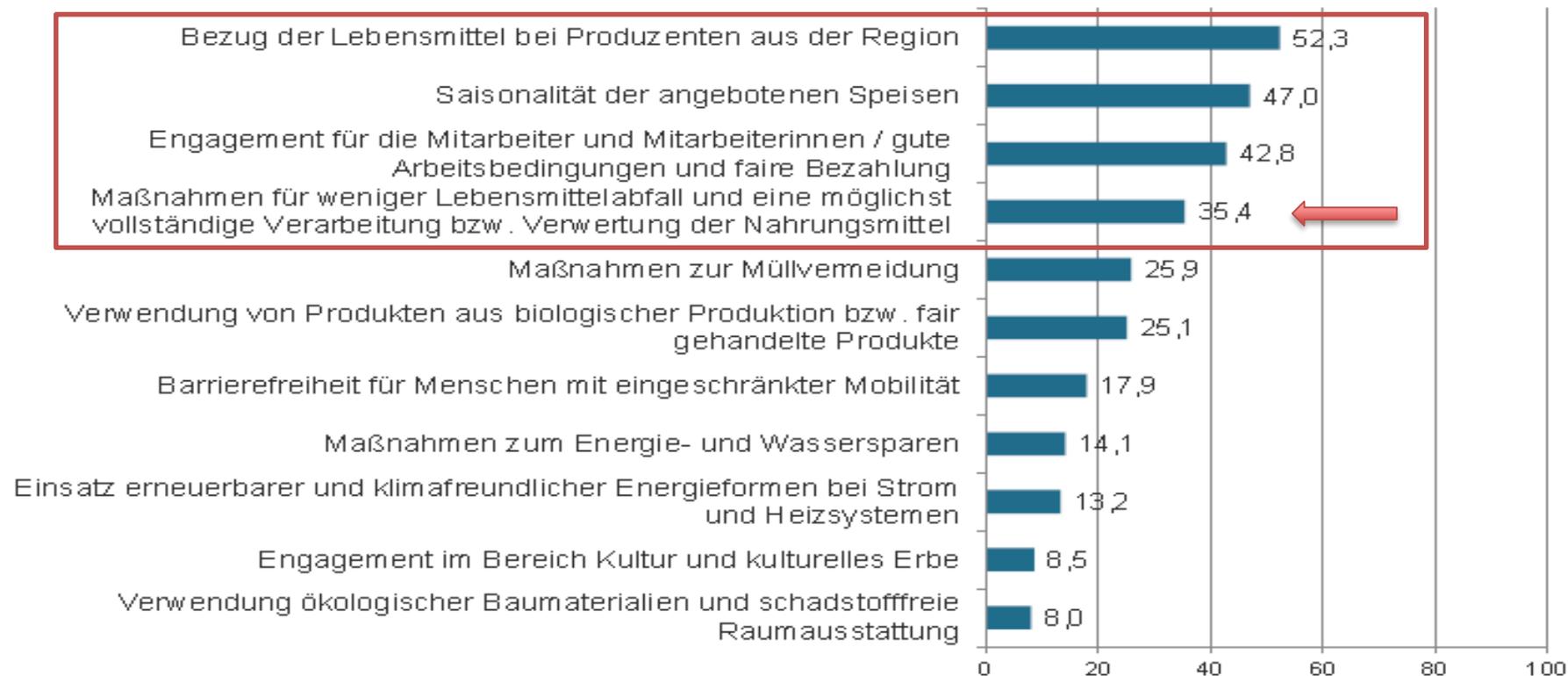
- Weniger Gäste erscheinen als geplant
- Speisemenge/Überhang pro Gast zu hoch angesetzt
- Spontan veränderter Zeitplan durch Veranstalter
- Verwendung nicht erprobter Rezepturen
- Wenig Problembewusstsein bzw. wird der eigene Handlungsspielraum als gering eingeschätzt
➔ Sensibilisierungsbedarf bei den Unternehmen!





Die „Reduktion von Lebensmittelabfall“ liegt unter den vier meistgenannten Nachhaltigkeitsthemen, zu denen sich der Gast ein Engagement wünscht (35 %).

Wichtige Beiträge für Umwelt und Gesellschaft



Thema Buffet



- ✓ Beim Buffet sind **Qualität und Frische** (83 %) die wichtigsten Aspekte für die Gäste und damit wichtiger als die Menge des Angebots (45 %).



BUFFETRESTE



**CLEVER PRÄSENTIERT
— ALLES KONSUMIERT!**



Buffetreste: Probleme & mögl. Ursachen

- Gäste fordern üppige & reichhaltige Buffets
- Verwendung von zu großen Gebinden oder Behältern (v.a. bei Suppen und Salaten)
- Großzügige Nachbestückung auch gegen Ende
- Dekoration mit Lebensmitteln



Lösungsansätze Buffetreste

- Teilbare und flache Gebinde
- Flexible Nachbestückung
- Front-Cooking
- Getränke aus Automaten bzw. Zapfsystem
- Weniger essbare Dekoration
- Korrekte und evtl. mehrsprachige Bezeichnung der Speisen





Tellerreste: Probleme & mögl. Ursachen

- Zu große Standardportionen
- Beilagen werden nicht vollständig konsumiert
- Hotellerie: Eingestellte Getränke kommen retour
- Hoher Verlust bei Fleischretouren
- Mangelnde Abfrage der Kundenwünsche



Lösungsansätze Tellerreste

- Kommunikation!!!
- Standardportionen laufend überprüfen und anpassen
- Portionsgrößen & Beilagen wählbar machen, gratis Nachschlag
- Schulung & richtige Arbeitsmittel



KÜCHENPROFI[T]



- **Betriebliches Beratungsprogramm** zur Reduktion von Lebensmittelabfall
 - Bestehend aus Abfallanalyse und Coaching zur Maßnahmenentwicklung
 - Entwickelt in Zusammenarbeit mit Küchenexperten
- Beratung erfolgt durch **unabhängige Küchenprofis** (8 Berater in AUT)
- **Vorteile für die Betriebe:**
 - Kennen Mengen und Ursachen des vermeidbaren Lebensmittelabfalls
 - Kennen das Einsparpotenzial in Euro
 - Können sich mit anderen Betrieben vergleichen
 - Schärfen des Blicks für unnötigen Lebensmittelabfall bei der Belegschaft
 - Entwickeln wirkungsvolle Maßnahmen zur Kostenoptimierung

KÜCHENPROFI[T]



Überblick Beratungsprozess:



Förderungen & Preise:

In Tirol, S, OÖ, NÖ, Wien & Stmk.:

- 50 % Förderung durch Länder
- **Selbstbehalt für Betriebe EUR 960,-**

In V, B & K:

- noch keine Förderung (Gespräche laufen)
- Kosten für Betrieb EUR 1.920,-



BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS



KM Dietmar E. Fröhlich

Austrian Culinary Institute

9822 Mallnitz 84 und

Siedlungsstraße 10, 6425 Haiming

office@austrian-culinary-institute.com

www.Austrian-culinary-institute.com

Mobil: +43 (0)660 44 207 43

**Vielen Dank
für Ihre
Aufmerksamkeit**

