

# Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung in Österreich

M. Hrad, R. Ottner & G. Obersteiner



## Zahlen, Daten, Fakten zum Thema Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung

Österreichweit entstehen jährlich hochgerechnet rund 45.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Gastronomie, 50.000 Tonnen in der Beherbergung, 61.000 Tonnen in der Gemeinschaftsverpflegung sowie 19.000 Tonnen in sonstigen Betrieben wie z.B. Kaffeehäuser. Diese Daten basieren auf der Forschungsinitiative "United Against Waste" (UAW), die das Lebensmittelabfallaufkommen von 50 österr. Küchenbetrieben untersuchte (Hrad et al., 2016). Nachdem es in gewissen Bereichen noch einen Mangel an Daten gibt, wird im Rahmen des EU-Projektes STREFOWA („Strategies to reduce and manage food waste in Central Europe“) die Anzahl der österr. Betriebe in den bereits untersuchten Sektoren erhöht. Grundlage für gezielte Abfallvermeidungsmaßnahmen liefern dabei Sortieranaysen, die die Menge bzw. Herkunft sowie die Zusammensetzung des Lebensmittelabfallaufkommens nach Vermeidbarkeit und Produktgruppen erheben.

## Erhobene Betriebe im Überblick

Erhebung des Vermeidungspotentials (Menge, Zusammensetzung, Ursache) von LM-abfällen in 74 österr. Küchenbetrieben:

- 30 Großküchen, davon
  - 13 Gesundheitswesen
  - 17 Betriebsrestaurants
- 22 Beherbergung,
- 17 Gastronomie,
- 5 Eventcatering

Alle Lebensmittelabfälle wurden jeweils an einem typischen Erhebungstag gesammelt, sortiert und verworfen.

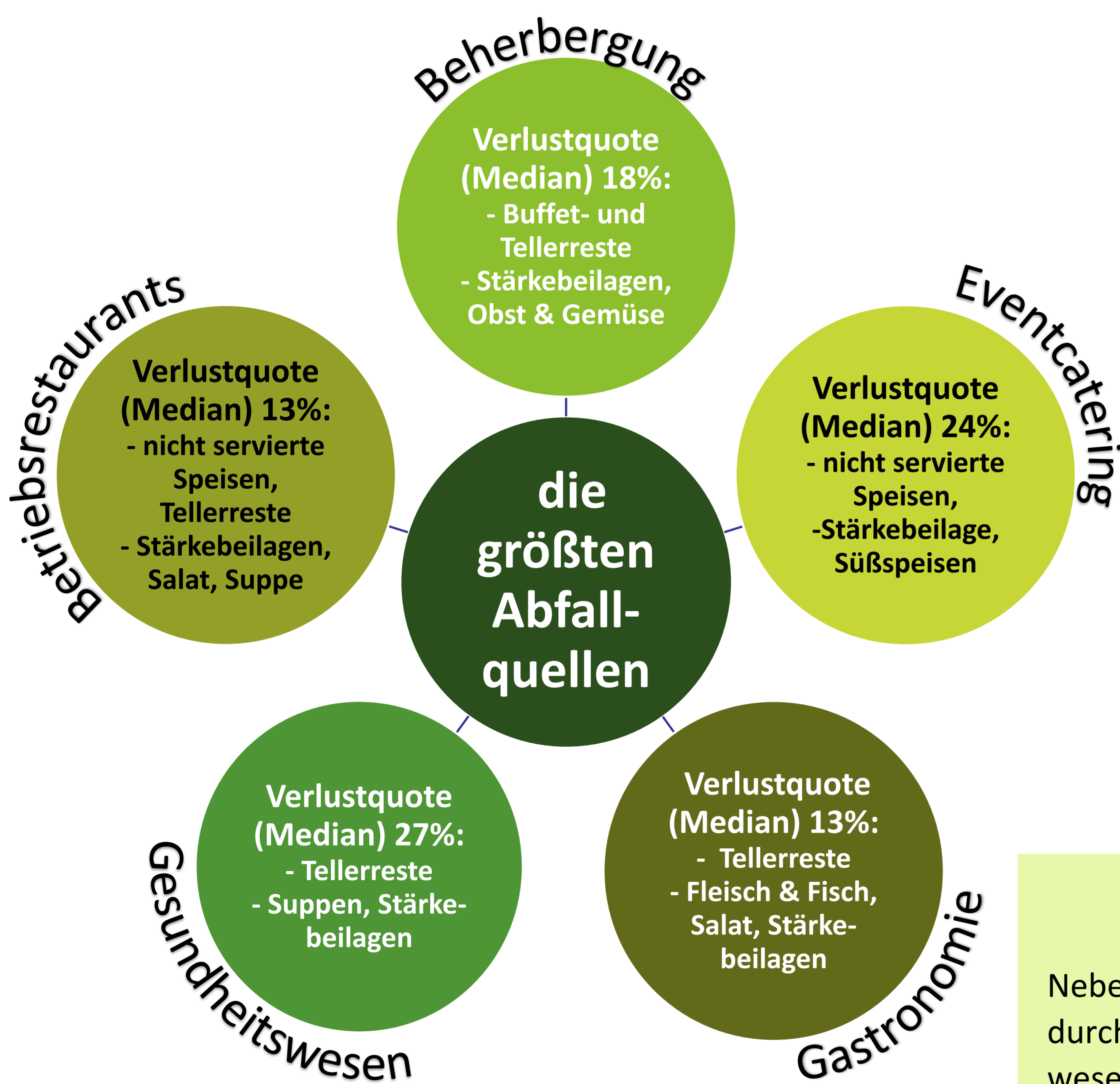
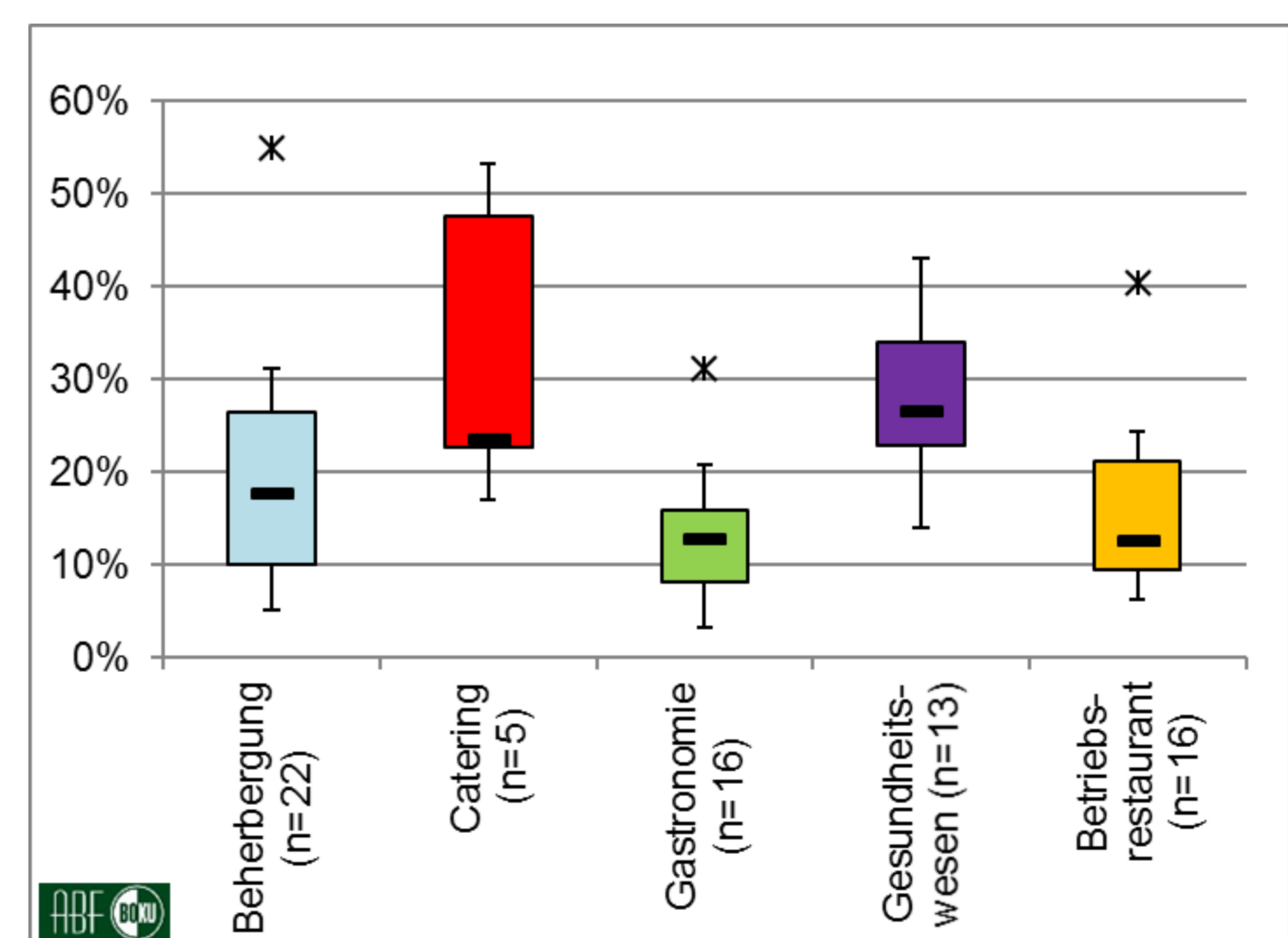
(Zusammenführung der Daten mit Hrad et., 2016)

## Lebensmittelabfälle nach Prozessschritten



Fleisch/Fisch	Obst & Gemüse	Suppen
Milchprodukte	LM-abfälle nach Produktgruppen	Stärkebeilage
Süßspeisen	Sonstiges	Salat

## Verhältnis der vermeidbaren LM-abfälle zum konsumierten Essen = Verlustquote in %



## Ausblick

Neben einer detaillierten Lebensmittelabfallanalyse werden in professioneller Begleitung durch unabhängige Küchenprofi[t]-Berater (z.B. Haubenkoch Siegfried Kröpfl) die wesentlichsten Bereiche für Einsparmaßnahmen identifiziert und praxistaugliche Reduktionsmaßnahmen abgeleitet. Nach rund einem Jahr (im Herbst 2018) wird eine erneute Abfallerhebung zur Wirkungskontrolle der Reduktionsmaßnahmen durchgeführt. Die Ergebnisse werden in einer Guideline zur Lebensmittelabfallvermeidung in der Außer-Haus-Verpflegung zusammengefasst und für die breite Öffentlichkeit bzw. interessierte Stakeholder zur Verfügung gestellt.

Literatur:  
Hrad, M.; Ottner, R.; Lebersorger, S.; Schneider, F. und Obersteiner, G. (2016): Vermeidung von Lebensmittelabfall in Gastronomie, Beherbergung und Großküchen – Erweiterung weitere Betriebe – Endbericht. Wien: Selbstverlag. Online verfügbar unter: <https://united-against-waste.at/>