

Genauere Analyse vermeidet Lebensmittelabfall und spart Kosten

Rund 175.000 Tonnen Lebensmittel werden in Österreichs Gastronomie, Beherbergung, Gemeinschaftsverpflegung und Kaffeehäusern jährlich weggeworfen. Diese Abfälle entsprechen einem durchschnittlichen Warenwert von circa 320 Millionen Euro im Jahr für die ganze Branche und rund 8.000,- Euro pro Küchenbetrieb.

Verschmähete Beilagen, nicht aufgegessene Hauptspeisen, übrig gebliebene Kuchen vom Buffet: Viele dieser Lebensmittel - oft noch genießbar - landen im Müll. Dabei könnten sowohl solche Abfälle als auch die damit verbundenen Kosten vermieden werden, denn aktuelle Studien zeigen: In einem Gastronomiebetrieb mit 200 Essen pro Tag sind – ohne Zubereitungsreste – 25 Prozent der Lebensmittelabfälle tatsächlich vermeidbar. Das entspricht Kosten von rund 5.000,- Euro jährlich. Bei einem Pflegebetrieb mit 1.400 Essen pro Tag könnten bei 25 Prozent weniger Lebensmittelabfällen sogar 45.000,- pro Jahr gespart werden. Dazu kommen geringere Kosten für die Lagerung und Entsorgung der Lebensmittel.

Beratung für Gastronomie und Tourismus

Mit der Beratung Küchenprofi[t] unterstützt umwelt service salzburg in Kooperation mit der Initiative „United against Waste“ Gastronomie- und Tourismusbetriebe sowie Großküchen: Individuell und punktgenau werden alle Möglichkeiten analysiert, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden und Geld zu sparen.

Koch-Profis an der Seite

An einem mit dem Betrieb festgelegten Analysetag werden die anfallenden Lebensmittelabfälle genau erfasst. Nach Auswertung der Erhebungsdaten begleitet ein Küchenprofi[t]-Berater, welcher selbst über langjährige Erfahrung in der Gastronomie verfügt und in der Küche gearbeitet hat, den Betrieb einen Tag lang. Der Profi beobachtet Anlieferung und Lagerung, Zubereitung und Entsorgung, identifiziert Abfallursachen, kalkuliert das Einsparungspotential, gibt wertvolle Hilfestellung und zeigt Verbesserungsmöglichkeiten auf.

Konkreter Nutzen, vielfältige Vorteile

Durch die Küchenprofi[t]-Beratung verringern die Betriebe ihre Lebensmittelabfälle, sparen Kosten und profitieren von vielen weiteren Vorteilen:

- Sie kennen Mengen und Ursachen der Lebensmittelabfälle, die zu vermeiden wären.
- Sie wissen die Geldsumme, die Sie sich sparen könnten.
- Sie erhalten Kennzahlen, um sich mit anderen Betrieben zu vergleichen.
- Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter lernen, Lebensmittel sorgsam einzusetzen und bedarfsorientiert zu verbrauchen.
- Sie realisieren wirkungsvolle Maßnahmen, um Ihre Kosten zu senken und Lebensmittelressourcen zu schonen.



Benedikt Zangerle © Werner Harrer_Bergland

„Abfallvermeidung ist das Gebot der Stunde und als Koch habe ich gelernt, möglichst alle Lebensmittel zu verwerten. Heutzutage verschwenden wir zu viel, wir müssen Lebensmittel wieder mehr schätzen. Nach der Beratung werden weniger Lebensmittel weggeworfen und der Küchenbetrieb spart sich jährlich mehrere Tausend Euro.“

(Benedikt Zangerle, Küchenprofi[t]-Berater)

INFOBOX

Die Küchenprofi[t]-Beratung zeigt Einsparpotentiale für jeden Küchenbetrieb – egal, ob Seniorenwohnheim, Hotel, Gasthof oder Krankenhaus.

„Unsere Küchenprofi[t]-Analyse definiert, in welchen Bereichen Lebensmittelabfall entsteht. Betriebe können so konkrete Maßnahmen setzen, um weniger Lebensmittel zu verbrauchen und Kosten zu senken.“

Sabine Wolfsgruber, Geschäftsführerin umwelt service salzburg



Online-Test gibt Überblick

Sie möchten einschätzen, wie hoch Ihr Einsparpotential ist? Nutzen Sie den Online-Test unter www.united-against-waste.at/schnelltest. Geben Sie die Zahl der servierten Essen sowie die entsorgten Küchentonnen ein und erhalten Sie eine Hochrechnung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle sowie einen Vergleich mit dem Branchendurchschnitt.

Geförderte Beratung: 50 Prozent sparen

Nahezu in jedem Küchenbetrieb gibt es Einsparpotenziale bei den Lebensmittelabfällen. Die Küchenprofi[t]-Beratung von umwelt service salzburg in Kooperation mit United against Waste definiert sinnvolle Möglichkeiten. Das Beratungsmodul umfasst maximal 24 Stunden und kostet 2.040,- Euro netto. umwelt service salzburg fördert davon die Hälfte und übernimmt auch einen Teil der Fahrtkosten des Beraters. Sie zahlen somit 1.020,- Euro netto. Tourismusunternehmen, die mit dem Umweltzeichen zertifiziert oder Salzburg 2050-Partner sind, erhalten sogar eine Förderung von 75 Prozent.

Anmelden und Expertise nutzen

Unter www.umweltservicesalzburg.at/Abfall melden Sie sich rasch und unkompliziert für die Küchenprofi[t]-Beratung an. Sie können das Team von umwelt service salzburg auch direkt kontaktieren. Nach der Anmeldung wird für Sie ein passender Küchenprofi[t]-Experte aus dem umwelt service salzburg-Beraterpool ausgewählt. Er vereinbart mit Ihnen einen Termin in Ihrem Unternehmen und berät Sie individuell und umfassend.

Individuelle Maßnahmen für jeden Betriebstyp

Nach einer Analyse vor Ort wird Ihr Küchenprofi[t]-Berater gemeinsam mit Ihnen individuell passende Maßnahmen für Ihren Betrieb definieren – zum Beispiel Beilagen variabel und nach Wunsch zuzubereiten, die Portionsgrößen anzupassen, auf Salatgarnituren zu verzichten, Lebensmittel möglichst vollständig zu verwerten und Essensreste einzupacken statt sie wegzuworfen. Die Einsparmöglichkeiten sind vielfältig und variieren je nach Betriebstyp, durchschnittlich können aber immer zwischen 14 und 22 Prozent der nicht verwerteten Lebensmittelabfälle gespart werden.

In Kooperation mit der Initiative „United against Waste“ bietet umwelt service salzburg eine maßgeschneiderte Beratung für Küchenbetriebe – damit können Lebensmittelabfälle deutlich minimiert und Kosten gespart werden, gleichzeitig schont man Ressourcen und Umwelt.

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an:

umwelt service salzburg
Pascal Schweickhardt, Technischer Mitarbeiter
Faberstraße 18 / 5027 Salzburg / Austria
T +43-662-8888-439
E pascal.schweickhardt@umweltservicesalzburg.at
W www.umweltservicesalzburg.at

umwelt service salzburg ist ein Kooperationsprojekt von: