

Zusammenfassung der Studie „Lebensmittelabfälle in der Wiener Gastronomie“

im Auftrag der Wiener Umweltschutzabteilung - MA 22
Projektleitung: Mag. Ulrike Stocker



Foto: www.ave.at

Österreichisches Ökologie-Institut
DI Christian Pladerer
DI Philipp Hietler

Wien –09. November 2015

Ausgangssituation

In den letzten Jahren rückten Lebensmittelabfälle verstärkt in den Fokus der Öffentlichkeit. Laut dem Bericht der UNO-Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO werden weltweit jedes Jahr **1,3 Milliarden Tonnen an Lebensmitteln entsorgt**, dies entspricht rund einem Drittel aller weltweit hergestellten Lebensmittel¹.

In der Europäischen Union werden jedes Jahr pro Person durchschnittlich 179 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen. Das macht insgesamt zirka **89 Millionen Tonnen Abfall** pro Jahr².

In Österreich fallen etwa **1,2 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr**³ an. Neben dem Handel, der Industrie und den Haushalten trägt die Gastronomie etwa 13-14% am gesamten Abfall von Lebensmittel bei.

Die Stadt Wien hat bereits vor einigen Jahren die Problematik der Lebensmittelverschwendung erkannt und zahlreiche Projekte initiiert sowie in ihrem aktuellen Wiener Abfallvermeidungsprogramm aufgenommen. Dieses wurde im Rahmen der strategischen Umweltprüfung für den Wiener Abfallwirtschaftsplan erstellt und sieht für die Jahre 2013 bis 2018 zahlreiche Maßnahmen vor, um den Anteil an Lebensmitteln, die im Abfall landen, zu reduzieren.

Die Stadt Wien hat es sich daher zur Aufgabe gemacht, das Thema "**Abfallvermeidung bei Lebensmitteln**" aufzugreifen, Best-Practice Beispiele zu sammeln, Maßnahmen gemeinsam mit den Betroffenen zu entwickeln und die KonsumentInnen und weitere betroffene Kreise zu informieren und sensibilisieren. Vor diesem Hintergrund werden praktische Tipps und Tricks für KonsumentInnen, für den Lebensmitteleinzelhandel und für Gastronomiebetriebe zur Verfügung gestellt, die helfen sollen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden (siehe www.umweltschutz.wien.at/abfall/lebensmittel/).

Neben bereits etablierten und erfolgreichen Gegenmaßnahmen wie z. B. die Lebensmittelweitergabe an soziale Einrichtungen oder verstärkte Aktivitäten zur Bewusstseinsbildung in der Bevölkerung besteht noch Handlungsbedarf in der Gastronomie. Zur Quantifizierung des Aufkommens an Lebensmittelabfällen und deren Zusammensetzung liegen derzeit keine gesicherten, aggregierten Daten vor.

¹ FAO 2011: Global Food Losses and Food Waste by Gustavsson J., Cederberg Ch., Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) and van Otterdijk R., Meybeck, FAO Rome; Rome 2011

² EUC DG ENV 2010: Preparatory study on food waste across EU 27, Technical Report - 2010 – 054, European Commission (DG ENV) Directorate C – Industry, Bio Intelligence Services, Paris, October 2010

³ UNITED AGAINST WASTE 2014: [http://www.gv-austria.at/gvaustria/media/document/1393425395_Info_Unterlage_GroC39FkC3BCchen_20140220.pdf]

Die **Ziele** des vorliegenden Projekts sind daher:

- Beschreibung von **Best-Practice-Beispielen** zur Vermeidung und getrennten Sammlung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie
- Darstellung der **Ist-Situation bei Wiener Gastronomiebetrieben** (aus den Kategorien Restaurants, Caterer und Gemeinschaftsverpflegung), dabei sollen folgende Informationen eingeholt werden: Abfallmengen, Entsorgungswege und umgesetzte und geplante Maßnahmen zur Vermeidung und getrennten Sammlung von Lebensmittelabfällen
- Darstellung von **Optimierungsmaßnahmen** (Abfallvermeidung und getrennte Sammlung)

Definitionen der Studie

Die **Gastronomie** wird definiert, als Einrichtung zur Bewirtung mit kompletten Mahlzeiten und/ oder mit Getränken zum sofortigem Verzehr. Dabei kann es sich ebenfalls um Restaurants handeln, die Speisen und Getränke zum Mitnehmen verkaufen, mobil oder stationär sind sowie über Sitzgelegenheiten verfügen oder nicht.

Die in der **Gastronomie anfallenden Lebensmittelabfälle** können nach ihrem Vermeidungspotenzial in folgende Gruppen unterteilt werden:

- **Zubereitungsreste:** fallen beim Putzen und bei der Zubereitung von Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch an und sind Großteils nicht essbare Bestandteile der Lebensmittel. Beispiele sind Eierschalen, Kaffeesud, Schalen und Knochen
- **Speisereste:** klassische Tellerreste nach der Mahlzeit
- **originale Lebensmittel:** Teil einer größeren Verpackungseinheit oder ganzes Stück eines unverpackten Lebensmittels, zum Beispiel ein ganzer Apfel
- **angebrochene Lebensmittel:** halbvolle Packungen, angeschnittene Lebensmittel

In Österreich fallen laut „United against Waste“ pro Jahr geschätzt **rund 200.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle** in Großküchen, Beherbergung und Gastrobetrieben an. Berücksichtigt man **zusätzlich** die weitgehend **unvermeidbaren Abfälle** bei der Zubereitung sind es sogar **bis zu 280.000 Tonnen⁴**.

Wird der EinwohnerInnenschlüssel herangezogen und die Österreichzahl umgerechnet, so ergeben sich für Wien rd. 41.000 t bzw. rd. 58.000 t Lebensmittelabfälle in der Gastronomie.

⁴ UNITED AGAINST WASTE (2015): Lebensmittelabfallvermeidung-Einsparungspotenzial für Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Beherbergung von fast 400 Millionen Euro pro Jahr; Presseunterlagen; 20.Jänner.2015

Die vorliegende Studie des Österreichischen Ökologie- Instituts ergab nach eigene Berechnungen auf Basis der WKO Fachverbandes Gastronomie Umfrageergebnisse (Sample 700 Betriebe), dass in der Wiener Gastronomie zwischen rd. **34.000 t und 36.000 t Lebensmittelabfälle** pro Jahr anfallen.

Die Entsorgung der Lebensmittelabfälle kosten den Wiener Gastronomiebetrieben rd. **7 Mio. € pro Jahr**. Kosten, die durch den Einkauf und der Entsorgung von Lebensmitteln in der Wiener Gastronomie entstehen, können mit rd. **67,5 Mio. € pro Jahr** abgeschätzt werden. Für die Abschätzung der Entsorgungskosten für Küchen- und Speiseabfälle wurden einerseits durch die Fragebogenerhebung gewonnenen Informationen bezüglich der Entsorgungskosten für Betriebe und andererseits die Umfrageergebnisse der bereits oben genannten WKO Studie.

Abfallmengen und Kosten

Folgende Schlussfolgerungen können aufgrund der Erfahrungen aus diesem Projekt und Vorläuferprojekten im Gastronomiesektor gezogen werden:

- Lebensmittelabfälle aus dem Wiener Gastronomiebereich können mit rd. **34.000 t/a und 36.000 t/a** abgeschätzt werden.
- Kosten, die durch den Einkauf und der Entsorgung von Lebensmitteln in der Wiener Gastronomie entstehen, können mit rd. **67,5 Mio. € pro Jahr** abgeschätzt werden.
- Spezifische Kennwerte für Gastronomiebetriebe können genannt werden, sind aber aufgrund der teilweise sehr großen Schwankungsbreiten und der geringen Stichprobe nicht auf die Branche umlegbar.
- Optimierungspotential liegt vor allem in der Gemeinschaftsverpflegung und in der klassischen Gastronomie vor, wo bis zu 60% der Einkaufsmenge entsorgt wird. Überraschend niedrig ist dieses Verhältnis Abfall zu Einkauf bei den interviewten Cateringunternehmen mit 10%-18%.

Empfehlungen aus der Studie

- **Informations- und Weiterbildungsmaßnahmen** für das Küchenpersonal:
 - Erstellung einer **Checkliste** mit konkreten Hinweisen bzw. Lernvideos zur Reduzierung der Speiseabfälle für alle Küchenverantwortlichen, KöchInnen und Hilfspersonal
 - **Kommunikation** des Themas „Lebensmittelverschwendung“ gegenüber den Gästen auf der Speisekarte oder Tischständer
- Schwerpunktsetzung „Vermeidung und Trennung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie“ im Wiener **Ökobusinessplan** mit eigener Auszeichnung
- Durchführung eines **Wettbewerbs** für Gastronomiebetriebe (Vorbild Ireland Green Hospitality Award) ev. in Kooperation mit dem Viktualia des BMLFUW.

- Verwendung des Online-Tools (<http://www.unileverfoodsolutions.at/unsere-services/gegen-lebensmittelverschwendung>), welches von Unilever Food Solutions entwickelt wurde. Damit können Betriebe selber ihre Lebensmittelabfallaufkommen messen und erhalten mit dem Tool, eine genaue Aufschlüsselung in welchen Bereichen die Abfälle anfallen, in welcher Menge und wie hoch die finanziellen Lebensmittelverluste sind.
- Erstellen einer allgemeinen **Broschüre/Leitfaden** für Gastronomiebetriebe unter Verwendung der zahlreich recherchierten Maßnahmen zur Vermeidung und Trennung von Lebensmittelabfällen in den Bereichen Management, Planung und Einkauf, Lagerung und Kühlen, Vorbereitung (Mise en Place), Zubereitung, Portionierung, Weiterverarbeitung und Weitergabe von Lebensmitteln, Getrennte Sammlung und Entsorgung, Kommunikation und Personalschulung.
- Verbreitung folgender **Maßnahmen** in der Branche:
 - „Unlimitierte Beilagen“ (kleinere Mengen an Beilagen werden serviert und Gäste bekommen auf Wunsch ohne Aufpreis unbegrenzt Beilagen nachgereicht)
 - Restverarbeitung (bspw. verbilligter Tagesteller mit einwandfreien Lebensmitteln von gestern!)
 - Take Away bzw. Doggy Bag für die Gäste
 - Optimierung der getrennten Abfallsammlung mit Fokus auf die stoffliche vor der energetischer Verwertung (Biosammlung vor Küchentonnen vor Restmüll)

Kontakt zu den Autoren

DI Christian Pladerer, Österreichisches Ökologie-Institut

Email: pladerer@ecology.at, Tel: +43 699 1 523 61 01

DI Philipp Hietler, Österreichisches Ökologie-Institut

Email: hietler@ecology.at, Tel: +43 699 1 523 61 02

Projektreferenzen der Autoren (Auszug)

Lebensmittelwegungabe in Österreich: ein aktiver Beitrag zur Abfallvermeidung- IST-Stand und Bedarf bei der Lebensmittelwegungabe in den sozialen und gemeinnützigen Einrichtungen in Österreich 2013: Pladerer C., Hietler P., Kalleitner-Huber M., Bernhofer G., Meissner M., im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Amt der Oberösterreichischen Landesregierung, Amt der Salzburger Landesregierung, Amt der Steiermärkischen Landesregierung, Amt der Tiroler Landesregierung, Umweltverband Vorarlberg, Arbeiterkammer Wien; gefördert im Rahmen der Abfallinitiative der ARA AG und der ÖkoBox GmbH. Wien 2015

Tagung „Lebensmittel sind wertvoll“ am 16.10.2014 im Auftrag der MA22, inhaltliche Programmierung, Veranstaltungsorganisation, und Moderation, Wien 2014

Stakeholderdialog „Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Wiener Gastronomie“ in Kooperation mit der MA 22 gefördert im Rahmen des EU Projekts Future of Waste im Programm "Europäische territoriale Zusammenarbeit (ETZ) Österreich - Tschechische Republik 2007-2013", Prozessteuerung und Moderation, Wien 2013-2014

Abfallsortieranalyse REWE- Ressourceneffiziente Abfallwirtschaft im Lebensmitteleinzelhandel- Abfallaufkommen und Optimierungspotentiale: Hietler P. und Meissner M.; im Auftrag von REWE Österreich; gefördert im „Fördercall Nachhaltigkeit“ des Landes NÖ 2014; Wien, 2014.

Lebensmittelwegungabe in Wien. IST-Stand und Bedarf bei der Lebensmittelwegungabe in den sozialen und gemeinnützigen Einrichtungen in Wien. Bernhofer G., Pladerer C. im Auftrag der Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22, Wien, 2013

Abfallvermeidung bei Lebensmitteln in der Stadt Wien 2013: Pladerer C., Bernhofer G., Kalleitner-Huber M. in Kooperation mit Universität für Bodenkultur Wien, Department für Wasser, Atmosphäre und Umwelt, Institut für Abfallwirtschaft im Auftrag der Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22. Wien, 2013

Planung und Durchführung des Workshops „Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Wien“ Oktober 2013 (Moderation und Protokoll) im Zuge des Projekts **Future of Waste (FUWA)** im Rahmen der Europäischen territorialen Zusammenarbeit Österreich – Tschechische Republik, Wien, Österreichisches Ökologie-Institut (Meissner M., Bernhofer G.) in Kooperation mit Energieagentur Vysocina, Mikroregion Telcsko und Universität für Bodenkultur Wien – Institut für Abfallwirtschaft. Wien, 2011 - 2014

Stakeholderdialog „Lebensmittel sind kostbar“ im Rahmen des Projekts Future of Waste im Programm "Europäische territoriale Zusammenarbeit (ETZ) Österreich - Tschechische Republik 2007-2013" und in Kooperation mit dem BMLFUW. Abhaltung von fünf Branchen – Stakeholderdialoge und Runder Tisch als Abschluss: LebensmittelproduzentInnen, Lebensmitteleinzelhandel (LEH), Großhandel, Importeure, Transportunternehmen, Gastronomie, Take-away Verkauf, Soziale Einrichtungen zur Lebensmittelwegungabe, Konsumentenvertretungen und Abfallwirtschaft.

Reduktion von Lebensmittelabfällen – Wien 2012: Pladerer C., Bernhofer G.,; im Auftrag MA22, Wien 2012