

Lebensmitteldrehscheibe: Weitergabe von Speisen aus der Außer-Haus-Verpflegung an soziale Einrichtungen

Für den Gastronomiebetrieb *impacts Cateringsolutions GmbH*, seit 2012 Träger des Österreichischen Umweltzeichens für Green Catering, ist das Thema Nachhaltigkeit ein wichtiger Bestandteil des täglichen Arbeitens. Getreu dem Sprichwort „Der Kunde ist König“ sollen die angebotenen Speisen allen Gästen in ausreichender Menge in Top-Qualität zur Verfügung stehen. Mit viel Know-how und einer rezeptbasierten Datenbank werden die Mengen so kalkuliert, dass nicht zu wenig, aber auch nicht zu viel produziert wird. Wenn allerdings nicht alle Menschen, die sich zu einer Veranstaltung angekündigt haben, tatsächlich kommen, es Zeitverzögerungen bei einem Kongress gibt und die Pausen deshalb kürzer ausfallen oder die Gäste unmittelbar nach dem Vortrag das Event verlassen, bleibt auch schon einmal Essen übrig. Was passiert damit?

Eine Studie des *Österreichischen Ökologie-Instituts* im Auftrag der *Wiener Umweltschutzabteilung* ergab 2015, dass in Wien in der Außer-Haus-Verpflegung pro Jahr rund 35.000 t vermeidbare Lebensmittelabfälle anfallen. Die Kosten für den Einkauf und die Entsorgung dieser Lebensmittel belaufen sich auf rund 67,5 Mio. Euro pro Jahr.

Die Stadt Wien hat bereits vor einigen Jahren die Problematik der Lebensmittelverschwendung erkannt. Mittlerweile wurden zahlreiche Projekte initiiert und umfangreiche Maßnahmen ins Wiener Abfallvermeidungsprogramm aufgenommen. Wesentlich ist dabei die Weiterleitung von Lebensmittelspenden an sozialen Einrichtungen.

In Österreich wurde die Weitergabe von frischen oder verpackten, aber nicht verarbeiteten Lebensmitteln in den vergangenen Jahren bereits sehr erfolgreich etabliert. Die Weitergabe von zubereiteten Speisen aus der (Event-)Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung ist hingegen eine große Herausforderung für alle beteiligten Akteure. Das Potenzial ist groß, ebenso die Unsicherheit bezüglich der rechtlichen Situation („Darf ich das überhaupt?“) und der notwendigen Maßnahmen zur Einhaltung der hygienerechtlichen Bestimmungen („Was muss ich tun?“).

Dieser Thematik stellte sich im Vorjahr das Team des Projekts „Lebensmitteldrehscheibe in Wien“ unter der Leitung des *Österreichischen Ökologie-Instituts*. Gemeinsam mit dem *Arbeiter-Samariterbund-Österreich*, *impacts Cateringsolutions GmbH* und *Social Food Vienna* wurde an der Entwicklung eines Dienstleistungskonzepts zur Weitergabe von Speisen aus der Außer-Haus-Verpflegung an soziale Einrichtungen gearbeitet. In Kooperation mit einem Referenten im Bereich Küchenhygiene der *Prüf-, Überwachungs- und Zertifizierungsstelle der Stadt Wien* wurden Leitlinien zur sicheren und hygienischen Speisenweitergabe erarbeitet, die konkrete Hinweise für die praktische Abwicklung auf Seiten der abgebenden Betriebe sowie der abnehmenden Institutionen geben.

Ziel der Lebensmitteldrehscheibe ist die Reduzierung der Menge an Lebensmitteln und Speisen, die zu entsorgen, aber noch genießbar sind, und die aufgrund von Fehlinformation, Überproduktion oder aus anderen Gründen bei Speiseausgaben, Buffets oder Caterings in Wien anfallen. Die Weitergabe erfolgt an soziale sowie sozio-ökonomische Einrichtungen in Wien und wurde in einer Testphase mit den Projektpartnern erfolgreich einem Praxistest unterzogen. Der *Samariterbund* holte von *impacts* 6.700 Portionen (rund 1.600 kg verzehrfertiger Speisen) ab, um diese an Menschen mit Unterstützungsbedarf weiterzugeben. Aufgrund der sehr

gut etablierten Kooperation zwischen *impacts* und dem *Samariterbund* wurde die Zusammenarbeit nach Projektabschluss Ende Jänner 2020 weitergeführt, was eines der schönsten Ergebnisse darstellt. Damit können allein im Zuge dieses Projekts jährlich rund 2.000 kg Lebensmittel vor der Mülltonne gerettet und weit über 8.000 Portionen einwandfreier Speisen in sozialen Einrichtungen ausgegeben werden.

Das Dienstleistungskonzept stellt einen Rahmen für einen optimalen Ablauf der Speisenweitergabe dar und beinhaltet folgende Eckpfeiler:

1. Leitfaden für eine hygienerechtliche Absicherung: Handlungsanweisungen
Welche Maßnahmen sind nötig und geeignet? Was ist bei den einzelnen Speisegruppen zu beachten?
2. Speisegruppen
Welche Speisen dürfen nicht weitergegeben werden? Welche Speisen dürfen unter bestimmten Bedingungen weitergegeben werden?
3. Optionen zur Weitergabe
Welche Möglichkeiten sind praktikabel?
4. Qualitätskriterien für einen optimalen Ablauf
Was ist – inklusive optimierter Logistik und Kommunikation – für eine sichere und erfolgreiche Weitergabe zu beachten?
5. Vorlage für einen Rahmenvertrag und Beiblatt für Abholungen

Die Ausweitung ist in einem Nachfolgeprojekt geplant, in dem ein Netzwerk an Wiener Akteuren inklusive Basisinfrastruktur zur Abwicklung etabliert werden soll. Zudem sollen verschiedene Finanzierungsmöglichkeiten entwickelt und das Potenzial an Speisen, die sich zur Weitergabe und zum Verzehr eignen, weiter ausgeschöpft werden.

„Wir hoffen, dass die Corona-Krise bald zu Ende geht und wir von *impacts* für unsere Gäste wieder in gewohnter nachhaltiger Qualität kochen dürfen. Und falls Speisen übrig bleiben sollten, wissen wir, dass wir mit dem *Samariterbund* im Rahmen der Wiener Lebensmitteldrehscheibe einen vertrauensvollen Partner haben“, sagt Mag Andrea Ebner-Pladerer, Nachhaltigkeitsbeauftragte bei *impacts Cateringsolutions GmbH*.

Autorin:

Mag. Andrea Ebner-Pladerer

Quellen:

www.impacts.at (Zugriff: 07.05.2020).

www.ecology.at/lebensmittelweitergabe_drehscheibe.htm (Zugriff: 07.05.2020).

www.wien.gv.at/kontakte/ma22/studien/pdf/lebensmittelabfaelle-gastronomie.pdf (Zugriff: 07.05.2020).



BIO Toast-Genuss mit Hanfsamen!

- Hanfsamen – mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen
- Craft Malz – aromatisch und fein herb im Geschmack

Köstliche Rezept-Ideen unter www.oelz.com

... jeder schmeckt, dass Ölz mit Liebe bäckt!

Ölz der Meisterbäcker • www.oelz.com



Anzeige