

Fact Sheet zu den 5 Betrieben

GLOBAL 2000 Projekt „Schenk mir dein Problem“ zum Thema Green Gastro

1. Ressourceneinsatz der Betriebe (Mittelwerte)

Werte*	pro Gast	pro m ² und Jahr
Stromverbrauch	2,36 kWh	470,56 kWh
Erdgasverbrauch	1,34 MJ	403,63 MJ
Wasserverbrauch in Liter	19,5 Liter	3498,49 Liter
Materialverbrauch (Töpfe, Besteck, Teller etc.)	32,71 g	7,39 kg
Geschirrspülmittel	9,13 g	2,44 kg
Reinigungsmittel	3,82 g	950,6 g
Abfall (ohne Lebensmittel)	0,65 kg	85,22 kg

*exkl. Produktion und Transport von Lebensmitteln

2. Lebensmittelabfälle

- Je ein Lebensmittelerhebungstag pro Betrieb
- Insgesamt von Studierenden in allen 5 Betrieben sortiert und gewogen: 102 kg
- Durchschnittlich 95 g vermeidbare¹ Lebensmittelabfälle pro Gast (zwischen 5 und 196 g)
- Mittelwert: 13 % Anteil an eingesetzten Lebensmitteln gehen verloren, die vermeidbar gewesen wären (Betriebe lagen zwischen 1 % und 24 %)
- Beim Projekt „United Against Waste“ liegt der Mittelwert für Gastronomiebetriebe bei 12 %, also sehr vergleichbar.
- Hochrechnung: in Summe in allen fünf Betrieben pro Jahr insgesamt 37,75 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle
- Dadurch entstehen in allen fünf Betrieben in Summe Kosten von 69.000 Euro durch vermeidbaren Foodwaste (zwischen 350 und 38.000 Euro pro Betrieb).
- Dies hängt fast ausschließlich mit der Menge an Fleischabfällen zusammen, da Fleisch im Gegensatz zu Obst und Gemüse im Schnitt fast das 12-fache kostet.
- Auch die Ökobilanz wird durch Fleischabfälle am meisten belastet, auch wenn Fleischabfälle nur einen geringen Anteil an den gesamten Lebensmittelabfällen in den fünf Betrieben ausmachen. Vor allem Rindfleisch schlägt hier zu Buche.

3. Ökobilanz

- Summe der Treibhausgas-Emissionen aller 5 Betriebe: 310,7 Tonnen CO₂-Äquivalente (ohne Lebensmittel)
- Mittelwert: 1,4 kg CO_{2eq} pro Gast und Jahr bzw. 275 kg CO_{2eq} pro m² und Jahr (exkl. Produktion und Transport der gekauften Lebensmittel)

1

- Im Schnitt werden:
 - 66 % der CO₂-Bilanz durch Strom verursacht
 - 19 % durch Abfälle (exkl. Lebensmittel)
 - der Rest durch Erdgas, Material (Töpfe, Geschirr, Glas, Papier) und Reinigung (alles ohne Produktion von Lebensmittel)
- Beim Abfall entsteht die mit Abstand größte Umweltbelastung durch Restmüll und kann durch richtige Trennung deutlich reduziert werden.
- Bei einem Betrieb, der rein pflanzliche Kost anbietet, ist die gesamte CO₂-Bilanz (also Betriebsmittel und Produktion der Lebensmittel) wesentlich kleiner als bei Betrieben, die Fleisch anbieten.
- Bei diesen verursacht die Produktion der eingekauften Lebensmittel 1- bis 2-mal so hohe Treibhausgasemissionen wie alle sonstigen Ressourcenverbräuche im Betrieb zusammen.

4. Beschaffungsanalyse

Hier wurde analysiert, welche Produkte in welchen Mengen eingekauft wird – sowie deren Herkunft und Zertifizierungen (wie Bio oder Fairtrade).

5. Gästebefragung

Insgesamt wurden 268 Gäste in vier Restaurants befragt. Dabei wurde die Wichtigkeit von Kriterien (biologische Produktion, Regionalität, u.v.m.) für den Gast selbst und als Entscheidungsgrundlage für die Auswahl des Restaurants (frische Produkte, gesunde Lebensmittel, u.v.m.) abgefragt, sowie auch an die Betriebe angepasste Fragen gestellt (z.B. wie wichtig bestimmte Produkte auf der Speisekarte sind).

Die wichtigsten Key Findings dabei lauteten:

- 93 % der Befragten ist artgerechte Tierhaltung wichtig bis sehr wichtig
- 92 % der Befragten sind gesunde Lebensmittel wichtig bis sehr wichtig
- 89 % der Befragten sind biologische erzeugte Produkte wichtig bis sehr wichtig

5. Mögliche Maßnahmen zur Ökologisierung des Betriebs

- Lebensmittelsabfälle reduzieren, z.B.:
 - Rezeptionierung der Gerichte und Verwendung einer entsprechenden Management-Software
 - dem Gast die Bestellung von kleineren Portionen ermöglichen bzw. aktiv bewerben
 - Abbestellung oder Änderung der Beilage ermöglichen bzw. aktiv bewerben
 - Anbieten von Brot und/oder Soßen an „Brot-/Soßenbars“
 - Schulung von Küchenpersonal zur Reduktion von Zubereitungsresten
 - Verwendung von Zubereitungsresten zur Herstellung von Suppen, Säften, etc.
 - Mitnahme von Tellerresten ermöglichen bzw. aktiv bewerben (z.B. mit der Tafelbox der Wiener Tafel)
 - Verwendung kleinerer Gebinde am Buffet (aktive Bewerbung der Möglichkeit, so viel auf den Teller zu bekommen wie gewünscht)
- Lebensmittelbeschaffung ökologisch optimieren

- Bio-Anteil erhöhen (eine Erhöhung des Anteils auf bis zu 30% des gesamten Sortiments möglich, ohne dass dem Betrieb höhere Kosten entstehen. Dies wurde mit Bio-Lieferanten besprochen)
- regionale Direktlieferanten akquirieren
- bei Fisch und Meeresfrüchten lieber zu heimischen Arten greifen, bedrohte Arten nicht anbieten und Fisch aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei beziehen
- exotische Lebensmittel wie Kaffee, Tee und exotische Früchte aus fairem Handel beziehen
- Stromverbrauch (und Energieverbrauch generell) senken, z.B.:
 - beim Einkauf neuer Geräte auf Energieeffizienz achten
 - Geräte nicht laufend in Betrieb haben, wenn sie länger nicht verwendet werden
 - immer nur so viel Wasser erhitzen wie notwendig ist
 - Türen von Backöfen und Kühlschränken nur so lange wie nötig offen halten
 - bei Anschaffung neuer Leuchtmittel auf LED umstellen
 - regelmäßige Wartung der Belüftung und Reduktion der Luftzufuhr, falls hier noch Spielraum ist
 - Umstellung auf zertifizierte Ökostromanbieter (Umweltzeichen 46 für grünen Strom)
- Generell Abfälle reduzieren, z.B.:
 - Einführung von Mülltrennung inkl. Schulung und Bewusstseinsbildung der MitarbeiterInnen
 - Bevorzugung von Getränken in Mehrweggebinden

6. Beispiele für konkrete Maßnahmen bei den 5 Betrieben

Patara

- hat auf bio-zertifizierte Garnelen umgestellt
- kommuniziert Herkunft der Produkte auf der Karte
- plant Umstieg auf Ökostrom
- führt auf Wunsch der Gäste laut Gästebefragung nun saisonweise heimischen Fisch

Augustin

- Austausch von Stromfressern
- Reduktion der Soßengrößen
- plant Testphase mit Bio-Hühnerfleisch
- plant Umstieg auf Ökostrom

Deli Bluem

- Start einer Eigenproduktion: Bau eines eigenen Beets ist angedacht
- Eigenkompostierung für Kreislaufgastronomie ist geplant
- Analysewerkzeuge werden Deli Bluem zur Verfügung gestellt, um sich damit regelmäßig selbst zu bewerten

Dellago

- Beleuchtung wird teilweise auf LED-Lampen umgestellt
- plant Umstieg auf Ökostrom

Kolariks Luftburg

- Abfallwirtschaft: Gespräche mit Lieferanten für Mehrweg-Transportverpackungen sind im Laufen
- Großküchengeräte werden langfristig auf energieeffizientere ausgetauscht
- plant Umstieg auf Ökostrom