

Hintergrundinformation

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

"Schenk mir dein Problem" ist ein vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft unterstütztes Projekt: GLOBAL 2000 Experten arbeiten hier gemeinsam mit Studierenden an der Verbesserung der Nachhaltigkeit von Unternehmen in jährlich wechselnden Branchen. So stand im diesjährigen universitären Jahr die Branche der Gastronomie im Fokus. 15 Studierende von 7 verschiedenen Hochschulen aus den Bereichen Ökologie, Ökonomie sowie Tourismus haben dabei rund 1.500 Stunden Arbeit investiert, um die fünf teilnehmenden Betriebe Augustin, Deli Bluem, Dellago, Kolariks Luftburg und Patara auf Nachhaltigkeit hin zu analysieren und zu beraten.

Schritt 1: Umfeld-Analyse

Zuerst wurde von den Studierenden eine Umfeldanalyse erstellt, also eine Erhebung, wie viele Gastronomiebetriebe es in Wien gibt und welche sich selbst als nachhaltig beschreiben und die Gründe dafür. Zudem wurde eine Analyse von vorhandenen Studien zu Nachhaltigkeits-Labels, Nachhaltigkeits-Initiativen und Hotspotanalysen für Gastronomiebetriebe erstellt.

Schritt 2: Lebensmittelabfall-Analyse

Als zweites fand in jedem der teilnehmenden Betriebe eine Lebensmittelabfallanalyse statt. Die Studierenden standen dabei einen vollen, für den Betrieb typischen Tag in den Küchen der Unternehmen und sortierten nicht konsumierte Lebensmittel nach vorher definierten Produktgruppen (Fleisch, Obst/Gemüse, Molkereiprodukte u.ä.) und dem Abfallbereich (Zubereitungs- und Knochenreste, Teller-/Buffetreste, Lagerverluste u.ä.). Des Weiteren wurden alle bestellten Gerichte abgewogen, um zu wissen, welcher Anteil an verkochten Lebensmitteln als Abfall verloren geht und um eine genaue Analyse für jeden Betrieb erstellen zu können.

Schritt 3: Erstellung der Ökobilanz

Nach der Lebensmittelabfallanalyse erstellten die Studierenden mit Hilfe von GLOBAL 2000 entwickelten Bewertungsmethoden Ökobilanzen der Gastronomiebetriebe. In akribischer Kleinstarbeit wurden Strom-, Gas- und Wasserrechnungen durchforstet und die Menge an gekauften und eingesetzten Materialien wie Hygienepapier, Töpfen, Gläsern, sowie Wasch- und Reinigungsmittel erhoben. Auch die entstehenden (nicht-organischen) Abfälle wurden ermittelt und flossen in die ökologische Bewertung des Betriebs ein.

Schritt 4: Beschaffungs-Analyse und Gästebefragungen

Im Anschluss wurde eine Beschaffungsanalyse in ausgewählten Betrieben durchgeführt, um die eingekauften Lebensmittel nach Aspekten wie Herkunft oder ökologische bzw. soziale Zertifizierungen untersuchen zu können. So konnte auch abgeschätzt werden, wie viel Fleisch in Relation zu pflanzlichen Lebensmitteln beschafft wird und wie hoch der Bio-Anteil der bezogenen Produkte ist.

Diese Bewertung war mit Gästebefragungen gekoppelt, um deren Reihung der Wichtigkeit von Kriterien wie Regionalität, Saisonalität und einer biologischen oder sozialen Zertifizierung abschätzen zu können. Hierbei wurde auch gefragt, ob die Gäste des jeweiligen Betriebes diesen aus ökologischen Überlegungen besuchen und vieles Weitere mehr.

Schritt 5: Ergebnisanalyse

Durchschnittliches Einsparpotenzial bei Lebensmittelabfällen: 13 %

Bernhard Wohner, Nachhaltigkeitsexperte von GLOBAL 2000: „Nachdem die Initiative United Against Waste bereits eine Hochrechnung der Menge an Lebensmittelabfällen in der österreichischen Außerhaus-Verpflegung getroffen hat, wollten wir wissen, ob auch unsere teilnehmenden Betriebe im Rahmen dieses Bereichs liegen“. Das tun sie: Es ergab sich als Mittelwert der „Schenk mir dein Problem“-Betriebe ein Wert von 13 % vermeidbaren Lebensmittelabfällen (bezogen auf die Menge an bonierten Speisen). Zu beachten ist die Unterschiedlichkeit der Betriebe. So gab es einen Betrieb, der einen tollen Wert von nur 1 % schaffte, und der Betrieb mit dem größten Verbesserungspotential hatte einen vermeidbaren Lebensmittelverlust von rund 24 %.

Größte Hotspots: Energieeffizienz, Beschaffung und sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln

Auch die Ergebnisse der Ökobilanz der Gastronomiebetriebe lieferten spannende Erkenntnisse. Im Durchschnitt der fünf Betriebe sind der Stromverbrauch mit rund zwei Drittel, sowie die Abfallentsorgung mit ca. 20 % die mit Abstand größten Posten der CO₂-Bilanz (ohne

Berücksichtigung der Produktion der bezogenen Lebensmittel). Dazu Bernhard Wohner: „Als Gastronomiebetrieb sind die wichtigsten Schritte zu mehr Nachhaltigkeit eine Reduktion des Stromverbrauchs, sowie ein sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln. Hierzu zählt, biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug zu geben, ebenso wie Maßnahmen zur Vermeidung von unnötigen Lebensmittelabfällen, wie eine abgestimmte Portionierung der Speisen, die Möglichkeit des Bestellens kleinerer Speisen evtl. mit der Möglichkeit, bei Bedarf noch Nachschlag zu verlangen, und der aktive Hinweis auf die Möglichkeit der Mitnahme von Tellerresten.“ Da die Produktion von Fleisch und auch von tierischen Produkten enorm viele Ressourcen verschlingt, ist ein wesentlicher Umwelt-Beitrag, vegetarische oder rein pflanzliche Gerichte anzubieten.

Schritt 6: Maßnahmen

Auf Basis dieser zahlreichen Analysen und Gästebefragungen formulierten die Studierenden insgesamt über 50 individuelle Maßnahmenvorschläge für die teilnehmenden Betriebe, die gemeinsam mit den Unternehmen auf ihre Umsetzbarkeit und Wirtschaftlichkeit überprüft wurden. So wurde z.B. in allen Betrieben der Beschluss gefasst, auf Ökostromanbieter zu wechseln. In manchen Betrieben wurden Stromfresser wie Toaster oder veraltete Beleuchtung identifiziert und durch moderne Geräte ausgetauscht. Auf Basis der Gästebefragungen wird in einem Betrieb nun auf bio-zertifiziertes Hühnerfleisch umgestellt, nachdem erhoben wurde, dass die Gäste auch bereit sind, einen entsprechenden Aufpreis zu zahlen.