

Stop the waste!



Auch wenn es für viele ein inflationär gebrauchtes Unwort ist: Nachhaltigkeit spielt in der Gastronomie eine immer größere Rolle. Eines der wichtigsten Themen ist der bewusste Umgang mit Lebensmitteln

Text: Klaus Klöbel

Mit dem Essen spielt man nicht. Ein Satz, den wohl viele von uns als Kinder oft gehört haben. Dahinter steckt implizit, dass unsere Lebensmittel, die uns ja „am Leben erhalten“, zu kostbar sind, um leichtfertig mit ihnen umzugehen. Die horrenden Zahlen zur weltweiten Lebensmittelverschwendung lassen jedoch massive Zweifel aufkommen, dass wir unsere Lebensmittel auch wirklich wertschätzen. „In Wien wird täglich jene Menge an Brot als Retourware vernichtet, mit der die zweitgrößte Stadt Österreichs, Graz, versorgt werden kann.“ Der Regisseur Erwin Wagenhofer hat mit diesem und ähnlichen Vergleichen in seinem Film „We feed the World“ 2005 tausende Menschen aufgerüttelt.

Ein Drittel wird weggeworfen

Rund 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel werden tatsächlich pro Jahr weltweit weggeworfen oder gehen entlang der Wertschöpfungskette verloren. Das entspricht rund einem Drittel aller hergestellten Lebensmittel. Durchschnittlich 179 Kilogramm Lebensmittel werden in der Europäischen Union jährlich pro

Person weggeworfen. Die Studie „Preparatory study on food waste across EU 27“ zeigt, dass immerhin 14 Prozent davon auf das Konto der Gastronomie gehen (Quelle: wien.gv.at). Eine Tatsache, die Restaurantgästen ganz und gar nicht egal ist.

Was meinen die Gäste?

Der zweite „World Menu Report“ von Unilever Food Solutions zum Thema Nachhaltigkeit beim Essen außer Haus zeigt spannende Ergebnisse: Knapp 80 Prozent der Befragten in den westlichen Ländern sind besorgt über die Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie, und gut ein Drittel möchte wissen, wie die Lebensmittelabfälle entsorgt werden (ÖGZ hat berichtet: „Stopp der Verschwendung“, 17. Mai 2013). Die Umfrageergebnisse sind ein klarer Auftrag an die Gastronomie und bieten den Betrieben gleichzeitig neue Chancen.

Sich als Betrieb klar zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu bekennen und sich somit als Lokal zu positionieren steigert die Attraktivität, Gäste werden zu Stammgästen, die Umsätze steigen. Weiters wünschen sich immer mehr Gäste kleinere Por-



„Was viele nicht bedenken: Wenig wegwerfen heißt auch, Kosten zu sparen.“

KLAUS KLÖBEL



tionen, die Preise dafür können in Relation höher angesetzt werden, was die Deckungsbeiträge erhöht. Was von vielen noch zu wenig beachtet wird: Bewusster Umgang mit Lebensmitteln ist ein wichtiger Beitrag, Kosten zu sparen. Fundierte Kalkulationen, detaillierte Rezepte, effizienter Einkauf, richtige Lagerhaltung sowie Müllvermeidung und damit niedrigere Entsorgungs- und Energiekosten sind wichtige Maßnahmen zur Kostenreduktion. Die Einsparungen lassen sich einfach und unmittelbar berechnen. So leisten Wirte einen wichtigen Beitrag zum Allgemeinwohl und sorgen gleichzeitig für glückliche Gäste und den eigenen Unternehmenserfolg.

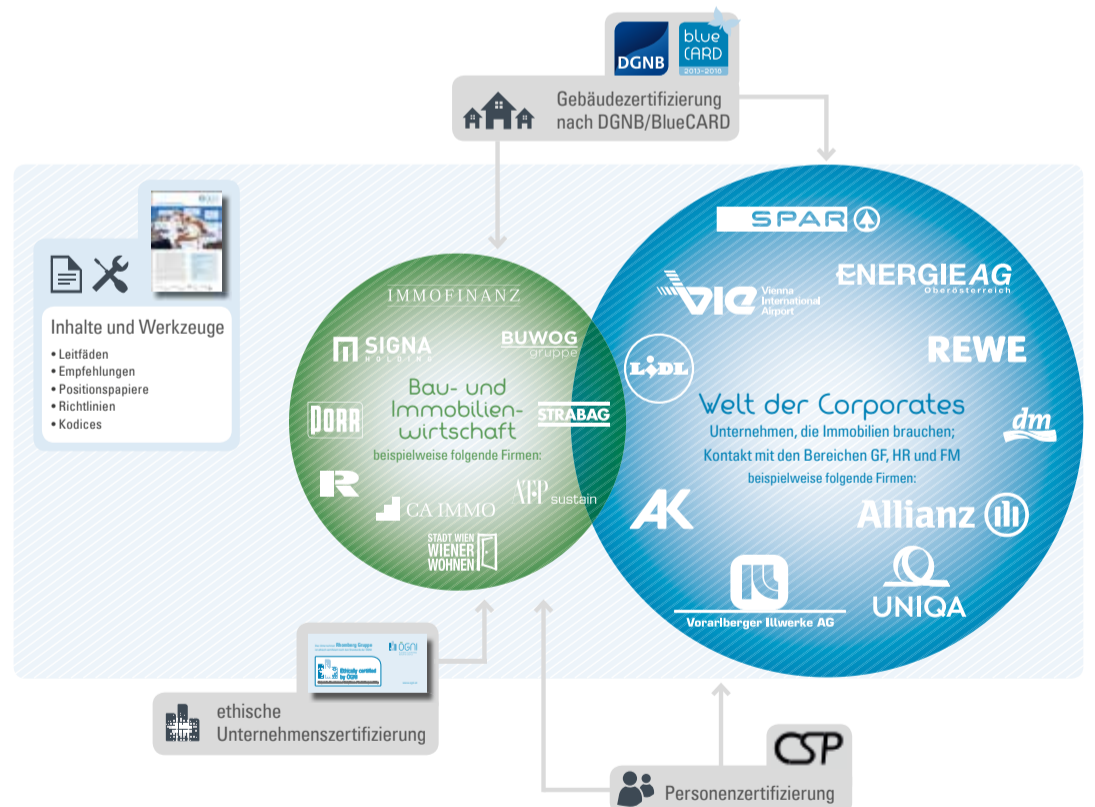
Fotos: Thinkstock, Illustration: Antonia Stanek

Info

**KLAUS KLÖBEL -
BERATER FÜR GASTRONOMIE
& HOTELLERIE**
Hochweg 12
2223 Klein-Harras
M +43 676 676 95 33,
E klaus@kloeibel.at
www.kloeibel.at

Starke Impulse für die nachhaltige Immobilienwirtschaft

Die Österreichische Gesellschaft für nachhaltige Immobilienwirtschaft (ÖGNI) ist der Motor der nachhaltigen Bau- und Immobilienwirtschaft und prägt in Österreich den Paradigmenwechsel hin zur Nachhaltigkeit



Die ÖGNI wurde 2009 von Unternehmen und Institutionen der Bau- und Immobilienwirtschaft mit dem Ziel gegründet, den Paradigmenwechsel der Branche hin zur Nachhaltigkeit zu ermöglichen. Beweggrund ist der Umstand, dass die Bau- und Immobilienbranche für 50 % der Ressourcen, 40 % der Energie und 30 % der Emissionen verantwortlich ist – darüber hinaus ist die Vermeidung des Sick-Building-Syndroms Motivation für die Aktivitäten. Die ÖGNI setzt auf den 3-P-Ansatz, bestehend aus Produkten, Prozessen und Personen und fokussiert auf die Lebenszyklus-Betrachtung im Zusammenhang mit dem Drei-

klang aus Ökologie, Ökonomie und Sozio-Kulturellem. Die über 300 Mitglieder und 400 Experten der ÖGNI erarbeiten partnerschaftlich, ergebnisorientiert und international vernetzt Empfehlungen, Kodices und Leitfäden, dabei integriert der Verein alle Stakeholder der Bau- und Immobilienbranche: vom Bauherren, Nutzer, Planer, Projektentwickler, Investor, Bewerter, Baustoffhersteller, Asset- bis zum Facility-Manager. Als Produkte bietet der Verein u. a. internationale Zertifizierungen für Blue Buildings (nachhaltige Gebäude), EPD's für Baustoffe und ethische Unternehmenszertifizierungen an.

Hierfür wurden Grundlagen entwickelt, die es den Unternehmen ermöglichen, durch Corporate Governance, Compliance Management und Corporate Social Responsibility (CSR) umfassend nachhaltig zu agieren.

