

OBERÖSTERREICH

Großküchen sollen effizienter werden: Zum Teil landet Hälfte des Essens im Müll

Verschwendung. Vor einem Jahr hat Oberösterreichs Umweltlandesrat Rudi Anschober (Grüne) ein Kochbuch („Besser essen“) veröffentlicht. Nun verschreibt er sich dem Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Egal ob Gemüse, Obst oder Milchprodukte – bis zum Jahr 2020 soll um die Hälfte weniger einwandfreier Nahrungsmittel im Mistkübel landen. Derzeit werden in Oberösterreich pro Haushalt jedes Jahr Lebens-

mittel im Wert von etwa 300 Euro weggeworfen.

Doch nicht nur Private, auch Großküchen gehen verschwenderisch mit Lebensmitteln um. Geschätzte 5,2 Tonnen Nahrung im Wert von 9600 Euro werden pro Betrieb in der Außer-Haus-Verpflegung entsorgt. Die Initiative „United Against Waste“ (UAW) hat zudem in 29 Hotels, Restaurants und Großküchen erhoben, dass sich die Speiseabfälle auf fünf bis 45 Prozent des ausgege-

benen Essens belaufen. Eine Informationskampagne soll nun helfen, die Lebensmittel- und Geldverschwendung einzudämmen. UAW empfiehlt zum Beispiel eine freie Wählbarkeit von Portionsgrößen und Beilagen oder eine flexible Nachbestückung von Buffets.

Im Einzelhandel soll die Lebensmittelweitergabe an soziale Einrichtungen forciert werden – in Frankreich wurde das zuletzt sogar gesetzlich verankert.