

Kampf den Resten an den Buffets

Der Lebensmittelmüll in Großküchen und Gastronomie soll halbiert werden

LINZ. Bis zu 45 Prozent der ausgegebenen Mahlzeiten in Großküchen und Gastbetrieben kommen in den Abfall. Das zeigt eine Studie der Initiative „United Against Waste“ (UAW). 29 österreichische Küchenbetriebe wurden mit Hilfe der Universität für Bodenkultur dabei untersucht.

Hochgerechnet werden durchschnittlich 5,2 Tonnen an Lebensmitteln pro Jahr und Betrieb in Oberösterreich entsorgt. Dies entspricht einem Wert von 9600 Euro. In ganz Österreich wandern Lebensmittel im Wert von 380 Millionen Euro jährlich in den Müll. Tellerreste mit Fleisch, Fisch, Beilagen und Salaten sind in Gasthäusern die größten Abfallquellen. In Beherbergungsbetrieben sind es Buffetreste, Gemüse, Obst und Getränke. „In Großküchen wird viel Essen oft gar nicht ausgegeben“, sagt Ilse Merking-Boira vom Tiefkühlunternehmen Iglo, das bei UAW mitmacht.

Buffet- und Tellerreste wird jetzt der Kampf angesagt. „Wir wollen den Lebensmittelmüll bis 2020 halbieren“, sagt Umweltlandesrat Rudi Anschober (Grüne), dessen Ressort das Projekt in Oberösterreich finanziell unterstützt. Lösungsansätze sollen helfen, das Ziel zu errei-



Flachere Gebinde helfen. (colourbox)

chen. „Bei Tellerresten sind es zum Beispiel wählbare Portionsgrößen und Mitnahmeboxen für zu Hause. Bei Buffets können flachere Gebinde und flexible Nachbestückungen gegen Ende des Buffets helfen“, sagt Merking-Boira. Entscheidend sei auch die Kommunikation zwischen Gästen und Küche sowie die Schulung der Mitarbeiter.

Großküchen können mit einer bedarfsgerechten Planung, der Weiterverarbeitung zu neuen Gerichten und Essensspenden an karitative Einrichtungen Müll vermeiden. „Das Krankenhaus der Elisabethinen hat zwölf Tonnen in einem Jahr eingespart“, weiß Anschober. (mini)