

## Lebensmittelverschwendung wird auch Was geschieht

Der heutige – letzte – Tag der Fafga steht im Zeichen der Müllvermeidung bei Lebensmitteln. Laut Berechnungen von „United Against Waste“ werden pro Betrieb rund fünf Tonnen im Wert von 9600 Euro jährlich entsorgt. Wie es dazu kommt und welche Strategien es dagegen gibt, wird heute von Experten präsentiert.

Die Brancheninitiative „United Against Waste“ hat 2014 damit begonnen, in österreichischen Gastronomie-, Beherbergungs- und Großküchenbetrieben die Ursachen von Lebensmittelabfällen zu untersuchen und präsentiert heute auf der Fafga ihre Ergebnisse. „Wobei im betrieblichen Bereich der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln schon länger im Bewusstsein ist als im privaten Bereich – schon aus ökonomischen Gründen“, berichtet Peter Dornauer, Fachvorstand bei den Zillertaler Tourismusschulen.

Sorgsamer Umgang be-

ginne bereits beim Einkauf und ende beim Zusammenstellen von Snacks für den Nachmittag: „Wir kochen täglich für 400 Personen und bei uns landet ganz wenig in der Biotonne.“ Aber

VON PHILIPP NEUNER

was ist mit den reichhaltigen Buffets, wie sie in Betrieben landauf landab angeboten werden, nicht nur zum Frühstück? „Natürlich sind diese Lebensmittel früher wiederverwendet worden und es spricht nichts dagegen, sofern sauber gearbeitet wird. Ich habe früher auf Kreuz-



Foto: Erich Spiess

Hans Haller (links) war Teil der Jury bei den Kochwettbewerben

## auf der Fafga der Kampf angesagt ► Experten lassen hinter die Kulissen blicken: **mit dem Buffet, das übrig bleibt?**

fahrtschiffen gearbeitet und da wurde das gesamte übrig gebliebene Buffet gemäß den US-Vorschriften ins Meer gekippt. So etwas tut mir in der Seele weh!“

Hans Haller, Ausbildungsleiter der Küchenmeister in Tirol, sagt ganz klar: „Lebensmittelreste von Buffets haben vernichtet zu werden.“ Grund seien Keime, die sich in drei Stunden bei Raumtemperatur stark vermehren. Eine Wiederverwendung sei vielleicht bei Obst denkbar, wenn die Schale entfernt wird, „aber Geflügel, Fisch, das habe ich immer alles weggeworfen.“

Er sei in dieser Diskussion zwiespalten: „Einerseits ja, wir werfen viel weg, andererseits kommen nur optisch perfekte Lebensmittel in die Regale. Etwas anderes wird gar nicht mehr gekauft!“



*Da lief den Messebesuchern das Wasser im Mund zusammen: Menüs aus dem Kochwettbewerb*