

EINE KÜCHE ENTSORGT 5.200 KILO LEBENSMITTEL

Gastronomie: Schnitzel- landen zu oft im Müll



MITARBEITER DER INITIATIVE „United Against Waste“ erhoben in rund 30 österreichischen Küchenbetrie-
ben, wie viele Lebensmittel entsorgt werden. *Foto: United Against Waste*

Eine neue Initiative hat erhoben, wie viel Essen in Küchenbetrieben weggeworfen wird und liefert Tipps zur Müllvermeidung.

Nicht aufgegessene Schnitzel, unangestante Beilagen und halbe geleerte Buffets verursachen hohe Kosten in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung. Wie die neue Initiative „United Against Waste“ jüngst erhoben hat, werden im Durchschnitt pro Betrieb jährlich geschätzte 5.200 Kilo Lebensmittel im Wert von 9.600 Euro entsorgt. In den rund 30 Testbetrieben landeten zwischen fünf

und 45 Prozent (!) der Lebensmittel im Müll. In Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung könnte laut der Initiative ein Warenwert von 380 Millionen Euro eingespart werden.

Wertverlust und Zusatzkosten

Zumindest um die Hälfte sollen diese vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis zum Jahr

2020 reduziert werden. Dieses Ziel hat sich die Plattform, der Unternehmen aus dem Food Service Markt sowie Bund, Länder und NGOs angehören, gesetzt. Hintergrund: Lebensmittel im Müll bedeuten einen Wertverlust, zusätzliche Kosten und belasten die Umwelt. Die Initiative, die Anfang der Woche auch in Salzburg ihre Arbeit präsentierte, bietet interessierten Küchenchefs ihr Know-How auf www.united-against-waste.at an. Auch Ausstattungen zur genauen Abfallerhebung werden leihweise zur Verfügung gestellt.

Kleinere Portionen, Mitnahmeboxen

Die Tipps sind einfach: Gastbetriebe, die mit dem Problem „Tellerreste“ kämpfen, sollten es beispielweise mit kleineren Portionen versuchen. „Platziert man statt einem Stück Fleisch zu 180 Gramm einfach drei kleinere Stücke zu 50 Gramm, wirkt der Teller ansprechend und genauso voll“, heißt es in der Tipp-Broschüre. Mitnahmeboxen für Zuhause sollten aktiv angeboten werden und Kindern ein „Räuberteller“, also ein leerer Teller zum Mitessen beim Gericht der Eltern angeboten werden – auch das erspart Lebensmittelreste im Müll.

Sabine Tschalby



LEBENSMITTEL sind viel zu wertvoll für den Müll. Die neue Initiative „United Against Waste“ informiert Küchenbetriebe darüber, wie man Lebensmittelabfälle am besten vermeiden kann. *Foto: United Against Waste*