

Im eigenen Interesse für Abfallvermeidung

Laut einer Studie landen pro Jahr und Gastronomiebetrieb fünf Tonnen Lebensmittel im Müll.

BIRGIT KALTENBÖCK

SALZBURG. Die Initiative „United Against Waste“ erhob kürzlich in einer Studie, dass pro Betrieb und Jahr durchschnittlich 5200 Kilogramm Lebensmittel im Müll landen. Überprüft wurden 45 Testbetriebe unterschiedlicher Größe und Typologie in ganz Österreich. In 19 Großküchen, 13 Beherbergungs- und 13 Gastronomiebetrieben wurden 2014 und 2015 an jeweils einem repräsentativen Erhebungstag alle Lebensmittelabfälle gesammelt, sortiert und verwogen.

Der Abfall lag in den Testbetrieben bei fünf bis 45 Prozent des ausgegebenen Essens, ohne Zubereitungsreste. Auf ganz Österreich hochgerechnet, entstünden damit rund 55.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Beherbergung, 51.000 in



Oft landet zu viel Essen auf dem Teller und somit im Müll.

BILD: KABÖ

der Gastronomie und 79.000 in der Gemeinschaftsverpflegung. Mit dieser Auswertung kann Ernst Pühringer, Obmann der Fachgruppe Gastronomie an der Wirtschaftskammer Salzburg, nichts anfangen. Umso mehr, als

Umfragen des Fachverbandes 2010 ergeben haben, dass in mehr als der Hälfte aller Gastronomiebetrieben weniger als 80 Liter Speisereste und Küchenabfälle pro Woche anfallen. „Das ist kaum mehr als in einem durch-



BILD: PRIVAT

„Lebensmittel-Abfall verursacht für jeden Betrieb doppelte Kosten.“

Ernst Pühringer, WKS-Obmann

schnittlichen Haushalt.“ Gemäß einer Studie der EU-Kommission gehen 42 % aller weggeworfenen Lebensmittel auf das Konto privater Haushalte, 39 % landen bei den Herstellern im Müll. Der Anteil des Hotel- und Gastgewerbes fällt mit 14 % ins Gewicht. „Jeder Gastwirt setzt sich im eigenen Interesse für Abfallvermeidung, Nachhaltigkeit und Kosteneinsparung ein, allein aus betriebswirtschaftlichen Gründen. Jeder Gastronom ist bestrebt, mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen und Lebensmittelabfälle zu reduzieren“, sagt Pühringer. kabö