

INITIATIVE

Mitnehmen, nicht wegschmeißen: TafelBox soll Essen im Müll verringern

Gastgewerbe. Rund 45.000 Tonnen Lebensmittel landen laut der Initiative „United Against Waste“ in Österreich alleine in der Gastronomie jährlich im Müll. Aufgrund der derzeitigen Regelungen ginge das manchmal gar nicht anders, heißt es seitens der Wirtschaftskammer Österreich. Beispiel Buffets: Die Hygiene-Vorgaben sind sehr streng, gleichzeitig müssen sämtliche Speisen permanent angeboten werden.

Durch die Einführung der *TafelBox* soll der Abfall in Hotellerie und Gastgewerbe verringert werden. In der verschließbaren Lebensmittel-Transport-Schachtel sollen Gäste ihre nicht aufgegessenen Speisen mitnehmen können. Vielen Kunden sei es unangenehm, nach Alufolie oder einem Sackerl zu fragen. Werden Mitnahme-Boxen aktiv angeboten, würde diese Hemmschwelle fallen.

In der Anfangsphase versendet die Wirtschaftskammer Österreich (WKO) Startpakete mit 50 *TafelBoxen* an interessierte Betriebe. Regelmäßig kostet eine Box den Gast dann 50 Cent. Davon gehen



In der wiederverschließbaren TafelBox sollen Gäste künftig nicht aufgegessene Speisen mit nach Hause nehmen

20 Cent an die österreichischen Tafeln – ein karitativer Dachverband, der jährlich 900.000 Kilo Essen vor der Vernichtung bewahrt.

Flexibler werden

Um Lebensmittelabfälle generell zu verringern, fordert die Wirtschaftskammer außerdem mehr Flexibilität. Mario Pulker, Gastronomieberatender WKO: „Viele Lebensmittel (etwa Joghurt, Reis oder Honig) sind bei entsprechender Lagerhaltung auch nach dem Mindesthalt-

barkeitsdatum genießbar.“ Die derzeit geltenden Gesetze verhindern aber, dass diese Lebensmittel verwendet oder an karitative Einrichtungen verschenkt werden. Pulker: „Betriebe, die einwandfreie Lebensmittel kostenlos abgeben, sollen nicht auch noch für sämtliche Vorschriften, etwa Kennzeichnung, haften müssen.“

– ANNA-MARIA BAUER



MACHINE HEAD/STOCKPHOTO

