

# Gäste und Wirte gefragt

**ORF**  
WIE WIR.

In Österreichs Bewirtungsbetrieben - Großküchen, Caterings, Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben - werden jährlich geschätzte 4,4 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen im Wert von ca. 8.000 Euro pro Betrieb entsorgt.

Eine aktuelle Marktforschung der Initiative United Against Waste zeigt deutlich, dass Gegenmaßnahmen bei den Gästen auf positive Resonanz stoßen würden. „Flexible Portions-

größen, weniger Auswahl am Buffet gegen Ende einer Veranstaltung oder das Anbieten von Mitnahmeboxen



für Reste sind allesamt Maßnahmen, die von den Befragten als sehr positiv bewertet wurden“, so Josef Pirker, Geschäftsführer von AGM und Mitbegründer von United Against Waste. „Wir unterstützen Betriebe, diese Chance zu nutzen und ihr Angebot entsprechend anzupassen.“

MUTTER ERDE ist eine Initiative des ORF und Österreichs führender Umweltorganisationen. Gemeinsam arbeiten wir an der Lösung der dringlichsten Umweltprobleme, aktuell am Thema Lebensmittelverschwendung.

United Against Waste ([www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)) unterstützt Küchenbetriebe mit einem umfangreichen Informations- & Serviceangebot bei der Reduktion von Lebensmittelabfällen.

Mehr zum Thema Lebensmittelverschwendung im ORF-Programmschwerpunkt von 7. - 15. April und auf [muttererde.at](http://muttererde.at).

SPENDENKONTO: easybank  
IBAN: AT86 1420 0200 1200 0007



**MUTTER  
ERDE**



Entgeltliche Erneschaltung.

