

Essensverschwendung in Hotellerie

In Hotels und Gastronomiebetrieben werden jährlich 280.000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Eine Initiative will bis 2020 die Abfälle um die Hälfte reduzieren. Ein Beratungsprogramm mit bekannten Köchen soll bei der Umsetzung helfen.

In Wien gibt es knapp 600 Hotels. In den Großküchen wird häufig zu viel Essen zubereitet. Was übrig bleibt, muss aus hygienischen Gründen meistens weggeschmissen werden. Die Entsorgung fällt auch finanziell ins Gewicht. Laut der Initiative United Against Waste, die in 50 Betrieben Erhebungen durchgeführt hat, ließe sich rund die Hälfte der Lebensmittelabfälle vermeiden und damit auch jedes Jahr viel Geld sparen. Die Initiative „United Against Waste“ erhob die Daten und organisiert mit Köchen ein Beratungsprogramm.



Foto/Grafik: ORF

Ein Großteil der Lebensmittel wird aus hygienischen Gründen entsorgt

Verschiedene Tellergrößen einer der Gründe

Besonders Frühstücksbuffets sind bei Hotelbetrieben häufig die Ursache von Essensverschwendung - so auch im Hotel Kaiserwasser in der Donaustadt. Dort wird für 250 Gäste Essen vorbereitet und selbst eine halbe Stunde vor Ende der Frühstückszeit ist noch reichlich am Buffet vorhanden. Verschiedene Tellergrößen sind für den Koch Siegfried Kröpfl einer der Gründe, warum so viel weggeschmissen wird: „Man greift automatisch zum Größten und nimmt sich so viel wie möglich. Weil man die Angst hat, dass man sonst nichts mehr bekommt.“

Gastronomie wirft 35.000 Tonnen Essen weg

Ein Vorbild für ihre Kollegen will Hoteldirektorin Michaela Reitterer sein, Präsidentin der Hotelierversammlung. In ihrem Boutiquehotel Stadthalle setzt sie auf kleine Mengen am

Buffet - eine wirkungsvolle Methode, um Menschen dazu zu bringen, sich weniger zu nehmen.

Auch in Gasthäusern und Restaurants wird viel für den Mistkübel gekocht - in Wien geschätzte 35.000 Tonnen pro Jahr. Um das zu ändern, hat die Stadt Wien im Herbst mit „Smart Kitchen“ ein gefördertes Beratungsprogramm für Küchenchefs gestartet. Zwölf Betriebe haben bislang teilgenommen.

Links:

- **Smart Kitchen** <<https://www.wien.gv.at/umwelt-klimaschutz/smart-kitchen.html>>
- **„Wiener Tafel“ verteilt 472.505 kg Spenden**
<<http://wien.orf.at/news/stories/2755570/>> (wien.ORF.at)
- **„Essen verschwenden ist Mist“**
<<http://wien.orf.at/tv/stories/2765797/>> (wien.ORF.at)
- **„Müllmarsch gegen Lebensmittelverschwendung“**
<<http://help.orf.at/stories/1769329/>> (help.ORF.at)

Publiziert am 15.04.2016

Zwei Klicks für mehr Datenschutz: Erst wenn Sie dieses Feld durch einen Klick aktivieren, werden die Buttons aktiv, und Sie können Ihre Empfehlung an Facebook, Twitter und Google+ senden. Schon beim Aktivieren werden Informationen an diese Netzwerke übertragen und dort gespeichert. Näheres erfahren Sie durch einen Klick auf das i.

- nicht mit Facebook verbunden  Social-Media-Dienste aktivieren

- nicht mit Twitter verbunden 

- nicht mit Google+ verbunden 

- **Zwei Klicks für mehr Datenschutz: Erst wenn Sie dieses Feld durch einen Klick aktivieren, werden die Buttons aktiv, und Sie können Ihre Empfehlung an Facebook, Twitter und Google+ senden. Schon beim Aktivieren werden Informationen an diese Netzwerke übertragen und dort gespeichert. Näheres erfahren Sie durch einen Klick auf das i.**

<<http://orf.at/stories/socialmedia>>