

**SPEISERESTE****UNTERSTÜTZUNG** von den Gästen

Beim Streben nach weniger Lebensmittelabfällen, das auch die Gemeinschaftsverpflegung erfasst hat, können sich die Protagonisten auf die Unterstützung durch die Gäste verlassen. Ist das Problembewusstsein erst einmal geweckt, dann sind sie durchaus bereit mitzuhelfen. Das zeigt eine aktuelle Meinungsumfrage zu Speiseabfällen in Verpflegungsbetrieben. Initiiert haben die Umfrage die Initiative United Against Waste (UAW) und die ORF-Aktion „Mutter Erde“.

Grundsätzlich sind die Österreicherinnen und Österreicher demnach offen für Maßnahmen, die zur Reduktion des Lebensmittelabfalls beitragen: So geben beispielsweise 82 Prozent der Gäste an, ihre Essensreste für den späteren Verzehr mit nach Hause nehmen zu wollen, wenn diese Möglichkeit vom Betrieb aktiv angeboten und eine angemessene Transportverpackung zur Verfügung gestellt wird.

83 Prozent der Befragten haben Verständnis dafür, wenn in einer Kantine oder einem Betriebsrestaurant gegen Ende der Öffnungszeiten nicht mehr alle Speisen

verfügbar sind. Auch bei Buffets erwarten 78 Prozent nicht, dass alle Speisen bis zur letzten Minute angeboten werden. Als wichtigste Aspekte beim Buffet nannten wesentlich mehr Befragte „Frische und Qualität“ als „Vielfalt des Speiseangebots“ und „Menge bzw. ausreichende Verfügbarkeit der einzelnen Speisen“. Darüber hinaus wünschen sich zwei Drittel der Befragten, dass die Wahlmöglichkeiten hinsichtlich Portionsgrößen, Beilagen- und Menüzusammenstellung in Verpflegungsbetrieben ausgebaut werden.

Allerdings ist das Problembewusstsein noch nicht sehr ausgeprägt. So empfinden es zwei Drittel der Österreicher nicht als unangenehm, wenn erhaltene Portion so groß ist, dass sie nicht aufgegessen werden kann.

Hildegard Aichberger, Leiterin der ORF-Umweltinitiative „Mutter Erde“, dazu: „Dass die Mehrheit es nicht als unangenehm empfindet, wenn Essen übrig bleibt, zeigt, dass es noch immer zu wenig Problembewusstsein bei den Gästen gibt. Hier setzt Mutter Erde an und trägt über eine Vielzahl von Aktivitäten und insbe-



Bei der Präsentation der Gästebefragung im Sodexo-Restaurant (von links): Christine Ehrenhuber (Koordinationsstelle von United Against Waste), Hildegard Aichberger („Mutter Erde“, ORF) und Josef Pirker (AGM) als Mitbegründer von UAW gemeinsam mit Sodexo Küchenchef Daniel.

sondere über ORF-Programmschwerpunkte zum Umdenken bei. Ziel ist es, den Menschen den Wert unseres Essens wieder bewusst zu machen.“

Die Reduktion von Lebensmittelabfall gehört neben den Aspekten Regionalität, Saisonalität und Engagement für die Mitarbeiter zu den meistgenannten Nachhaltigkeitsthemen, zu denen sich der Gast ein Engagement von Verpflegungsbetrieben erwartet. Es kommt bei den Kunden also gut

an, wenn man seine Maßnahmen zum sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln aktiv kommuniziert.